



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE SDI 3500 E1 DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 E1 PLAQUE À INDUCTION DOUBLE SDI 3500 E1

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

DVOJITÁ INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

DOBBELT INDUKTIONSKOGEPLADE

Bedjeningsvejledning 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

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:
06/2024 - Ident.-No.: SDI 3500 E1 062024-1

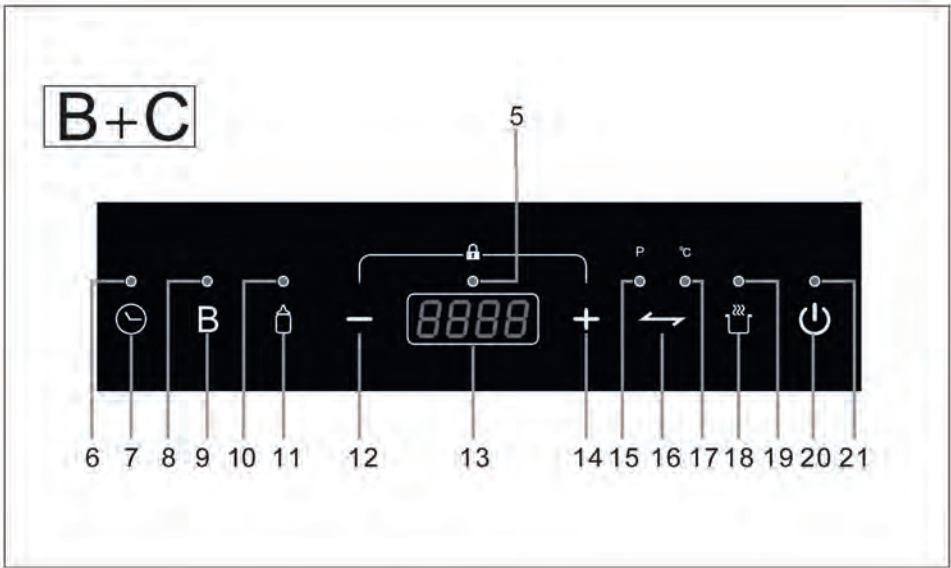


IAN 466125_2404

8

IAN 466125_2404

DE BE NL
FR PL CZ SK



Deutsch	2
English	37
Français	69
Nederlands	108
Polski	143
Čeština	182
Slovensky	215
Español	248
Dansk	283
Italiano	315
Magyar	350

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	5
3. Bedienelemente und Anzeigen	6
4. Technische Daten	7
5. Sicherheitshinweise	7
6. Vor der Inbetriebnahme	22
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	22
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	22
7. Inbetriebnahme	23
7.1 Aufstellen und anschließen	23
7.2 Bedienung.....	23
7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung.....	26
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	27
7.4 Mit Timer ausschalten.....	27
7.5 Kindersicherung.....	28
7.6 Warmhaltefunktion.....	28
7.7 Milch-Funktion.....	29
7.8 Boost-Funktion.....	29
8. Wartung/Reinigung.....	30
9. Problemlösung	30
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	32
11. Konformitätsvermerke	32
12. Garantiehinweise	35

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der Doppelinduktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 E1, nachfolgend als „Induktionskochplatte“ bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



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

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

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

Die Induktionskochplatte SDI 3500 E1 kann zum Zubereiten, Erhitzen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen eingesetzt werden. Sie ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfeldes bequem zu bedienen.

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

Information zu elektrischen Haushaltskochmulden

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SDI 3500 E1
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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	187,6 Wh/kg

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

DIN 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 und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.


- Induktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Griffmulden
- B** Bedienfeld für linkes Kochfeld
- C** Bedienfeld für rechtes Kochfeld
- 5** Anzeige für Kindersicherung
- 6** Anzeige für Timer
- 7** Sensortaste für Timer 
- 8** Anzeige für Boost-Funktion
- 9** Taste B (Boost-Funktion) B
- 10** Anzeige für Milch-Funktion
- 11** Taste Milch-Funktion 
- 12** Taste -
- 13** Display
- 14** Taste +
- 15** Anzeige für Leistungsstufen
- 16** Funktionstaste ↔ (Umschaltung Leistungsstufen-/Temperaturanzeige)
- 17** Anzeige für Temperatur
- 18** Taste für Warmhaltefunktion 
- 19** Anzeige für Warmhaltefunktion
- 20** Ein- /Aus-Taste 
- 21** Betriebsanzeige

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SDI 3500 E1
Betriebsspannung:	220 – 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	3500 W Linkes Kochfeld (1): 10 Leistungsstufen, 2000 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten Rechtes Kochfeld (3): 7 Leistungsstufen, 1500 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten
Displays:	je 4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	3 Stunden Countdown, in 1 Minuten-Schritten
Bedienfelder:	Sensortasten, Kindersicherung für jedes der beiden Induktionskochfelder (1, 3)
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 cm
Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	10 cm
Schutzklasse II	

5. Sicherheitshinweise

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

unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

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



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr durch Stromschläge!

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



Gefahr von Brand!

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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



Herstelleradresse

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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



WARNUNG vor Erstickung!

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



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr von Brand!

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

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

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

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



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (2) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (2) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen,*

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

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

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

- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (2) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (2) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35).*
- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren*

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

- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (2) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35).*
- *Wenn die Glasplatte der Kochfelder (1, 3) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*

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



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

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



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

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



Warnung vor Sachschäden

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

entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte Speisen sowieso sofort entfernen.


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



Netzkabel

- *Fassen Sie das Netzkabel (2) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel (2) selbst.*
- *Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (2) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.*
- *Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (2) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.*
- *Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (2) vor.*

- *Wenn das Netzkabel (2) dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

 *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. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35). 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 (13) wird der Fehler E0 angezeigt.

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

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



Gefahr von Brand!

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



Warnung vor Sachschäden

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

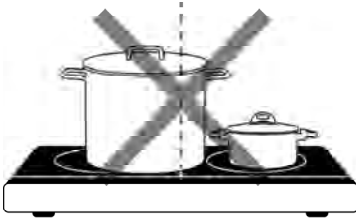
7.2 Bedienung

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



- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder (1, 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (13) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (13) „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (13) „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (13) 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 (13) 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 (13) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.

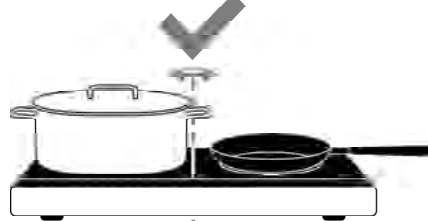
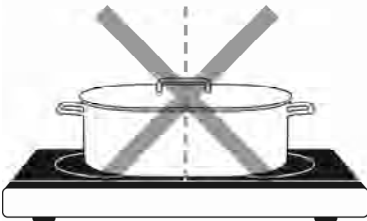
- *Nach dem Einschalten ist die voreingestellte Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3).*
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (2) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (13) der Kochfelder (1, 3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
 2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder (1, 3).



Kochgeschirr mittig auf Kochfeld (1, 3) stellen.





Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



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



Warnung vor Sachschäden

- *Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).*
 - *Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte (seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig). Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.*
3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (20) des gewünschten Kochfeldes (1 oder 3), um es einzuschalten. Am Display (13) erscheint die Anzeige „ON“.
 4. Berühren Sie die Funktionstaste  (16), um die Leistungsstufe anzuzeigen. Dabei ist die Voreinstellung 5 für das linke Kochfeld (1) und 4 für das rechte Kochfeld (3).



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

5. Stellen Sie mithilfe der Tasten - (12) und + (14) die gewünschte Leistungsstufe ein oder berühren Sie die Funktionstaste → (16), um die Kochtemperatur am Display (13) anzuzeigen und diese mit den Tasten - (12) und + (14) einstellen zu können.



Gefahr von Verbrennungen!

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



Mithilfe der Funktionstaste → (16) können Sie zwischen der Leistungsstufen- (15) und der Temperaturanzeige (17) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3) bzw. die Temperatur auf 120 °C für beide Kochfelder (1, 3) umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



Gefahr von Brand!

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

6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe der Tasten - (12) und + (14) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das entsprechende Kochfeld (1 bzw. 3) aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ (20) des Kochfeldes (1, 3). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (13) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“.



Warnung vor Sachschäden

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



- *Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1 bzw. 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (13) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (13) „- L -“ angezeigt.*
- *Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (13) „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches*

Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (13) 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 (13) 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 (13) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.*
- *Nach ca. 2 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch, wenn Sie zwischenzeitlich Änderungen an den Einstellungen/Anzeigen vornehmen) und es ertönt ein akustisches Signal. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Countdown des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.*

7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung

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

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung


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

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

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

7.4 Mit Timer ausschalten

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

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer  (7) des gewünschten Kochfeldes (1 oder 3), um den Timer dieses Kochfeldes (1 bzw. 3) programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten - (12) und + (14) die gewünschte Kochzeit (Minuten) ein, nach der sich das Kochfeld (1 oder 3) ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.


Die eingestellte Zeit blinkt kurz und daraufhin wird am Display (13) die verbleibende Zeit (Countdown) angezeigt.

Bei aktiviertem Timer leuchtet die Anzeige (6) und am Display (13) werden ca. 5 Sekunden lang im Wechsel die Leistungsstufe bzw. Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Bei Bedarf können Sie die Leistungsstufe bzw. Temperatur mithilfe der Tasten - (12) und + (14) variieren.

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



Um das Kochfeld (1 oder 3) vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (20).

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 (5) sowohl am Bedienfeld des linken Kochfeldes (1) als auch des rechten Kochfeldes (3) leuchten. Wenn Sie vergessen, eines der Kochfelder zu sichern, besteht die Gefahr von Verbrennungen, Verletzungen und anderen Risiken.

So aktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie einmal kurz die Tasten + (14) und - (12) gleichzeitig. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (5) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Tasten + (14) und - (12) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (5) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können die Induktionskochplatte wie gewohnt bedienen.




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

7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Warmhaltefunktion  (18). Daraufhin erscheint am Display (13) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Anzeige der Warmhaltefunktion (19) leuchtet.



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Warmhaltefunktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.

- Drücken Sie bei aktivierter Warmhaltefunktion die Funktionstaste \leftrightarrow (16), um die Warmhaltefunktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) fortzufahren.

7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Milch-Funktion \hat{M} (11). Daraufhin erscheint am Display (13) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Anzeige der Milch-Funktion (10) leuchtet.



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Milch-Funktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Drücken Sie bei aktivierter Milch-Funktion die Funktionstaste \leftrightarrow (16), um die Milch-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) fortzufahren.

7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen Milch oder Warmhalten.
2. Drücken Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion B (9). Daraufhin erscheint am Display (13) die Anzeige „L10“ (linkes Kochfeld) bzw. „L07“ (rechtes Kochfeld) und die Anzeige der Boost-Funktion (8) leuchtet.

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



- Drücken Sie bei aktivierter Boost-Funktion die Funktionstaste \leftrightarrow (16), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 (linkes Kochfeld) bzw. L04 (rechtes Kochfeld) oder Temperaturstufe 120 fortzufahren.

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr durch Stromschläge!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

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



9. Problemlösung

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (2) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (2) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten - (12) und + (14) gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (1 bzw. 3) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Bedienen Sie das linke Kochfeld (1) mit der Ein-/Aus-Taste  (20) am linken Bedienfeld (B). Bedienen Sie das rechte Kochfeld (3) mit der Ein-/Aus-Taste  (20) am rechten Bedienfeld (C).
Fehler E0 wird am Display (13) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Schalten Sie das richtige Kochfeld (1 oder 3) ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das wirklich eingeschaltete Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
Fehler E6 wird am Display (13) angezeigt	Kühlventilator defekt	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (13) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 35.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll 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.

	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
 ES/PT	<p>Nur relevant für Frankreich:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="98 432 490 549">  </div> <div data-bbox="538 432 798 536">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="87 564 530 711">  <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div> </div>
<p>„Sortieren einfacher gemacht“</p> <p>Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.</p>	
<p>Nur relevant für Spanien und Portugal:</p> <p>Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="87 1002 188 1126">  </div> <div data-bbox="210 1002 311 1126">  </div> <div data-bbox="333 1002 434 1126">  </div> </div>	
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.</p>
	<p>Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.</p>

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low Density	Draht-Kabelbinder für das Netzkabel, innenliegende Kunststofffüte 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 kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/998 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 beigefügte 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: 466125_2404



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	38
2. Package contents	40
3. Controls and displays	41
4. Technical specifications	42
5. Safety instructions	42
6. Before you start	55
6.1 Introduction to induction cooking.....	55
6.2 Suitable cookware	55
7. Getting started	56
7.1 Setup and connection	56
7.2 Usage.....	56
7.2.1 Temperature and power settings.....	59
7.3 Power levels and associated electrical power	59
7.4 Switching off using the timer	60
7.5 Child lock.....	60
7.6 Keep-warm function.....	61
7.7 Milk function	61
7.8 Boost function	62
8. Maintenance/cleaning	62
9. Troubleshooting	63
10. Environmental regulations and disposal information	64
11. Conformity notes	66
12. Warranty information	66

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SDI 3500 E1 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 SDI 3500 E1 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.

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	SDI 3500 E1
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	186.0 Wh/kg + 189.2 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg	EC electric hob	187.6 Wh/kg

Testing method:

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

DIN 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 and all accessories 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" on page 66. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.


- SilverCrest SDI 3500 E1 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** Holding recesses
- B** Control panel for left heating zone
- C** Control panel for right heating zone
- 5** Child lock indicator
- 6** Timer indicator
- 7** Sensor button for timer 
- 8** Boost function indicator
- 9** B button (boost function) **B**
- 10** Milk function indicator
- 11** Button for Milk function 
- 12** - button
- 13** Display
- 14** + button
- 15** Power level indicator
- 16** Function button \leftrightarrow (switch between power level/temperature display)
- 17** Temperature indicator
- 18** Button for keep-warm function 
- 19** Indicator for keep-warm function
- 20** On/Off button 
- 21** Status indicator

4. Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	SDI 3500 E1
Operating voltage:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Power:	3500W Left heating zone (1): 10 power levels, 2000 W or 19 temperature levels: 60 - 240 °C in 10 °C increments Right heating zone (3): 7 power levels, 1500 W or 19 temperature levels: 60 - 240 °C in 10 °C increments
Displays:	4 digits with red LED lighting each display
Timer:	3 hour countdown in 1 minute increments
Control panels:	Sensor buttons, child lock for each of the two heating zones (1, 3)
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 using this appliance for the first time, please read the following instructions carefully and take note of the safety warnings, even if you are familiar with the use of electronic devices. 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 these operating instructions. It forms part 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

These appliances may be used by children older than 8 years as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the appliance and they understand the associated risks.

Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years old and supervised.

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.

 **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 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.*



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 faulty cable, instead*

contact our customer service (see "Warranty information" on page 66). 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" on page 66).

- *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" on page 66).*
- *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.*
- *Only carry and transport the induction hob by holding it with both hands in the holding recesses (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 should 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.*



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. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 66). 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 (13).

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

- *Only carry and transport the induction hob by holding it with both hands in the holding recesses (4).*

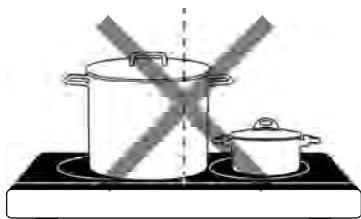
7.2 Usage

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.

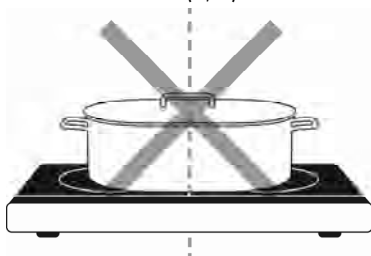


- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zones (1, 3) is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display (13). If the temperature drops below 60 °C, the display (13) shows "- L -".*
- *If you remove the pan from the induction hotplate when in use, the display (13) shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. The beeper stops sounding after approx. 60 seconds. The display (13) 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 (13) 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 (13) is by disconnecting the product from the mains or by switching the induction hotplate on again.*
- *After switching on, the default power setting is L05 for the left heating zone (1) and L04 for the right heating zone (3).*

1. Connect the induction hotplate to a live mains socket using the power cable (2). A beeper then sounds and the display (13) of the heating zone (1, 3) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature.
2. Place a pan on one of the heating zones (1, 3).



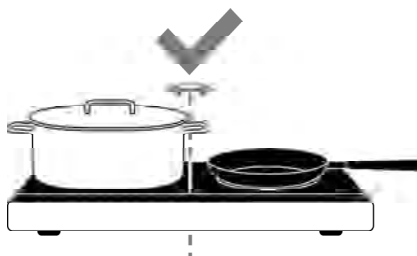
Place the cookware centered on the heating zone (1, 3).



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





Bottom diameter 10 to 22 cm




Warning about property damage

- *The pan 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.*

3. Press the On/Off button  (20) of the desired heating zone (1, 3) to switch it on. The display (13) reads "ON".
4. Press the function button  (16) to show the power level. The power-on default level is 5 for the left heating zone (1) and 4 for the right heating zone (3).



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

5. Use the - (12) and + (14) buttons to set the power level required or press the function button  (16) to display the cooking temperature on the display (13) and adjust it using the - (12) and + (14) buttons.



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.




Use the function button → (16) to switch between the power level (15) and the temperature display (17). However, please note that when you switch over, the power level is always set to L05 for the left heating zone (1) and to L04 for the right heating zone (3), and the temperature to 120 °C for both heating zones (1, 3), irrespective of what it was set to before. So you need to make sure your food does not burn.



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.*

6. Prepare your food. When cooking, use the - (12) and + (14) buttons to set the power level or temperature you want.
7. When you are finished, switch off the corresponding heating zone (1 or 3). To do this, press the On/Off button  (20) of the heating zone (1, 3). A beeper then sounds and the display (13) 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 again 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 plug from the mains socket until there are no more hot pans on the heating zone (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 (13). If the temperature drops below 60 °C, the display (13) shows "- L -".*
- *If you remove the pan from the induction hotplate when in use, the display (13) shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. The beeper stops sounding after approx. 60 seconds. The display (13) 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 (13) 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 (13) is by disconnecting the product from the mains or by switching the induction hotplate on again.*
- *After approx. 2 hours of continuous operation the appliance switches off automatically (even if you change any settings/display icons) and a beep can be heard. If you have programmed the timer, the timer countdown will have priority and the appliance switches off automatically after the set time.*

7.2.1 Temperature and power settings

The induction hotplate has a temperature mode and a power mode. The mode selected depends on the application. For example, if you want to bring something to the boil as quickly as possible, select power mode “L10”. This heats the cookware at maximum power. Or if you wish, for example, to fry something quickly, select the temperature mode. This heats the cookware to the target temperature selected and holds it there. The difference from power mode is that the power set is around 1000 W. This prevents the cookware getting hotter than the temperature selected. In order to reach the selected temperature quickly, you can use the boost function after selecting the temperature.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* default power level when switching on heating zone (1) or (3)

7.4 Switching off using the timer

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

1. When cooking, press the sensor button for the timer  (7) of the desired heating zone (1, 3) to program the timer for this heating zone (1, 3).
2. Use the - (12) and + (14) 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 180 minutes.


The time set flashes briefly and then the remaining time (countdown) is shown on the display (13).

If the timer is activated, the indicator (6) lights up and the display (13) alternates showing the power level or temperature and the remaining time at around 5 second intervals.

If necessary, you can adjust the power level or temperature using the - (12) and + (14) buttons.

Once the countdown 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, press the On/Off button  (20).

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 (5) are lit up on the control panels for the left heating zone (1) and 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. Press the + (14) and - (12) buttons together briefly. An acoustic signal can be heard and the indicator (5) lights up. The child lock is now activated.

How to disable the child lock:

1. Press and hold the + (14) and - (12) buttons for about 3 seconds. An acoustic signal can be heard and the indicator (5) light 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.


7.6 Keep-warm function

You can keep food warm for up to 2 hours at approx. 60 °C using the keep-warm function.

How to use the keep-warm function:

1. While the induction hob is running, press the button for the keep-warm function  (18). The display (13) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "120" minutes). The keep-warm function indicator (19) lights up.




- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the keep-warm function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function.
- While the keep-warm function is activated, press the function button  (16) to cancel the keep-warm function and continue at power level L05 (left heating zone) or L04 (right heating zone).


7.7 Milk function

The milk function is used to warm milk without it burning or boiling over. The milk gets to a temperature of 60 °C and is kept warm for 20 minutes.

How to use the milk function:

1. While the induction hob is running, press the button for the milk function  (11). The display (13) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "20" minutes). The milk function indicator (10) lights up.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the milk function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function.
- While the milk function is activated, press the function button  (16) to cancel the milk function and continue at power level L05 (left heating zone) or L04 (right heating zone).

7.8 Boost function

The boost function helps accelerate the cooking process. The induction hotplate runs at full power for 30 seconds then switches back to the previous power level, temperature or function selected.

How to use the boost function:

1. Switch the induction hotplate on and select a power level, a temperature or the milk or keep-warm function.
2. While the induction hob is running, press the button for the boost function B (9). The display (13) then shows "L10" (left heating zone) or "L07" (right heating zone) and the indicator for the boost function (8) lights up.

After 30 seconds, the induction hotplate switches back to the power level, temperature or function previously selected.



While the boost function is activated, press the function button → (16) to cancel the boost function and continue at power level L05 (left heating zone) or L04 (right heating zone) or at temperature level 120.

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 side 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, 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" on page 66).





Risk of electric shock!








Never try to repair the appliance yourself.





Problem	Possible cause	Remedy
Induction hotplate not working	Power cable (2) not connected.	Connect the power cable (2) to a live mains socket.
	Child lock activated	Press and hold the - (12) and + (14) buttons simultaneously for 3 seconds to deactivate the child lock.
Heating zone (1 or 3) not getting hot	No pan on the heating zone (1 or 3)	Place a pan on the heating zone (1 or 3).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	Incorrect heating zone (1, 3) switched on	Operate the left heating zone (1) using the on/off switch  (20) on the left control panel (B). Operate the right heating zone (3) using the on/off switch  (20) on the right control panel (C).
Error EO is shown on the display (13)	No pan on the heating zone (1 or 3)	Place a pan on the heating zone (1 or 3).
	Incorrect heating zone (1, 3) switched on	Switch the correct heating zone (1 or 3) on or move the pan to the heating zone (1 or 3) you have switched on.
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	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).

Problem	Possible cause	Remedy
Error E6 is shown on the display (13)	Cooling fan faulty	Contact our hotline. See the "Warranty information" on page 66.
Error E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb is shown on the display (13)	Technical fault	Contact our hotline. See the "Warranty information" on page 66.


10. Environmental regulations and disposal information

	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Battery contains lead - Cd: Battery contains cadmium - Hg: Battery contains mercury <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 ES/PT	
<p>Only relevant for France:</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil</p>	
<p>“Sorting made easy”</p>	
<p>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.</p>	
<p>Only relevant for Spain and Portugal:</p>	
<p>Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:</p>	
	
	<p>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:</p>
	<p>1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>
	<p>The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.</p>

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 is available for download from this link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/998 Produktsicherheitsverordnung: 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



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1800 101010

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 466125_2404



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	70
2. Contenu de l’emballage.....	72
3. Commandes et affichages.....	73
4. Spécifications techniques	74
5. Instructions de sécurité	74
6. Avant de commencer	90
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	90
6.2 Batterie de cuisine adéquate.....	90
7. Prise en main	91
7.1 Installation et branchement.....	91
7.2 Utilisation	91
7.2.1 Réglages de température et de puissance	94
7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée.....	95
7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque.....	95
7.5 Verrouillage de sécurité enfants.....	96
7.6 Fonction de maintien au chaud.....	96
7.7 Fonction lait.....	97
7.8 Fonction boost	97
8. Entretien/nettoyage	98
9. Résolution des problèmes.....	98
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	100
11. Avis de conformité.....	102
12. Informations concernant la garantie.....	103

Félicitations !

En achetant la double plaque chauffante à induction SilverCrest SDI 3500 E1, dénommée ci-après « la plaque chauffante à induction », vous avez choisi un produit de qualité.

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

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

1. Utilisation prévue



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

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

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

La plaque chauffante à induction SDI 3500 E1 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

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

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SDI 3500 E1
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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	187,6 Wh/kg

Méthode de test :

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

DIN 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

Sortez la plaque chauffante à induction et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 103. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.


- Plaque chauffante à induction SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Câble d'alimentation
- 3** Zone de cuisson de droite
- 4** Creux de maintien
- B** Panneau de commande de la zone de cuisson de gauche
- C** Panneau de commande de la zone de cuisson de droite
- 5** Voyant de verrouillage de sécurité enfants
- 6** Voyant de minuterie
- 7** Commande tactile de la minuterie 
- 8** Voyant de la fonction boost
- 9** Touche B (fonction boost) **B**
- 10** Voyant de la fonction lait
- 11** Touche de la fonction lait 
- 12** Touche -
- 13** Écran d'affichage
- 14** Touche +
- 15** Indicateur de niveau de puissance
- 16** Touche de fonction ↔ (permet de basculer entre l'affichage du niveau de puissance et de la température)
- 17** Voyant de température
- 18** Touche de la fonction de maintien au chaud 
- 19** Voyant de la fonction de maintien au chaud
- 20** Touche Marche/Arrêt 
- 21** Voyant d'état

4. Spécifications techniques

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	SDI 3500 E1
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 ou 19 niveaux de température : 60 à 240 °C par incréments de 10 °C Zone de cuisson de droite (3) : 7 niveaux de puissance, 1500 W ou 19 niveaux de température : 60 à 240 °C par incréments de 10 °C
Affichages :	4 caractères avec éclairage par LED de couleur rouge par écran
Minuterie :	Compte à rebours de 3 heures, par incréments d'une minute
Panneaux de commande :	Commandes tactiles, verrouillage de sécurité enfants pour chacune des deux zones de cuisson (1, 3)
Diamètre inférieur maxi récipient de cuisson :	22 cm
Diamètre inférieur min. 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 instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel

d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel. 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

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

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



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.



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 de la zone de cuisson (1, 3) sur laquelle un récipient de*

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



Risque d'incendie !

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

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



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (2) de la plaque chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble défectueux vous-même. Contactez plutôt notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 103). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (2) endommagés présentent un risque d'électrocution.*
- *N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas*

d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.

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

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

- *Pour débrancher le cordon d'alimentation (2), tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.*
- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation (2), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 103).*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension*

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

- *N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation (2) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si des liquides ont pénétré dans le produit, débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 103).*
- *Si le verre situé sur les zones de cuisson (1, 3) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.*
- *Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.*



Dangers dus aux champs électromagnétiques !

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



Dommages causés par les champs électromagnétiques !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

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

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

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


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



Câble d'alimentation

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

- *Si le 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.*

 *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 tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 103). 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.) 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 (13).

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

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

7.2 Utilisation

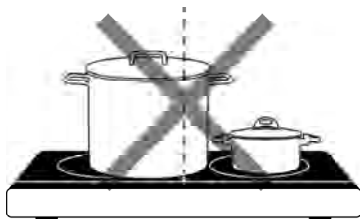
Bien que les deux zones de cuisson (1 et 3) semblent identiques et possèdent le même diamètre, souvenez-vous que la zone de cuisson de gauche (1) est plus puissante et donc que la même quantité de nourriture chauffera plus rapidement et risquera également de brûler plus facilement.



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran (13). Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (13).*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran (13) 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 (13) 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 (13) 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 (13) consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.*

- *Après l'allumage, le réglage de puissance par défaut est L05 pour la zone de cuisson de gauche (1) et L04 pour la zone de cuisson de droite (3).*

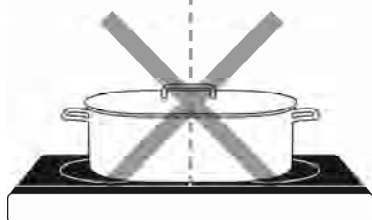
1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (2). Un signal sonore retentit alors et l'écran (13) de la zone de cuisson (1, 3) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur l'une des zones de cuisson (1, 3).



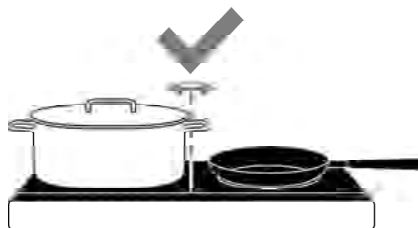
Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson (1, 3).



Diamètre inférieur de 10 à 22 cm





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



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*
- *Respectez le poids maximum supporté par la plaque chauffante à induction (faites particulièrement attention lorsque vous préparez des soupes et des ragoûts). Le poids total des récipients de cuisson et de leur contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*

3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  (20) de la zone de cuisson (1, 3) de votre choix pour l'allumer. « ON » apparaît à l'écran (13).
4. Appuyez sur le bouton de fonction  (16) pour afficher le niveau de puissance. À l'allumage, le réglage de puissance par défaut est 5 pour la zone de cuisson de gauche (1) et 4 pour la zone de cuisson de droite (3).



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

5. Utilisez les touches - (12) et + (14) pour régler le niveau de puissance requis ou appuyez sur la touche de fonction → (16) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (13) et ajustez-la à l'aide des touches de fonction - (12) et + (14).



Risques de brûlure !

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




Utilisez le bouton de fonction → (16) pour basculer entre l'affichage de la puissance (15) et l'affichage de la température (17). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, le niveau de puissance est toujours réglé à L05 pour la zone de cuisson de gauche (1) et à L04 pour la zone de cuisson de droite (3) et la température à 120 °C pour les deux zones de cuisson (1, 3), quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



Risque d'incendie !

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

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches - (12) et + (14) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois que vous avez terminé, éteignez la zone de cuisson (1 ou 3) que vous avez utilisée. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (20) de la zone de cuisson (1, 3). Un signal sonore retentit alors et l'écran (13) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.



Avertissement relatif aux dommages matériels

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



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface des zones de cuisson (1, 3) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran (13). Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (13).*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran (13) 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 (13) 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 (13) 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 (13) consiste à débrancher le produit de la prise de courant ou à rallumer la plaque chauffante à induction.*
- *Au bout d'environ 2 heures de fonctionnement continu, l'appareil s'éteint automatiquement (même si vous modifiez des réglages/icônes d'affichage) et un bip retentit. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.*

7.2.1 Réglages de température et de puissance

La plaque chauffante à induction possède un mode température et un mode puissance. Le mode sélectionné dépend de l'application. Par exemple, si vous voulez amener des aliments à ébullition le plus rapidement possible, sélectionnez le mode puissance « L10 ». Cela fait chauffer le récipient de cuisson à la puissance maximale. Ou bien, si vous voulez, par exemple, faire frire quelque chose rapidement, sélectionnez le mode température. Cela fait chauffer le récipient de cuisson à la température cible sélectionnée et la maintient à ce niveau. La différence par rapport au mode puissance réside en cela que la puissance configurée se situe aux alentours de 1000 W. Cela empêche que le récipient de cuisson ne dépasse la température sélectionnée. Pour atteindre rapidement la température sélectionnée, vous pouvez utiliser la fonction boost après avoir sélectionné la température.

7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée


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

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

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

7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

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

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la commande tactile de la minuterie  (7) de la zone de cuisson (1, 3) de votre choix pour programmer la minuterie pour cette zone de cuisson (1, 3).
2. Utilisez les touches - (12) et + (14) 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 180 minutes.


Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (13).

Si la minuterie est activée, le voyant (6) s'allume et l'écran (13) alterne entre l'affichage du niveau de puissance ou de la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches - (12) et + (14).

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



Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson (1 ou 3) manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (20).

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 (5) sont allumés sur les panneaux de commande de la zone de cuisson de gauche (1) et de la zone de cuisson de droite (3). Si vous oubliez de verrouiller l'une des zones de cuisson, il existera un risque de brûlures, de blessures ou d'autres dommages.

Pour activer le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez brièvement en même temps sur les touches - (12) et + (14). Un signal sonore retentit et le voyant (5) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.

Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez sur les touches + (14) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (5) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante à induction normalement.




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

7.6 Fonction de maintien au chaud

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

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud :

1. Pendant que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction de maintien au chaud  (18). L'écran (13) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 120 » minutes). Le voyant de la fonction de maintien au chaud (19) s'allume.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse à la fonction de maintien au chaud.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.
- Pendant que la fonction de maintien au chaud est activée, appuyez sur la touche de fonction \rightarrow (16) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite).

7.7 Fonction lait

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

Comment utiliser la fonction lait :

1. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction lait $\hat{\square}$ (11). L'écran (13) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant de la fonction lait (10) s'allume.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction lait.
- La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.
- Lorsque la fonction lait est activée, appuyez sur la touche de fonction \rightarrow (16) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite).

7.8 Fonction boost

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

Comment utiliser la fonction Boost :

1. Allumez la plaque chauffante à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température, la fonction lait ou la fonction de maintien au chaud.
2. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction boost B (9). L'écran (13) affiche alors « L10 » (zone de cuisson de gauche) ou « L07 » (zone de cuisson de droite) et le voyant de la fonction boost (8) s'allume.

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



Lorsque la fonction boost est activée, appuyez sur la touche de fonction → (16) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 (zone de cuisson de gauche) ou L04 (zone de cuisson de droite) ou au niveau de température 120.

8. Entretien/nettoyage

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



Risques de brûlure !

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



Risque d'électrocution !

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. 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 les surfaces latérales et le cordon d'alimentation (2) avec un chiffon légèrement humide.

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



9. Résolution des problèmes

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 103).





Risque d'électrocution !












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





Problème	Cause possible	Solution
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation (2) n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation (2) sur une prise de courant alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Appuyez simultanément sur les touches - (12) et + (14) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de cuisson (1 ou 3) ne chauffe pas.	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3).	Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	Vous n'avez pas allumé la bonne zone de cuisson (1, 3).	Pour commander la zone de cuisson de gauche (1), utilisez le bouton marche/arrêt  (20) du panneau de commande de gauche (B). Pour commander la zone de cuisson de droite (3), utilisez le bouton marche/arrêt  (20) du panneau de commande de droite (C).
L'erreur EO apparaît à l'écran (13).	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3).	Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3).
	Vous n'avez pas allumé la bonne zone de cuisson (1, 3).	Allumez la bonne zone de cuisson (1 ou 3) ou déplacez le récipient de cuisson sur la zone de cuisson (1 ou 3) que vous avez allumée.
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de cuisson (1 ou 3).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine ayant un diamètre inférieur compris entre 10 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de cuisson (1 ou 3).

L'erreur E6 apparaît à l'écran (13).	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 103.
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (13).	Panne technique.	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 103.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>Lorsque les piles/batteries contiennent des matières toxiques, le symbole chimique de la substance toxique est présent sous le symbole, avec les significations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb : La pile/batterie contient du plomb - Cd : La pile/batterie contient du cadmium - Hg : La pile/batterie contient du mercure <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p><u>Valable uniquement pour la France :</u></p>	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="188 432 490 549">  </div> <div data-bbox="538 432 799 539">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="87 564 169 649">  </div> <div data-bbox="188 564 530 681">  </div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
<p>« Trier plus facilement »</p>	
<p>Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.</p>	
<p><u>Valable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :</u></p>	
<p>Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :</p>	
	
	<p>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 :</p>
	<p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p>
	<p>Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.</p>

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.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/998 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



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées

dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 466125_2404



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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



Service

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

LU Téléphone : 8002 5142
E-Mail : targa@lidl.be

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

IAN: 466125_2404



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.....	109
2. Inhoud van de verpakking	111
3. Bedieningsknoppen en schermen	112
4. Technische specificaties.....	113
5. Veiligheidsinstructies	113
6. Voordat u begint	128
6.1 Inleiding tot inductiekoken	128
6.2 Geschikt kookgerei.....	128
7. Aan de slag	129
7.1 Installeren en aansluiten	129
7.2 Gebruik	129
7.2.1 Temperatuur- en vermogensinstellingen.....	132
7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen	133
7.4 Uitschakelen met de timer	133
7.5 Kinderslot	134
7.6 Warmhoudfunctie.....	134
7.7 Melkfunctie	135
7.8 Boostfunctie.....	135
8. Onderhoud/reiniging	136
9. Problemen oplossen	136
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	138
11. Conformiteit.....	140
12. Garantie	140

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SDI 3500 E1-inductiekookplaat met twee verwarmingszones, hierna 'inductiekookplaat' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

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

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

1. Beoogd gebruik



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

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

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

Met de SDI 3500 E1-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbol	Waarde
Modelcode	x	SDI 3500 E1
Kookplaattype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	2
Verwarmingstechniek (inductiebranders en kookoppervlakken, stralingsbranders, kookplaten)	x	Inductie
Voor ronde kookoppervlakken en kookplaten: Diameter van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
Voor niet-ronde kookoppervlakken en kookplaten: lengte en breedte van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak en elke elektrisch verwarmde kookplaat, nauwkeurig tot op 5 mm.	L B	-
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Electriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	187,6 Wh/kg

Testmethode:

Het product is getest volgens de volgende testnormen:

DIN 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 en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is. Zie 'Garantie' op pagina 140. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.


- Inductiekookplaat SilverCrest SDI 3500 E1
- Beknopte handleiding (de gedetailleerde handleiding is online beschikbaar)

3. Bedieningsknoppen en schermen

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

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

4. Technische specificaties

Fabrikant:	SilverCrest
Modelnaam:	SDI 3500 E1
Werkingsvoltage:	220 - 240 VAC, 50/60 Hz
Vermogen:	3500 W
	Verwarmingszone links (1): 10 standen, 2000 W of 19 temperaturniveaus: 60 - 240 °C in stappen van 10 °C
	Verwarmingszone rechts (3): 7 standen, 1500 W of 19 temperaturniveaus: 60 - 240 °C in stappen van 10 °C
Displays:	4 cijfers met RODE ledverlichting voor elk display
Timer:	3 uur aftellen in stappen van 1 minuut
Bedieningspanelen:	Sensorknoppen, kinderslot voor elk van de twee verwarmingszones (1, 3)
Max. bodemdiameter van pan:	22 cm
Min. bodemdiameter van pan:	10 cm
Beschermingsklasse II	

5. Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en let op de veiligheidswaarschuwingen, zelfs als u vertrouwd bent met het gebruik van elektronische 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

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

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



Waarschuwing, verstikkingsgevaar!

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



Risico op vallende voorwerpen!

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

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

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



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
- **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*
- **Explosiegevaar!** *Verwarm geen vloeistoffen of voedsel in afgesloten houders, zoals blikken.*
- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*

- *Plaats het apparaat nooit onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.*
- *De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden bedekt. Houd een afstand van minimaal 10 cm rondom het apparaat vrij en ten minste 60 cm erboven om voldoende koeling te garanderen.*
- *Wacht tot de verwarmingszones (1, 3) volledig zijn afgekoeld voordat u de plaat schoonmaakt. Anders kunt u zich branden.*



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (2) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigde kabel, maar neem contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 140). Als de behuizing of het netsnoer (2) beschadigd raakt, is er een risico op een elektrische schok.*

- *Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Als de behuizing open is, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (2) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer (2) niet rond de inductiekookplaat.*

- *Zorg ervoor dat het netsnoer (2) niet platgedrukt kan worden.*
- *Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, blijft deze aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het stopcontact zit. Als u de inductiekookplaat helemaal wilt loskoppelen van het lichtnet, trekt u de stekker van de netvoeding uit het stopcontact.*
- *Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer (2) zelf.*
- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er problemen zijn, als u geen gebruik maakt van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt en tijdens onweer.*
- *Als u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer (2) opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 140).*

- *Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*
- *Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer (2) of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof doordringt in de inductiekookplaat, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 140).*
- *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-slipvoetjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof voetjes of deze zelfs kunnen oplossen.*
Draag en transporteer de inductiekookplaat alleen met beide handen in de vasthouduitsparingen (4).



Netsnoer

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

persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.

-  *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. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 140). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

6.1 Inleiding tot inductiekoken

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

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

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

6.2 Geschikt kookgerei

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

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



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, worden de verwarmingszones (1, 3) automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 2 seconden een piepton en fout E0 wordt weergegeven op het display (13).

7. Aan de slag

7.1 Installeren en aansluiten

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



Brandgevaar!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

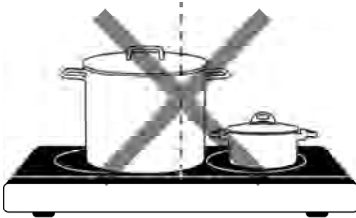
7.2 Gebruik

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



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones (1, 3) is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display (13). Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (13).*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'E0' op het display (13) en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. De pieptoon stopt na circa 60 seconden. Het display (13) 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 (13). De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.*
- *De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display (13), is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.*

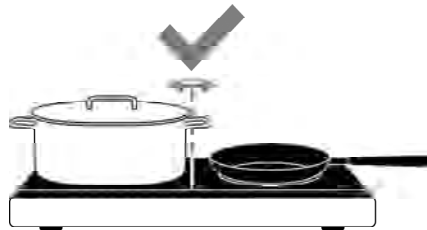
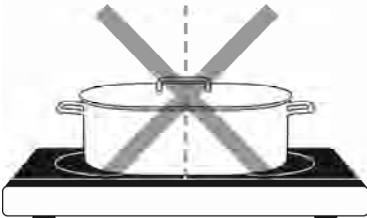
- *Na het inschakelen is de standaard vermogensinstelling L05 voor de verwarmingszone links (1) en L04 voor de verwarmingszone rechts (3).*
1. Steek de stekker van het netsnoer (2) in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en op het display (13) van de verwarmingszones (1, 3) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.
 2. Plaats een pan op een van de verwarmingszones (1, 3).



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





Diameter panbodem 10 tot 22 cm



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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
 - *Let op de maximale gewichtsbelasting van de inductiekookplaat (wees met name voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofpotten). De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
3. Druk eenmaal op de aan/uit-knop  (20) om de gewenste verwarmingszone (1, 3) in te schakelen. Op het display (13) staat 'ON' (Aan).
 4. Druk op de functieknop  (16) om het vermogensniveau weer te geven. Bij het inschakelen is de standaard vermogensinstelling 5 voor de verwarmingszone links (1) en 4 voor de verwarmingszone rechts (3).



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

5. Stel het benodigde vermogen in met de toetsen - (12) of + (14) of druk op de functietoets → (16) om de kooktemperatuur op het display (13) weer te geven en regel deze met de toetsen - (12) of + (14).



Kans op brandwonden!

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



Gebruik de functietoets → (16) om te schakelen tussen het vermogen (15) en de temperatuur (17). Houd er echter rekening mee dat bij het wisselen naar een ander stand, het vermogen altijd wordt ingesteld op L05 voor de verwarmingszone links (1) en op L04 voor de verwarmingszone rechts (3) en de temperatuur op 120 °C voor beide verwarmingszones (1, 3), ongeacht op welke stand deze voorheen stond. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
 - **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*
6. Bereid uw eten. Stel tijdens het koken met de toetsen - (12) of + (14) het gewenste vermogensniveau of de gewenste temperatuur in.
7. Als u klaar bent, schakelt u de betreffende verwarmingszone (1 of 3) uit. Druk hiervoor op de aan-uit-knop ⏻ (20) op de verwarmingszone (1, 3). Er klinkt een pieptoon en op het display (13) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszones (1, 3) is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display (13). Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (13).*

- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'EO' op het display (13) en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. De pieptoon stopt na circa 60 seconden. Het display (13) 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 (13). De ventilator kan tot een minuut blijven draaien.*
- *De enige manier om de symbolen ' - H - ' en ' - L - ' te verbergen op het display (13), is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken of de inductiekookplaat weer in te schakelen.*
- *Na circa 2 uur continu gebruik schakelt het apparaat automatisch uit (ook als u instellingen/weergavepictogrammen wijzigt) en hoort u een pieptoon. Als u de timer hebt geprogrammeerd, heeft het aftellen van de timer prioriteit en schakelt het apparaat automatisch uit na de ingestelde tijd.*

7.2.1 Temperatuur- en vermogensinstellingen

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

7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen


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

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

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

7.4 Uitschakelen met de timer

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

1. Druk tijdens het koken op de sensorknop voor de timer  (7) van de gewenste verwarmingszone (1, 3) om de timer voor deze verwarmingszone (1, 3) te programmeren.
2. Stel met de met de toetsen - (12) of + (14) de gewenste kooktijd (in minuten) in voordat de kookzone (1 of 3) wordt uitgeschakeld.



U kunt de kooktijd programmeren tussen 1 en 180 minuten.


De ingestelde tijd knippert kort en vervolgens wordt de resterende tijd (aftellen) weergegeven op het display (13).

Als de timer is geactiveerd, gaat de led (6) branden wordt de weergave van vermogen of temperatuur op het display (13) en de resterende tijd afgewisseld om de circa 5 seconden.

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de toetsen - (12) of + (14) aanpassen.

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



U kunt de verwarmingszone (1 of 3) ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (20).

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 (5) op de bedieningspanelen voor de verwarmingszone links (1) en de verwarmingszone rechts (3) branden. Als u een van de verwarmingszones vergeet te vergrendelen, is er gevaar voor brandwonden, verwondingen of andere schade.

Kinderslot inschakelen:

1. Druk de toetsen + (14) en - (12) tegelijkertijd kortstondig in. Er klinkt een geluidssignaal en de led (5) gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen:

1. Druk op de toetsen + (14) en - (12) en houd deze 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de led (5) gaat uit. Het kinderslot is nu weer uitgeschakeld. U kunt de inductiekookplaat nu weer normaal gebruiken.




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


7.6 Warmhoudfunctie

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

Zo gebruikt u de warmhoudfunctie:

1. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de warmhoudfunctie  (18). Op het display (13) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '120' minuten). De led voor de warmhoudfunctie (19) gaat branden.




- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de warmhoudfunctie.
- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Druk, terwijl de warmhoudfunctie is ingeschakeld, op de functietoets  (16) om de warmhoudfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts).

7.7 Melkfunctie

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

Zo gebruikt u de melkfunctie:

1. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de melkfunctie  (11). Op het display (13) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '20' minuten). De led voor de melkfunctie (10) gaat branden.




- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de melkfunctie.
- De melkfunctie kan niet worden gecombineerd met de warmhoudfunctie.
- Druk, terwijl de melkfunctie is ingeschakeld, op de functietoets \leftrightarrow (16) om de melkfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts).

7.8 Boostfunctie

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

Zo gebruikt u de functie 'Boost':

1. Schakel de inductiekookplaat in en selecteer een vermogensniveau, een temperatuur of de melk- of warmhoudfunctie.
2. Als de inductiekookplaat aan staat, drukt u op de toets voor de boostfunctie  (9). Op het display (13) verschijnt 'L10' (verwarmingszone links) of 'L07' (verwarmingszone rechts) en de led voor de boostfunctie (8) gaat branden.

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



- Druk, terwijl de boostfunctie is ingeschakeld, op de functietoets \leftrightarrow (16) om de boostfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 (verwarmingszone links) of L04 (verwarmingszone rechts) of op temperatuurniveau 120.

8. Onderhoud/reiniging

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



Kans op brandwonden!

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



Risico op elektrische schok!

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken. 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 zijvlakken en het netsnoer (2) met een licht vochtige doek.

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


9. Problemen oplossen

Als uw inductiekookplaat niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 140).












Risico op elektrische schok!





Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Inductiekookplaat werkt niet	Netsnoer (2) niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het netsnoer (2) in een werkend stopcontact.
	Kinderslot ingeschakeld	Druk op de toetsen - (12) of + (14) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone (1, 3) wordt niet heet	Geen pan op de verwarmingszone (1 of 3)	Plaats een pan op de verwarmingszone (1 of 3).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	Onjuiste verwarmingszone (1, 3) ingeschakeld	Bedien de verwarmingszone links (1) met de aan/uit-schakelaar  (20) op het bedieningspaneel links (B). Bedien de verwarmingszone rechts (3) met de aan/uit-schakelaar  (20) op het bedieningspaneel rechts (C).
Fout E0 wordt weergegeven op het display (13)	Geen pan op de verwarmingszone (1 of 3)	Plaats een pan op de verwarmingszone (1 of 3).
	Onjuiste verwarmingszone (1, 3) ingeschakeld	Schakel de juiste verwarmingszone (1 of 3) in of verplaats de pan naar de verwarmingszone (1 of 3) die u hebt ingeschakeld.
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	Pannen hebben een te kleine diameter of staan niet in het midden van de verwarmingszone (1 of 3).	Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 10 en 22 cm en zet deze in het midden van de verwarmingszone (1 of 3).
Fout E6 wordt weergegeven op het display (13)	Ventilator defect	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 140.
Fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display (13)	Technische storing	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 140.

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>Wanneer batterijen giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 ES/PT	
<p><u>Alleen relevant voor Frankrijk:</u></p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil</p>	
<p>"Eenvoudig scheiden"</p>	
<p>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.</p>	
<p><u>Alleen relevant voor Spanje en Portugal:</u></p>	
<p>Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:</p>	
	
	<p>Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:</p>
	<p>1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.</p>
	<p>Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.</p>

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 Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/998 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



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be



Telefoon: 8002 5142

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 466125_2404



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	144
2. Zawartość opakowania	147
3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz	148
4. Dane techniczne.....	149
5. Instrukcje bezpieczeństwa.....	150
6. Czynności przygotowawcze	167
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego	167
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne	167
7. Szybkie uruchomienie	168
7.1 Ustawienie i podłączenie	168
7.2 Użytkowanie.....	168
7.2.1 Ustawienia temperatury i mocy.....	171
7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna.....	172
7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego	172
7.5 Blokada rodzicielska.....	173
7.6 Funkcja utrzymywania ciepła	173
7.7 Funkcja podgrzewania mleka	174
7.8 Funkcja Booster	174
8. Konserwacja/czyszczenie	175
9. Rozwiązywanie problemów	175
10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	177
11. Zgodność z dyrektywami.....	179
12. Informacje dotyczące gwarancji.....	180

Gratulacje!

Dokonując zakupu podwójnej indukcyjnej płyty grzewczej SilverCrest SDI 3500 E1, 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 SDI 3500 E1 może służyć do przygotowywania i gotowania potraw oraz do ich podgrzewania w odpowiednich naczyniach. Jest to urządzenie przenośne i łatwe w obsłudze dzięki zastosowaniu dotykowego panelu sterowania.

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	SDI 3500 E1
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.	∅	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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę grzewczą, na kg	EC electric hob	187,6 Wh/kg

Metoda przeprowadzania badań:

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:
DIN 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. sztucców, 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 i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o kontakt z producentem. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.


- Indukcyjna płyta grzewcza SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** uchwyty wewnętrzne
- B** panel sterowania dla lewego obszaru grzewczego
- C** panel sterowania dla prawego obszaru grzewczego
- 5** Kontrolka blokady rodzicielskiej
- 6** Kontrolka zegara sterującego
- 7** Przycisk dotykowy zegara sterującego 
- 8** Kontrolka funkcji Booster
- 9** Przycisk B (funkcja Booster) B
- 10** Kontrolka funkcji podgrzewania mleka
- 11** Przycisk funkcji podgrzewania mleka 
- 12** Przycisk -
- 13** wyświetlacz
- 14** Przycisk +
- 15** Kontrolka poziomu mocy
- 16** Przycisk funkcyjny ↔ (przełączanie między wyświetlaniem poziomu mocy/temperatury)
- 17** Kontrolka temperatury
- 18** Przycisk funkcji utrzymywania ciepła 
- 19** Kontrolka funkcji utrzymywania ciepła
- 20** Przycisk włączania/wyłączania 
- 21** kontrolka stanu

4. Dane techniczne

Producent:	SilverCrest
Nazwa modelu:	SDI 3500 E1
Napięcie zasilania:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Moc:	3500 W Lewy obszar grzewczy (1): 10 poziomów mocy, 2000 W lub 19 poziomów temperatury: 60 - 240°C w przyrostach o 10°C Prawy obszar grzewczy (3): 7 poziomów mocy, 1500 W lub 19 poziomów temperatury: 60 - 240°C w przyrostach o 10°C
Wyświetlacz:	4-cyfrowe z czerwonymi diodami LED na każdym wyświetlaczu
Zegar sterujący:	3-godzinne wsteczne odliczanie czasu w odstępach 1-minutowych
Panele sterowania:	przyciski dotykowe, blokada rodzicielska dla każdego z dwóch obszarów grzewczych (1, 3)
Maks. średnica dna garnka/patelni:	22 cm
Min. średnica dna garnka/patelni:	10 cm
Klasa ochronności II	

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem niniejszego urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy również 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 postępowania się

urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.

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



Niebezpieczeństwo, ryzyko uduszenia!

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



Niebezpieczeństwo 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 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.*



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 umieszczają urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.*
- *Nie umieszczają urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.*
- *Nigdy nie umieszczają urządzenia pod łatwopalnymi materiałami, na przykład pod zastonami.*
- *Nie wolno w żadnym wypadku zastaniać 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, lecz należy skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180). 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 zmiążdżony.*

- *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 chwytać 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” na stronie 180).

- *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” na stronie 180).

- *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 zeszkobania 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.*
- *Podczas przenoszenia i transportowania indukcyjnej płyty grzewczej należy trzymać ją obiema rękami umieszczonymi w uchwytach wnekowych (4).*




Przewód zasilający

- *Przewód zasilający (2) należy zawsze chwytać za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąc 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 należy umieszczać w taki sposób, aby nie utrudniały przejścia i nie groziły potknięciem.*
- *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. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180). 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 (13) widoczny jest błąd E0.

7. Szybkie uruchomienie

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

- Podczas przenoszenia i transportowania indukcyjnej płyty grzewczej należy trzymać ją obiema rękami umieszczonymi w uchwytach wnekowych (4).

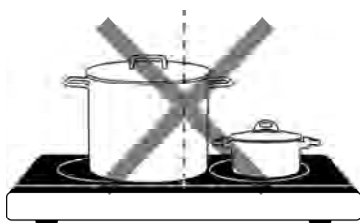
7.2 Użytkowanie

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.

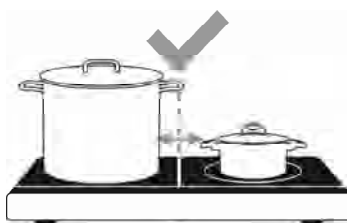


- Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni obszarów grzewczych (1, 3) przekracza 60°C, na wyświetlaczu (13) widoczny jest symbol „-H-”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (13) pokaże się symbol „-L-”.
- W przypadku zdjęcia naczynia z indukcyjnej płyty grzewczej w trakcie gotowania, na wyświetlaczu (13) pokazuje się symbol „E0” i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Sygnał akustyczny ustaje po ok. 60 sekundach. Na wyświetlaczu (13) odpowiedniego obszaru grzewczego (1, 3) widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „-H-”, dopóki temperatura powierzchni obszaru grzewczego (1, 3) będzie wyższa niż 60°C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (13) obszar grzewczego (1, 3) pokaże się symbol „-L-”. Wentylator może jeszcze pracować nawet przez minutę.

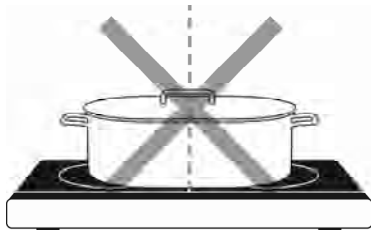
- *Jedynym sposobem na usunięcie symboli „- H -” i „- L -” z wyświetlacza (13) jest odłączenie produktu od sieci zasilającej lub ponowne włączenie indukcyjnej płyty grzewczej.*
 - *Po włączeniu domyślne ustawienie mocy wynosi 105 dla lewego obszaru grzewczego (1) oraz 104 dla prawego obszaru grzewczego (3).*
1. Podłączyć indukcyjną płytę grzewczą do sprawnego gniazda sieciowego przy użyciu przewodu zasilającego (2). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu (13) obszar grzewczego (1, 3) pokazuje się symbol „- L -” lub „- H -”, w zależności od temperatury.
 2. Ustawić naczyńie na jednym z obszarów grzewczych (1, 3).



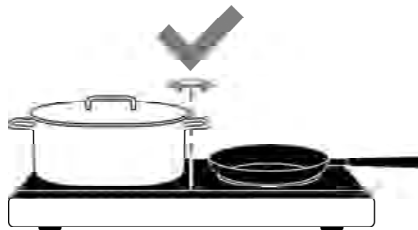
Ustawić naczynie kuchenne pośrodku strefy grzewczej (1, 3).




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 musi być 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.*
3. Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  (20) wymaganego obszaru grzewczego (1, 3) w celu jego włączenia. Na wyświetlaczu (13) pojawia się symbol „ON”.

4. Nacisnąć przycisk funkcyjny \rightarrow (16), aby wyświetlić poziom mocy. Domyślne ustawienie poziomu mocy po włączeniu wynosi 5 dla lewego obszaru grzewczego (1) oraz 4 dla prawego obszaru grzewczego (3).



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

5. Przy użyciu przycisków - (12) i + (14) ustawić wymagany poziom mocy lub nacisnąć przycisk funkcyjny \rightarrow (16) w celu wyświetlenia temperatury gotowania na wyświetlaczu (13) i wyregulowania jej przy użyciu przycisków - (12) i + (14).



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.



Użyj przycisku funkcyjnego \rightarrow (16) w celu przełączenia między wyświetlaniem poziomu mocy (15) i temperatury (17). Należy jednak pamiętać, że po przełączeniu poziom mocy zostaje zawsze ustawiony na wartość 105 dla lewego obszaru grzewczego (1) oraz na wartość 104 dla prawego obszaru grzewczego (3), temperatura zaś na wartość 120°C dla obu obszarów grzewczych (1, 3), niezależnie od poprzednich ustawień. Należy się zatem upewnić, że potrawa nie ulegnie przypaleniu.



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.*
6. Przygotuj potrawę. Podczas gotowania należy używać przycisków - (12) i + (14) w celu ustawienia żądanego poziomu mocy lub temperatury.
7. Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiedni obszar grzewczy (1 lub 3). W tym celu należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  (20) obszaru grzewczego (1, 3). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (13) pokazuje się symbol „-L-” lub „-H-”, w zależności od temperatury.



Ostrzeżenie o uszkodzach 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 wyjmować wtyczki z gniazdka 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 (13) widoczny jest symbol „- H -”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (13) pokaże się symbol „- L -”.
- W przypadku zdjęcia naczynia z indukcyjnej płyty grzewczej w trakcie gotowania, na wyświetlaczu (13) pokazuje się symbol „E0” i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Sygnał akustyczny ustaje po ok. 60 sekundach. Na wyświetlaczu (13) odpowiedniego obszaru grzewczego (1, 3) widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „- H -”, dopóki temperatura powierzchni obszaru grzewczego (1, 3) będzie wyższa niż 60°C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (13) obszaru grzewczego (1, 3) pokaże się symbol „- L -”. Wentylator może jeszcze pracować nawet przez minutę.
- Jedynym sposobem na usunięcie symboli „- H -” i „- L -” z wyświetlacza (13) jest odłączenie produktu od sieci zasilającej lub ponowne włączenie indukcyjnej płyty grzewczej.
- Po około 2 godzinach ciągłej pracy urządzenie wyłącza się automatycznie (nawet w przypadku zmiany jakichkolwiek ustawień/wyświetlanych symboli) i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Jeśli zaprogramowany został zegar sterujący, ustawienie tego zegara jest priorytetowe i urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

7.2.1 Ustawienia temperatury i mocy

Indukcyjna płyta grzewcza może pracować w trybie temperatury i w trybie mocy. Wybór trybu zależy od zastosowania. Na przykład, jeśli chcemy jak najszybciej doprowadzić coś do wrzenia, powinniśmy wybrać tryb mocy „L10”. W tym trybie naczynia kuchenne podgrzewane są przy maksymalnej mocy. Jeśli natomiast chcemy szybko coś usmażyć, powinniśmy wybrać tryb temperatury. W tym trybie naczynia kuchenne są podgrzewane do wybranej temperatury docelowej i utrzymywane w tej temperaturze. Różnica w stosunku do trybu mocy polega na tym, że ustawiona moc wynosi około 1000 W. Dzięki temu naczynia kuchenne nie nagrzewają się powyżej wybranej temperatury. Aby szybko uzyskać wybraną temperaturę, można po wybraniu temperatury użyć funkcji Booster.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* domyślny poziom mocy po włączeniu obszaru grzewczego (1) lub (3)

7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

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

- Podczas gotowania naciśnięcie przycisk dotykowy zegara sterującego  (7) wymaganego obszaru grzewczego (1, 3), aby zaprogramować zegar sterujący dla tego obszaru grzewczego (1, 3).
- Przy użyciu przycisków - (12) i + (14) można ustawić żądany czas gotowania (minuty), po upływie którego strefa grzewcza (1 lub 3) ma się wyłączyć.



Czas gotowania można zaprogramować w przedziale od 1 do 180 minut.


Ustawiony czas miga przez krótki okres, po czym na wyświetlaczu (13) wskazywany jest pozostały czas (odliczany wstecznie).

Po włączeniu zegara sterującego zapala się kontrolka (6) i na wyświetlaczu (13) wskazywany jest na przemian poziom mocy lub temperatura oraz pozostały czas w odstępach co około 5 sekund.

W razie potrzeby można wyregulować poziom mocy lub temperaturę za pomocą przycisków - (12) i + (14).

Gdy wsteczne odliczanie 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 nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  (20).

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 kuchenice indukcyjnej, należy zablokować obie strefy grzewcze (1, 3). Należy się również upewnić, że świecą się kontrolki (5) na panelach sterujących dla lewego obszaru grzewczego (1) i prawego obszaru grzewczego (3). Niedopilnowanie zablokowania jednego z obszarów grzewczych grozi poparzeniami, obrażeniami ciała lub wystąpieniem innych szkód.

Sposób włączania blokady rodzicielskiej:

1. Nacisnąć jednocześnie na krótko przyciski + (14) i - (12). Wyemitowany zostaje sygnał akustyczny i zapala się kontrolka (5). Blokada rodzicielska jest teraz włączona.

Sposób wyłączenia blokady rodzicielskiej:

1. Nacisnąć i przytrzymać przyciski + (14) i - (12) przez około 3 sekundy. Wyemitowany zostaje sygnał akustyczny i kontrolka (5) gaśnie. Blokada rodzicielska jest teraz ponownie wyłączona. Można teraz korzystać z indukcyjnej płyty grzewczej w normalny sposób.




- Blokadę rodzicielską można również włączyć, 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.

7.6 Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła umożliwi utrzymanie potraw do 2 godzin w temperaturze ok. 60°C.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła:

1. Podczas pracy indukcyjnej płyty grzewczej naciśnij przycisk funkcji utrzymywania ciepła  (18). Na wyświetlaczu (13) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „120” minut). Zapala się kontrolka funkcji utrzymywania ciepła (19).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję utrzymywania ciepła.
- Funkcji podgrzewania mleka nie można łączyć z funkcją utrzymywania ciepła.
- Przy włączonej funkcji utrzymywania ciepła naciśnij przycisk funkcyjny \leftrightarrow (16), aby anulować funkcję utrzymywania ciepła i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05 (lewa strefa grzewcza) lub L04 (prawa strefa grzewcza).

7.7 Funkcja podgrzewania mleka

Funkcja podgrzewania mleka służy do podgrzewania mleka bez jego przypalenia lub wykipienia. Mleko osiąga temperaturę 60°C i jest utrzymywane w tej temperaturze przez 20 minut.

Korzystanie z funkcji podgrzewania mleka:

1. Podczas pracy indukcyjnej płyty grzewczej naciśnij przycisk funkcji podgrzewania mleka \hat{M} (11). Na wyświetlaczu (13) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „20” minut). Zapala się kontrolka funkcji podgrzewania mleka (10).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję podgrzewania mleka.
- Funkcji podgrzewania mleka nie można łączyć z funkcją utrzymywania ciepła.
- Przy włączonej funkcji podgrzewania mleka naciśnij przycisk funkcyjny \leftrightarrow (16), aby anulować funkcję podgrzewania mleka i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05 (lewa strefa grzewcza) lub L04 (prawa strefa grzewcza).

7.8 Funkcja Booster

Funkcja Booster umożliwia przyspieszenie procesu gotowania. Indukcyjna płyta grzewcza pracuje przy pełnej mocy przez 30 sekund, a następnie przełącza się z powrotem na poprzedni poziom mocy, temperaturę lub wybraną funkcję.

Korzystanie z funkcji Booster:

1. Włącz indukcyjną płytę grzewczą i wybierz poziom mocy, temperaturę, ewentualnie funkcję podgrzewania mleka lub funkcję utrzymywania ciepła.
2. Podczas pracy indukcyjnej płyty grzewczej naciśnij przycisk funkcji Booster B (9). Na wyświetlaczu (13) pojawia się symbol „L10” (lewa strefa grzewcza) lub „L07” (prawa strefa grzewcza) i zapala się kontrolka funkcji Booster (8).

Po upływie 30 sekund indukcyjna płyta grzewcza przełącza się z powrotem na wybrany wcześniej poziom mocy, temperaturę lub funkcję.



Przy włączonej funkcji Booster naciśnij przycisk funkcyjny ← (16), aby anulować funkcję Booster i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05 (lewa strefa grzewcza) lub L04 (prawa strefa grzewcza) lub na poziomie temperatury 120.

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 zwarć, 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 boczne 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 normalnie, należy postąpić zgodnie z zamieszczonymi poniżej wskazówkami, aby spróbować rozwiązać zaistniały problem. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie usunięty, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180).





Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Indukcyjna płyta grzewcza nie działa	Nie został podłączony przewód zasilający (2).	Podłączyć przewód zasilający (2) do sprawnego gniazda sieciowego.
	Włączona blokada rodzicielska	Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski - (12) i + (14) przez 3 sekundy.
Obszar grzewczy (1 lub 3) nie osiąga wysokiej temperatury	Brak naczynia na obszarze grzewczym (1 lub 3)	Ustawić naczynie na obszarze grzewczym (1 lub 3).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Został włączony niewłaściwy obszar grzewczy (1, 3)	Do obsługi lewego obszaru grzewczego (1) należy używać przełącznika włączania/wyłączania  (20) na lewym panelu sterowania (B). Do obsługi prawego obszaru grzewczego (3) należy używać przełącznika włączania/wyłączania  (20) na prawym panelu sterowania (C).
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E0	Brak naczynia na obszarze grzewczym (1 lub 3)	Ustawić naczynie na obszarze grzewczym (1 lub 3).
	Został włączony niewłaściwy obszar grzewczy (1, 3)	Włączyć właściwy obszar grzewczy (1 lub 3) lub przestawić naczynie na obszar grzewczy (1 lub 3), który został włączony.
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania 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).
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E6	Uszkodzony wentylator chłodzący	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E1, E2, E3, E4, E7, E8 lub Eb	Usterka techniczna	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 180.

10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	<p>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.</p> <p>Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.</p>
	<p>Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na bateriach konwencjonalnych i akumulatorkach oznacza, że nie można ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować oddzielnie.</p> <p>Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a jego znaczenie jest następujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: bateria zawiera ołów - Cd: bateria zawiera kadm - Hg: bateria zawiera rtęć <p>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.</p>

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:






„łatwe sortowanie”





Produkt, akcesoria, materiały drukowane i opakowanie nadają się do recyklingu. Podlegają one zwiększonej odpowiedzialności producenta i są sortowane oraz zbierane odrębnie.

Dotyczy wyłącznie Hiszpanii i Portugalii:


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



	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.

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	Arkusze 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.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania pod poniższym linkiem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/998: 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 tamiowych, jak np. wtyczniki, 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



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 466125_2404



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	183
2. Obsah balení	185
3. Ovládací prvky a vyobrazení	186
4. Technické údaje	187
5. Bezpečnostní pokyny	187
6. Než začnete	201
6.1 Úvod do vaření na indukci	201
6.2 Vhodné nádoby	201
7. Začínáme	202
7.1 Příprava a připojení	202
7.2 Využití	202
7.2.1 Nastavení teploty a výkonu	205
7.3 Úrovně výkonu a související elektrický výkon	205
7.4 Vypínání prostřednictvím časovače	205
7.5 Dětský zámek	206
7.6 Funkce udržování teploty	206
7.7 Funkce ohřevu mléka	207
7.8 Funkce zrychlení	207
8. Údržba/čištění	208
9. Odstraňování problémů	208
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	210
11. Prohlášení o shodě	212
12. Informace o záruce	213

Blahopřejeme!

Zakoupením indukčního dvouplotýnkového vařiče SilverCrest SDI 3500 E1 (dále v textu jen jako indukční vařič) jste si vybrali jakostní výrobek.

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

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

1. Určené použití



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

Indukční vařič 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 vařič SDI 3500 E1 lze použít k přípravě a vaření potravin a udržování jejich teploty ve vhodných nádobách. Jedná se o přenosný přístroj se snadným ovládním prostřednictvím dotykového ovládacího panelu.

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	SDI 3500 E1
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 neokružového 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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC elektrická varná deska	187,6 Wh/kg

Metoda testování:

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

DIN 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 a veškeré příslušenství vyndejte 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“ na straně 213. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.


- Indukční vaříč SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Prohlubně k přidržování
- B** Ovládací panel pro levou zónu ohřevu
- C** Ovládací panel pro pravou zónu ohřevu
- 5** Indikátor dětského zámku
- 6** Indikátor časovače
- 7** Dotykové tlačítko pro časovač 
- 8** Indikátor funkce zrychlení
- 9** Tlačítko B (funkce zrychlení) B
- 10** Indikátor funkce ohřevu mléka
- 11** Tlačítko pro funkci ohřevu mléka 
- 12** Tlačítko -
- 13** Displej
- 14** Tlačítko +
- 15** Indikátor úrovně výkonu
- 16** Funkční tlačítko ↔ (přepínání mezi zobrazením výkonu/teploty)
- 17** Indikátor teploty
- 18** Tlačítko funkce udržování teploty 
- 19** Indikátor funkce udržování teploty
- 20** Tlačítko zapnutí/vypnutí 
- 21** Indikátor stavu

4. Technické údaje

Výrobce:	SilverCrest
Název modelu:	SDI 3500 E1
Provozní napětí:	220-240 V stř., 50/60 Hz
Výkon:	3500 W Levá zóna ohřevu (1): 10 úrovní výkonu, 2000 W nebo 19 úrovní teploty: 60 - 240 °C po 10°C krocích Pravá zóna ohřevu (3): 7 úrovní výkonu, 1500 W nebo 19 úrovní teploty: 60 - 240 °C po 10°C krocích
Zobrazení hodnot:	4 číslice s LED osvětlením každého zobrazení
Časovač:	3hodinové odpočítávání po minutových krocích
Ovládací panely:	Dotyková tlačítka, dětský zámek pro každou zónu ohřevu (1, 3)
Max. průměr dna nádobí/pánve:	22 cm
Min. průměr dna nádobí/pánve:	10 cm
Třída ochrany II	

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím zařízení si pečlivě přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento

návod. Uživatelská 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

Tyto spotřebiče mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo podobné 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. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a 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.



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 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.*



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 sítové 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. Vadný kabel nikdy nevyměňujte. Raději se obraťte na náš zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 213). 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) neovíjete 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“ na straně 213).*
- *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“ na straně 213).

- *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 brusné 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.*


- *Indukční vařič zvedejte a přenášejte oběma rukama pouze za prohlubně k přidržování (4).*



Napájecí kabel

- *Napájecí kabel (2) vždy přidržujte 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 umístěte tak, aby nepřekážely a nehrozilo nebezpečí zakopnutí.*
- *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.*

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

Indukční vařič 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. Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 213). 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.

Nejllepší 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

Použijte 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 (13) se zobrazí symbol chyby E0.

7. Začínáme

7.1 Příprava a připojení

Spotřebič umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



Hrozí nebezpečí požáru!

- *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

- *Indukční vařič zvedejte a přenášejte oběma rukama pouze za prohlubně k přidržování (4).*

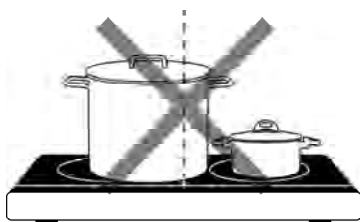
7.2 Využití

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.

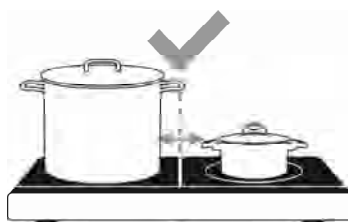


- *Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zón ohřevu (1, 3) je vyšší než 60 °C, na displeji (13) se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (13) se zobrazí „- L -“.*
- *Pokud během používání nádobu z indukční plotýnky sundáte, na displeji (13) se zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy 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 (13) příslušné zóny ohřevu (1, 3) se bude stále zobrazovat „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (13) zóny ohřevu (1, 3) se zobrazí „- L -“. Ventilátor může běžet dál až jednu minutu.*
- *Jediný způsob, jak skrýt symboly „- H -“ a „- L -“ na displeji (13), je odpojit přístroj od elektrické sítě nebo indukční vařič znovu zapnout.*
- *Po zapnutí je výchozím nastavením výkonu pro levou zónu ohřevu (1) úroveň L05 a pro pravou zónu ohřevu (3) úroveň L04.*

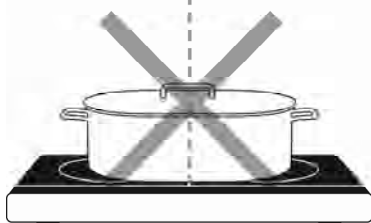
1. Indukční vařič připojte napájecím kabelem (2) do napájené síťové zásuvky. Ozve se zvukový signál a na displeji (13) zóny ohřevu (1, 3) se podle teploty zobrazí „- L -“ nebo „- H -“.
2. Na zónu ohřevu (1, 3) postavte nádobu.



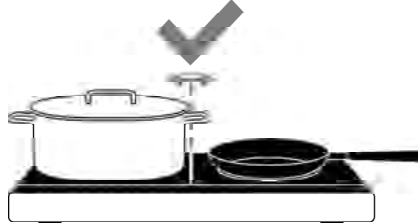
Na zónu ohřevu (1 nebo 3) postavte nádobu.



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 vařiče (zejména při přípravě polévek a dušených mas). Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*

3. Chcete-li požadovanou zónu ohřevu (1, 3) zapnout, stiskněte spínač  (20). Na displeji (13) se zobrazí „ON“.
4. Funkčním tlačítkem  (16) vyvolejte zobrazení úrovně výkonu. Výchozím nastavením výkonu pro levou zónu ohřevu (1) je úroveň 5 a pro pravou zónu ohřevu (3) úroveň 4.



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

5. Tlačítka - (12) a + (14) nastavte požadovaný výkon nebo stiskněte funkční tlačítko  (16) a na displeji (13) vyvolejte varnou teplotu, jejíž hodnotu upravíte tlačítky - (12) a + (14).



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.




K přepínání mezi zobrazením výkonu (15) a zobrazením teploty (17) použijte funkční tlačítko \leftarrow (16). Ale všimněte si, že při přepnutí se pro levou zónu ohřevu (1) vždy nastaví úroveň L05 a pro pravou zónu ohřevu (3) úroveň L04 a pro obě zóny (1, 3) teplota 120 °C, bez ohledu na předchozí nastavení. Takže se musíte ujistit, že se váš pokrm nespálí.



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.*

6. Příprava pokrmů. Při vaření použijte k nastavení požadované úrovně výkonu či teploty tlačítka - (12) a + (14).
7. Po dokončení vypněte odpovídající zónu ohřevu (1 nebo 3). Stačí stisknout tlačítko  (20) zóny ohřevu (1, 3). Ozve se zvukový signál a na displeji (13) 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 zásuvky.



- *Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zón ohřevu (1, 3) je vyšší než 60 °C, na displeji (13) se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (13) se zobrazí „- L -“.*
- *Pokud během používání nádobu z indukční plotýnky sundáte, na displeji (13) 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 (13) příslušné zóny ohřevu (1, 3) se bude stále zobrazovat „H“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (13) zóny ohřevu (1, 3) se zobrazí „- L -“. Ventilátor může běžet dál až jednu minutu.*
- *Jediný způsob, jak skrýt symboly „- H -“ a „- L -“ na displeji (13), je odpojit přístroj od elektrické sítě nebo indukční vařič znovu zapnout.*
- *Přibližně po 2 hodinách nepřetržitého provozu se spotřebič automaticky vypne (dokonce i v případě, že změníte některá nastavení/ikony na displeji) a ozve se zvukový signál. Jestliže jste naprogramovali časovač, jeho odečítání bude upřednostněno a spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.*

7.2.1 Nastavení teploty a výkonu

Indukční vařič má režim teploty a režim výkonu. Vybraný režim závisí na způsobu použití. Pokud například chcete uvést něco co nejrychleji do varu, vyberte režim výkonu „L10“. Nádobí se ohřeje při maximálním výkonu. Nebo pokud si například přejete něco rychle rozmrazit, vyberte teplotní režim. Nádobí se ohřeje na vybranou cílovou teplotu, která se bude udržovat. Rozdíl mezi režimem výkonu je, že výkon je nastaven asi na 1000 W. Toto opatření chrání nádobí před rozpálením na teplotu vyšší, než je vybraná. Aby se dosáhlo vybrané teploty rychle, můžete po její volbě použít funkci zrychlení.

7.3 Úrovně výkonu a související elektrický výkon


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

Levá zóna ohřevu (1)		Pravá zóna ohřevu (3)	
Úroveň	Výkon (watt)	Úroveň	Výkon (watt)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* výchozí úroveň výkonu po zapnutí zóny ohřevu (1) nebo (3)

7.4 Vypínání prostřednictvím časovače

Časovačem lze indukční vařič 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 (7) požadované zóny ohřevu (1, 3).
2. K nastavení požadované délky vaření (minuty) před vypnutím zóny ohřevu (1 nebo 3) použijte tlačítka - (12) a + (14).



Dobu vaření lze naprogramovat v intervalu 1 až 180 minut.


Nastavený údaj krátce zabliká a na displeji (13) se zobrazí zbývající čas (odpočítávání).

Po aktivaci časovače se rozsvítí indikátor (6) a v intervalu cca 5 sekund se bude na displeji (13) přepínat údaj úrovně výkonu či teploty a zbývající čas.

V případě potřeby upravte výkon nebo teplotu tlačítka - (12) a + (14).

Jakmile odpočítávání dojde na nulu, odpovídající 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 vypínač  (20).

7.5 Dětský zámek

Indukční vařič 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 vařičem hrály, musíte obě zóny ohřevu (1, 3) zablokovat. Ověřte si také, zda svítí indikátory (5) na ovládacím panelu pro levou (1) a pravou zónu ohřevu (3). Pokud některou zónu ohřevu zapomenete uzamknout, hrozí nebezpečí popálení, zranění nebo jiného poškození.

Postup při aktivaci dětského zámku:

1. Krátce stiskněte současně obě tlačítka + (14) a - (12). Zazní zvukový signál a rozsvítí se indikátor (5). Dětský zámek je nyní aktivován.

Postup při deaktivaci dětského zámku:

1. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidržíte obě tlačítka + (14) a - (12). Zazní zvukový signál a indikátor (5) zhasne. Dětský zámek je nyní deaktivován. Indukční plotýnku lze používat normálním způsobem.




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

7.6 Funkce udržování teploty

Pomocí funkce udržování teploty můžete uchovat pokrmy až 2 hodiny při teplotě přibližně 60 °C.

Jak funkci udržování teploty použít:

1. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce udržování teploty  (18). Na displeji (13) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „120“ minutách). Rozsvítí se indikátor funkce udržování teploty (19).




- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce udržování teploty.

- Funkci ohřevu mléka nelze kombinovat s funkcí udržování teploty.
- Je-li funkce udržování teploty aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 (levá zóna ohřevu) nebo L04 (pravá zóna ohřevu), stiskněte funkční tlačítko \rightarrow (16).

7.7 Funkce ohřevu mléka

Tato funkce se používá k ohřevu mléka bez převaření nebo přetečení. Mléko se ohřeje na teplotu 60 °C a bude udržováno teplé po dobu 20 minut.

Jak funkci ohřevu mléka použít:

1. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce ohřevu mléka  (11). Na displeji (13) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „20“ minutách). Rozsvítí se indikátor funkce ohřevu mléka (10).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce ohřevu mléka.
- Funkci ohřevu mléka nelze kombinovat s funkcí udržování teploty.
- Je-li funkce ohřevu mléka aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 (levá zóna ohřevu) nebo L04 (pravá zóna ohřevu), stiskněte funkční tlačítko \rightarrow (16).

7.8 Funkce zrychlení

Tato funkce pomáhá urychlit přípravu pokrmů. Indukční plotýnka se na 30 sekund rozběhne na plný výkon a poté se přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.

Jak funkci zrychlení použít:

1. Zapněte indukční plotýnku a vyberte úroveň výkonu, teplotu nebo funkci ohřevu mléka či udržování teploty.
2. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce zrychlení B (9). Na displeji (13) se zobrazí údaj „L10“ (levá zóna ohřevu) nebo „L07“ (pravá zóna ohřevu) a rozsvítí se indikátor funkce zrychlení (8).

Po 30 sekundách se indukční plotýnka přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.



- Je-li funkce zrychlení aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 (levá zóna ohřevu) nebo L04 (pravá zóna ohřevu) nebo při teplotě 120, stiskněte funkční tlačítko \rightarrow (16).

8. Údržba/čištění

Aby se zbytky pokrmů nezačaly připalovat, indukční vařič 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 být dojit k zásahu elektrickým proudem.*
- *Na indukční vařič 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 abrazivní prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohlo by dojít k poškození zón ohřevu (1 a 3).

Boční plochy 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 vařič nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 213).












Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!





Nikdy se nepokoušejte spotřebič sami opravit.

Problém	Možná příčina	Řešení
Indukční vařič nepracuje	Napájecí kabel (2) není zapojen.	Napájecí kabel (2) zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Byl aktivován dětský zámek	Chcete-li dětský zámek deaktivovat, stiskněte a na 3 sekundy přidržte současně tlačítka - (12) a + (14).
Zóna (1 nebo 3) se nezahřívá	Na zóně ohřevu (1 nebo 3) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (1 nebo 3) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vařiče.
	Je zapnuta nesprávná zóna ohřevu (1, 3)	Levou zónu ohřevu (1) zapněte tlačítkem  (20) na levém ovládacím panelu (B). Pravou zónu ohřevu (3) zapněte tlačítkem  (20) na pravém ovládacím panelu (C).
Na displeji (13) se zobrazuje chyba E0	Na zóně ohřevu (1 nebo 3) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (1 nebo 3) postavte nádobu.
	Je zapnuta nesprávná zóna 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 ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vařiče.
	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 (13) se zobrazuje chyba E6	Chladicí ventilátor je poškozen	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 213.
Na displeji (13) se zobrazuje chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb	Technická závada	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 213.


10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	<p>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.</p>
	<p>Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně.</p> <p>Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: Baterie obsahuje olovo- Cd: Baterie obsahuje kadmium- Hg: Baterie obsahuje rtuť <p>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.</p> <p>Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě (např. v prodejnách nebo na místním sběrném místě). Pamatuje 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.</p>

	<p>Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepkové 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.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p>Platí pouze pro Francii:</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>„Třídění je jednoduché.“</p>	
<p>Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.</p>	
<p>Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:</p>	
<p>Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:</p>	
	
	<p>Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:</p>
	<p>1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.</p>
	<p>Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.</p>

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 je k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/998 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 vyměněné 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 nejprísnejších 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 přečtěte 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: 466125_2404



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	216
2. Obsah balenia	218
3. Ovládacie prvky a displeje	219
4. Technické parametre	220
5. Bezpečnostné pokyny	220
6. Než začnete.....	234
6.1 Úvod do indukčného varenia	234
6.2 Vhodný kuchynský riad.....	234
7. Začíname.....	235
7.1 Nastavenie a pripojenie	235
7.2 Používanie.....	235
7.2.1 Nastavenia teploty a výkonu	238
7.3 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon	238
7.4 Vypnutie pomocou časovača	238
7.5 Detská poistka	239
7.6 Funkcia ohrievania	239
7.7 Funkcia Mlieko	240
7.8 Funkcia zvýšenia výkonu	240
8. Údržba/čistenie	241
9. Odstraňovanie problémov	241
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	243
11. Informácie o zhode.....	245
12. Informácie o záruke	245

Gratulujeme!

Kúpou dvojitej indukčnej platne SilverCrest SDI 3500 E1, 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 SDI 3500 E1 je možné použiť na prípravu a varenie jedla a udržiavanie teplého jedla vo vhodných panviciach. Je prenosná a vďaka dotykovému ovládaciemu panelu sa ľahko obsluhuje.

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	SDI 3500 E1
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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	187,6 Wh/kg

Testovacia metóda:

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

DIN 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 a všetko príslušenstvo 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“ na strane 245. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.


- Indukčná platňa SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Zárezy na držanie
- B** Ovládací panel pre ľavú zónu ohrevu
- C** Ovládací panel pre pravú zónu ohrevu
- 5** Indikátor detskej poistky
- 6** Indikátor časovača
- 7** Tlačidlo snímača pre časovač 
- 8** Indikátor funkcie zvýšenia výkonu
- 9** Tlačidlo B (funkcia zvýšenia výkonu) B
- 10** Indikátor funkcie Mlieko
- 11** Tlačidlo funkcie Mlieko 
- 12** Tlačidlo -
- 13** Displej
- 14** Tlačidlo +
- 15** Indikátor úrovne výkonu
- 16** Funkčné tlačidlo ↔ (prepínanie medzi displejom úrovne výkonu/teploty)
- 17** Indikátor teploty
- 18** Tlačidlo funkcie ohrievania 
- 19** Indikátor funkcie ohrievania
- 20** Tlačidlo On/Off (zap./vyp.) 
- 21** Stavová kontrolka

4. Technické parametre

Výrobca:	SilverCrest
Názov modelu:	SDI 3500 E1
Prevádzkové napätie:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Výkon:	3500 W Ľavá zóna ohrevu (1): 10 úrovní výkonu, 2000 W alebo 19 teplotných úrovní: 60 - 240 °C v 10 °C prírastkoch Pravá zóna ohrevu (3): 7 úrovní výkonu, 1500 W alebo 19 teplotných úrovní: 60 - 240 °C v 10 °C prírastkoch
Displeje:	4-číslicové s červeným LED osvetlením, každý displej
Časovač:	3-hodinové odpočítavanie v 1-minútových prírastkoch
Ovládacie panely:	Tlačidlá snímačov, detská poistka pre každú z dvoch zón ohrevu (1, 3)
Max. priemer dna varného hrnca/panvice:	22 cm
Min. priemer dna varného hrnca/panvice:	10 cm
Trieda ochrany II	

5. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím zariadenia si prečítajte pozorne nasledujúce pokyny a dodržujte všetky bezpečnostné varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej

osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvoria 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

Tieto spotrebiče 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. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Len deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom môžu čistiť a vykonávať údržbu tohto spotrebiča.

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.



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. Bud'te 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.*

- ***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, ale kontaktuje zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 245). 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 vyťahnite 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 neťahajte 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“ na strane 245).*
- *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“ na strane 245).*

- *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 poľami!

Udržujte indukčnú platňu min. 1 m od zariadení, ktoré môžu byť ovplyvnené elektromagnetickými poľami (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). Bud'te opatrní, aby indukčná platňa nepadla! Hrozí riziko poranenia pri rozbití skla!*
- *Upozorňujeme na maximálne zaťaženie indukčnej platne (bud'te 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 prenášajte len držaním obidvoma rukami v zárezoch na držanie (4).*



Napájací kábel

- *Ak vyťahujete 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 umiestnené tak, aby do nich nikto nemohol zakopnúť a aby nikomu neprekážali.*
- *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.*
-  *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

Rozbaľte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 245). 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 (13) sa zobrazí chyba E0.

7. Začínáme

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 prenášajte len držaním obidvoma rukami v zárezoch na držanie (4).*

7.2 Používanie

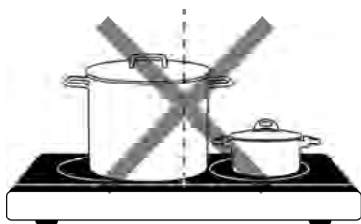
Hoci obidve zóny ohrevu (1 aj 3) vyzerajú rovnako a majú rovnaký priemer, nezabudnite, že ľavá zóna ohrevu (1) dodáva vyšší výkon a preto sa rovnaké množstvo jedla ohreje rýchlejšie alebo sa spáli ľahšie.



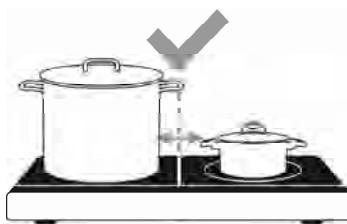
- *Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zón ohrevu (1, 3) je vyššia než 60 °C, na displeji (13) sa zobrazí písmeno „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (13) sa zobrazí „- L -“.*
- *Ak zoberiete panvicu z indukčnej platne pri používaní, na displeji (13) sa zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy zaznie bzučiak. Bzučiak zastaví pípanie po pribl. 60 sekundách. Na displeji (13) 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 (13) zóny ohrevu (1, 3) „- L -“. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke ďalšiu minútu.*
- *Jediný spôsob ako zmazať symboly „- H -“ a „- L -“ z displeja (13) je odpojiť spotrebič od sieťovej zásuvky alebo opätovne zapnúť indukčnú platňu.*
- *Po zapnutí je predvolené nastavenie výkonu L05 pre ľavú zónu ohrevu (1) a L04 pre pravú zónu ohrevu (3).*

1. Pomocou napájacieho kábla (2) pripojte indukčnú platňu k sieťovej zásuvke pod prúdom. V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (13) zóny ohrevu (1, 3) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“.

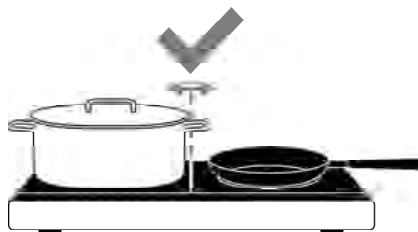
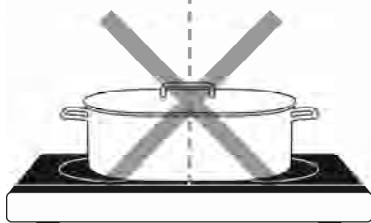
2. Položte hrniec na jednu zónu ohrevu (1, 3).



Položte hrniec do stredy 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

- *Panvica musí byť výhradne určená na indukčné platne. Nepoužívajte iné panvice (napr. keramické).*
- *Upozorňujeme na maximálne zaťaženie indukčnej platne (buďte mimoriadne opatrní pri príprave polievok a dusení potravín). Hmotnosť obidvoch varných nádob s obsahom nesmie spolu prekročiť 10 kg.*

3. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  (20) požadovanej zóny ohrevu (1, 3) ju zapnete. Na displeji (13) sa zobrazí „ON“ (Zap.).
4. Stlačením funkčného tlačidla  (16) zobrazíte úroveň výkonu. Po zapnutí je predvolená úroveň výkonu 5 pre ľavú zónu ohrevu (1) a 4 pre pravú zónu ohrevu (3).



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

5. Tlačidlami - (12) a + (14) nastavíte požadovaný výkon alebo stlačením funkčného tlačidla  (16) zobrazíte teplotu varenia na displeji (13) a upravíte ju tlačidlami - (12) a + (14).



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.



Pomocou funkčného tlačidla → (16) prepínate medzi zobrazením úrovne výkonu (15) a teploty (17). Nezabudnite však, že pri každom prepnutí sa výkon vždy nastaví na úroveň L05 pre ľavú zónu ohrevu (1) a L04 pre pravú zónu ohrevu (3) a teplota na 120 °C pre obidve zóny ohrevu (1, 3), bez ohľadu na to, ako to bolo nastavené predtým. Musíte sa preto uistiť, že sa jedlo nepripeče.



Nebezpečenstvo požiaru!

- Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Buďte 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. Uhasťe ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
6. Pripravte jedlo. Pri varení nastavte požadovanú úroveň výkonu alebo teploty pomocou tlačidiel - (12) a + (14).
7. Po dokončení varenia vypnite príslušnú zónu ohrevu (1 alebo 3). Urobte to stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  (20) zóny ohrevu (1, 3). V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (13) 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 prípojku 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 (13) sa zobrazí písmeno „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (13) sa zobrazí „- L -“.
- Ak zoberiete panvicu z indukčnej platne pri používaní, na displeji (13) sa zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy zaznie bzučiak. Bzučiak zastaví pipanie po pribl. 60 sekundách. Na displeji (13) 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 (13) zóny ohrevu (1, 3) „- L -“. Ventilátor môže pokračovať v prevádzke ďalšiu minútu.
- Jediný spôsob ako zmazať symboly „- H -“ a „- L -“ z displeja (13) je odpojiť spotrebič od sieťovej zásuvky alebo opätovne zapnúť indukčnú platňu.
- Po približne 2-hodinovej nepretržitej prevádzke sa spotrebič automaticky vypne (aj keď zmeníte niektoré ikony nastavení/zobrazenia) a bude počuť pípnutie. Ak ste nastavili časovač, jeho odpočítavanie má prioritu a spotrebič sa automaticky vypne po nastavenom čase.

7.2.1 Nastavenia teploty a výkonu

Indukčná platňa má režim teploty a výkonu. Vybraný režim závisí od použitia. Ak chcete napríklad čo najrýchlejšie niečo nechať zovrieť, vyberte režim výkonu „L10“. Ten ohrieva kuchynský riad pri maximálnom výkone. Ak chcete, pre zmenu, napríklad niečo rýchlo osmažiť, vyberte režim teploty. Ten ohrieva kuchynský riad na vybranú cieľovú teplotu a udržiava ho na nej. Rozdiel od režimu výkonu je ten, že nastavený výkon je pribl. 1000 W. To zabraňuje tomu, aby bol kuchynský riad horúcejší než vybraná teplota. Ak chcete rýchlo dosiahnuť vybranú teplotu, môžete po výbere teploty vybrať funkciu zvýšenia výkonu.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* predvolená úroveň výkonu pri zapnutí zóny ohrevu (1) alebo (3)

7.4 Vypnutie pomocou časovača

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

1. Pri varení stlačte tlačidlo snímača pre časovač  (7) požadovanej zóny ohrevu (1, 3), aby ste nastavili časovač pre danú zónu ohrevu (1, 3).
2. Pomocou tlačidiel - (12) a + (14) nastavte požadovanú dobu varenia (minúty) ešte pred vypnutím zóny ohrevu (1 alebo 3).



Dobu varenia môžete nastaviť od 1 po 180 minút.

Nastavenie času krátko bliká a na displeji (13) sa potom zobrazí zostávajúci čas (odpočítavanie).

Keď sa časovač aktivuje, indikátor (6) sa rozsvieti a na displeji (13) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu alebo teplota a zostávajúci čas v 5-sekundových intervaloch.

V prípade potreby môžete nastaviť úroveň výkonu alebo teplotu pomocou tlačidiel - (12) a + (14).

Keď odpočítavanie 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 (20).

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). Indikátory (5) na ovládacích paneloch musia svietiť pre ľavú zónu ohrevu (1) a pre pravú zónu ohrevu (3). Ak zabudnete zamknúť jednu zónu ohrevu, existuje riziko popálenia, zranenia alebo iných škôd.

Zapnutie detskej poistky:

1. Krátko stlačte spoločne tlačidlá + (14) a - (12). Ozve sa zvukový signál a rozsvieti sa indikátor (5). Detský zámok je teraz aktivovaný.

Vypnutie detskej poistky:

1. Na asi 3 sekundy držte stlačené tlačidlá + (14) a - (12). Ozve sa zvukový signál a zhasne indikátor (5). 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 blokové.

7.6 Funkcia ohrievania

Pomocou funkcie ohrievania môžete udržiavať jedlo ohriate po dobu až 2 hodín pri teplote pribl. 60 °C.

Používanie funkcie ohrievania:

1. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie ohrievania (18). Na displeji (13) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „120“ minútach). Rozsvieti sa indikátor funkcie ohrievania (19).




- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu ohrievania.
- Funkciu Mlieko nie je možné kombinovať s funkciou ohrievania.

- Keď je aktivovaná funkcia ohrievania, stlačením funkčného tlačidla ↔ (16) zrušíte funkciu ohrievania a pokračujete na úrovni výkonu L05 (ľavá zóna ohrevu) alebo L04 (pravá zóna ohrevu).

7.7 Funkcia Mlieko

Funkcia Mlieko sa používa na ohriatie mlieka bez toho, aby sa pripálilo alebo prevarilo. Mlieko sa dostane na teplotu 60 °C a udržuje sa takto ohriate po dobu 20 minút.

Používanie funkcie Mlieko:

1. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie Mlieko  (11). Na displeji (13) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „20“ minútach). Rozsvieti sa indikátor funkcie Mlieko (10).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu Mlieko.
- Funkciu Mlieko nie je možné kombinovať s funkciou ohrievania.
- Keď je aktivovaná funkcia Mlieko, stlačením funkčného tlačidla ↔ (16) zrušíte funkciu Mlieko a pokračujete na úrovni výkonu L05 (ľavá zóna ohrevu) alebo L04 (pravá zóna ohrevu).

7.8 Funkcia zvýšenia výkonu

Funkcia zvýšenia výkonu pomáha zrýchľovať proces varenia. Indukčná platňa funguje po dobu 30 sekúnd s plným výkonom, potom sa prepne späť na predchádzajúcu úroveň výkonu teplotu alebo vybranú funkciu.

Používanie funkcie zvýšenia výkonu:

1. Zapnite indukčnú platňu, vyberte úroveň výkonu, teplotu alebo funkciu ohrievania, či Mlieko.
2. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie zvýšenia výkonu B (9). Na displeji (13) sa zobrazí „L10“ (ľavá zóna ohrevu) alebo „L07“ (pravá zóna ohrevu) a rozsvieti sa indikátor funkcie zvýšenia výkonu (8).

Po 30 sekundách sa indukčná platňa prepne späť na predtým vybranú úroveň výkonu, teplotu alebo funkciu.



Keď je aktivovaná funkcia zvýšenia výkonu, stlačením funkčného tlačidla ↔ (16) zrušíte funkciu zvýšenia výkonu a pokračujete na úrovni výkonu L05 (ľavá zóna ohrevu), L04 (pravá zóna ohrevu) alebo na úrovni teploty 120.

8. Údržba/čistenie

Po každom použití vyčistite 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 bočné povrchy 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 odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 245).
















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.
	Detická poisťka aktivovaná	Stlačením a podržaním tlačidiel - (12) a + (14) na 3 sekundy deaktivujete detickú poisťku.
Zóna ohrevu (1 alebo 3) sa nenahrieva	Na zóne ohrevu (1 alebo 3) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (1 alebo 3).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Je zapnutá nesprávna zóna ohrevu (1, 3)	Ľavú zónu ohrevu (1) obsluhujte pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia  (20) na ľavom ovládacom paneli (B). Pravú zónu ohrevu (3) obsluhujte pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia  (20) na pravom ovládacom paneli (C).
Na displeji (13) sa zobrazila chyba E0	Na zóne ohrevu (1 alebo 3) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (1 alebo 3).
	Je zapnutá nesprávna zóna ohrevu (1, 3)	Zapnite správnu zónu ohrevu (1 alebo 3) alebo presuňte panvicu na zapnutú zónu ohrevu (1 alebo 3).
	Kuchynský 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 (13) sa zobrazila chyba E6	Porucha chladiaceho ventilátora	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 245.
Na displeji (13) sa zobrazila chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 alebo Eb	Technická porucha	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 245.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	<p>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 obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.</p>
	<p>Symbol preškrtnutého odpadkového koša na bežných a nabíjateľných batériách znamená, že ich nemožno vyhodiť do bežného domového odpadu, ale musia sa likvidovať oddelene.</p> <p>Ak batérie obsahujú toxické materiály, pod symbolom je uvedený chemický symbol toxického materiálu s nasledujúcim významom:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Batéria obsahuje olovo - Cd: Batéria obsahuje kadmium - Hg: Batéria obsahuje ortuť <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 ES/PT	<p>Platí len pre Francúzsko:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="98 432 490 549">  </div> <div data-bbox="538 432 799 536">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="87 564 530 676">  </div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
<p>„Jednoduché triedenie“</p> <p>Výrobok, príslušenstvo, tlačený materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.</p>	<p>Týka sa len Španielska a Portugalska:</p> <p>Obalový materiál oddel'te a vyhod'te ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="87 951 188 1075">  </div> <div data-bbox="210 951 311 1075">  </div> <div data-bbox="333 951 434 1075">  </div> </div>
	<p>Pri likvidácia obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:</p>
	<p>1 - 7: plast/20 - 22: papier a kartón/80 - 98: kompozitné materiály.</p>
	<p>Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.</p>

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Káblková páska pre napájací kábel, vnútorné plastové vrecko 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 je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/998: ce@targa.de

12. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, 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 násilia 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 zákaznícku 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 zákaznícky 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: 466125_2404



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	249
2. Contenido del paquete	251
3. Mandos e indicadores	252
4. Datos técnicos.....	253
5. Instrucciones de seguridad	253
6. Antes de empezar	268
6.1 Introducción al cocinado por inducción.....	268
6.2 Utensilios de cocina apropiados.....	268
7. Primeros pasos.....	269
7.1 Instalar y conectar.....	269
7.2 Uso	269
7.2.1 Ajustes de temperatura y de potencia.....	272
7.3 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	273
7.4 Apagar con el temporizador.....	273
7.5 Bloqueo para menores	274
7.6 Función de mantener la comida caliente.....	274
7.7 Función Leche	275
7.8 Función de calentamiento rápido.....	275
8. Mantenimiento/limpieza	276
9. Resolución de problemas.....	276
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	278
11. Notas sobre la Conformidad.....	280
12. Información sobre la garantía	281

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta placa de inducción doble SilverCrest SDI 3500 E1, 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 SDI 3500 E1 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.

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	SDI 3500 E1
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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Consumo eléctrico por plancha y por kg	Plancha eléctrica CE	187,6 Wh/kg

Forma de verificación:

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

DIN 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 y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante. Véase "Información sobre la garantía" en la página 281. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.


- Placa de inducción SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Ranuras de sujeción
- B** Panel de control para la superficie térmica izquierda
- C** Panel de control para la superficie térmica derecha
- 5** Indicador del bloqueo para menores
- 6** Indicador del temporizador
- 7** Botón táctil del temporizador 
- 8** Indicador de la función de calentamiento rápido
- 9** Botón B (función de calentamiento rápido) B
- 10** Indicador de la función Leche
- 11** Botón para la función Leche 
- 12** Botón -
- 13** Pantalla
- 14** Botón +
- 15** Indicador del nivel de potencia
- 16** Botón de función ↔ (para alternar entre las indicaciones de potencia y temperatura)
- 17** Indicación de temperatura
- 18** Botón de la función de mantener la comida caliente 
- 19** Indicador de la función de mantener la comida caliente
- 20** Botón de encendido/apagado 
- 21** Indicador de estado

4. Datos técnicos

Fabricante:	SilverCrest
Nombre del modelo:	SDI 3500 E1
Tensión de funcionamiento:	220 a 240 Vca, 50/60 Hz
Potencia:	3500 W Superficie térmica izquierda (1): 10 niveles de potencia, 2000 W o 19 niveles de temperatura: 60 a 240 °C en incrementos de 10 °C Superficie térmica derecha (3): 7 niveles de potencia, 1500 W o 19 niveles de temperatura: 60 a 240 °C en incrementos de 10 °C
Pantallas:	4 dígitos con iluminación LED roja cada una
Temporizador:	cuenta atrás de 3 horas en incrementos de 1 minuto
Paneles de control:	Botones táctiles, bloqueo de menores para cada una de las superficies térmicas (1, 3)
Diámetro máximo base sartén/olla:	22 cm
Diámetro mínimo base sartén/olla:	10 cm
Clase de protección II	

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea las notas correspondientes en este manual aunque esté familiarizado con el manejo de aparatos electrónicos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompañelo 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

Estos aparatos pueden ser empleados 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 del aparato y comprendan los riesgos que implica. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión.

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



Atención: ¡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 de 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 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.*



¡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 dañado,*

sino que póngase en contacto con el servicio de atención posventa (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 281). 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 percibe 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" en la página 281).*
- *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" en la página 281).*
- *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 las ranuras de sujeción (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.*



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. 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" en la página 281). Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y reciclelo 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 (13) aparece el error E0.

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 las ranuras de sujeción (4).*

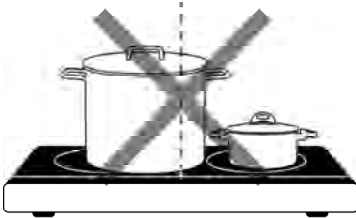
7.2 Uso

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 (13) se muestra "- H -". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla (13) se muestra "- L -".*
- *Si retira la olla de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla (13) se muestra "EO" y suena una señal acústica cada 2 segundos. La señal acústica deja de sonar después de unos 60 segundos. La pantalla (13) 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 (13) 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 (13) es desconectando el suministro eléctrico del aparato o volviendo a encender la placa de inducción.*

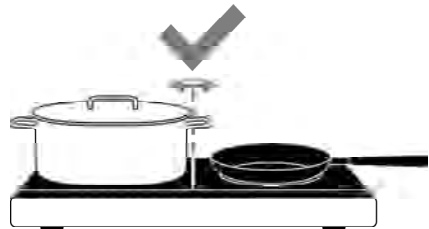
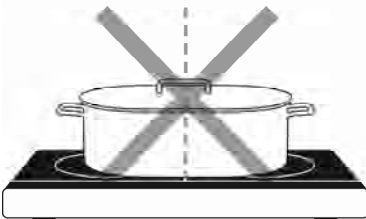
- Después de encenderla, el nivel de potencia predeterminado es L05 para la zona térmica izquierda (1) y L04 para la zona térmica derecha (3).
1. Conecte el cable de alimentación (2) de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla (13) de la zona térmica (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.
3. Pulse el botón de encendido/apagado  (20) de la zona térmica (1, 3) deseada para encenderla. En la pantalla (13) aparece la indicación "ON".
 4. Pulse la tecla de función  (16) para mostrar el nivel de potencia. Después de encenderla, el nivel de potencia predeterminado es 5 para la zona térmica izquierda (1) y 4 para la zona térmica derecha (3).



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.

5. Ajuste la potencia deseada en vatios con los botones - (12) y + (14). O pulse el botón de función → (16) para mostrar la temperatura de cocción en la pantalla (13) y ajústela con los botones - (12) y + (14).



¡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.




Pulse el botón de función → (16) para alternar entre la indicación del nivel de potencia (15) y de la temperatura (17). No obstante, tenga en cuenta que al cambiar de función, la potencia siempre se ajusta al nivel L05 para la zona térmica izquierda (1) y al nivel L04 para la zona térmica derecha (3), lo cual equivale a una temperatura de 120 °C en ambas zonas térmicas (1, 3), independientemente del ajuste anterior. Por lo tanto, tenga cuidado de que su comida no se le vaya a quemar.



¡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.*

6. Prepare su comida. Mientras esté cocinando, pulse los botones - (12) y + (14) para ajustar el nivel de potencia o la temperatura deseados.
7. Cuando haya terminado, apague la zona térmica (1 o 3) correspondiente. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado  (20) de la zona térmica (1, 3). Se escucha una señal acústica y en la pantalla (13) 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 (13) se muestra "- H -". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla (13) se muestra "- L -".*
- *Si retira la olla de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla (13) se muestra "E0" y suena una señal acústica cada 2 segundos. La señal acústica deja de sonar después de unos 60 segundos. La pantalla (13) 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 (13) de la zona térmica (1, 3) se muestra "- L -". También es posible que el ventilador siga funcionando hasta un minuto más.*
- *La única de forma de ocultar los símbolos "- H -" y "- L -" de la pantalla (13) es desconectando el suministro eléctrico del aparato o volviendo a encender la placa de inducción.*
- *Después de aprox. 2 horas de funcionamiento continuo, el aparato se apaga automáticamente (incluso si cambia los ajustes o los iconos de la pantalla) y emite una señal acústica. No obstante, si ha programado el temporizador, la cuenta atrás del temporizador será prioritaria y el aparato se apaga después del tiempo establecido.*

7.2.1 Ajustes de temperatura y de potencia

La placa de inducción lleva un modo de temperatura y un modo de potencia. Seleccione el modo deseado en función de la aplicación. Si por ejemplo desea hervir algo rápidamente, seleccione el modo de potencia "L10". De esta forma los utensilios de cocina se calientan a máxima potencia. O si por ejemplo desea freír algo rápidamente, seleccione el modo de temperatura. De esta forma, los utensilios de cocina se calientan a la temperatura seleccionada y dicha temperatura se mantiene. La diferencia con el modo de potencia es que la potencia utilizada es de unos 1000 W. De esta manera se evita que los utensilios de cocina se calienten más allá de la temperatura seleccionada. Si desea obtener la temperatura seleccionada rápidamente, puede utilizar la función de calentamiento rápido una vez seleccionada la temperatura.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* Nivel de potencia predeterminado al encender la superficie térmica (1) o (3).

7.4 Apagar con el temporizador

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

- Mientras esté cocinando, pulse el botón táctil del temporizador  (7) de la zona térmica (1, 3) para programar el temporizador asociado a dicha zona térmica (1, 3).
- Pulse los botones - (12) y + (14) 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 180 minutos.


El tiempo ajustado parpadea brevemente en la pantalla (13) y después se muestra el tiempo restante (cuenta atrás).

Cuando el temporizador está activado, el indicador (6) está iluminado y en la pantalla (13) se muestra o el nivel de potencia o la temperatura alternándose cada aprox. 5 segundos con el tiempo restante.

Si fuera necesario, puede ajustar el nivel de potencia o temperatura deseada con los botones - (12) y + (14).

Cuando la cuenta atrás 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, pulse el botón de encendido/apagado  (20).

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 los indicadores (5) de los paneles de control de la zona térmica izquierda (1) y 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. Pulse los botones + (14) y - (12) brevemente al mismo tiempo. Se escuchará una señal acústica y el indicador (5) se enciende. Ahora estará activado el bloqueo para menores.

Cómo desactivar el bloqueo de menores:

1. Mantenga pulsados los botones + (14) y - (12) durante unos 3 segundos. Se escuchará una señal acústica y el indicador (5) 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.

7.6 Función de mantener la comida caliente

Con la función de mantener la comida caliente puede mantener la comida a una temperatura de aproximadamente 60 °C durante hasta 2 horas.

Cómo utilizar la función de mantener la comida caliente:

1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de mantener la comida caliente  (18). En la pantalla (13) se muestra, alternativamente, "60" y el tiempo restante de mantener la leche caliente (empezando por "120" minutos). El indicador de la función de mantener la comida caliente (19) se ilumina.




- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentar la comida durante 30 segundos a máxima potencia, el dispositivo automáticamente vuelve a la función de mantener la comida caliente.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.

- Mientras la función de mantener la comida caliente esté activada, puede pulsar el botón de función \rightarrow (16) para cancelar la función de mantener la comida caliente y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 (superficie térmica izquierda) o con el nivel de potencia L04 (superficie térmica derecha).

7.7 Función Leche

La función Leche sirve para calentar leche sin que esta se queme ni se rebase. La leche se calienta a una temperatura de 60 °C y se mantiene caliente durante 20 minutos.

Cómo emplear la función Leche:

1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función Leche  (11). En la pantalla (13) se muestra, alternativamente, "60" y el tiempo restante de mantener la leche caliente (empezando por "20" minutos). El indicador de la función Leche (10) se ilumina.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el aparato vuelve automáticamente a la función Leche.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.
- Mientras la función Leche esté activada, puede pulsar el botón de función \rightarrow (16) para cancelar la función Leche y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 (superficie térmica izquierda) o con el nivel de potencia L04 (superficie térmica derecha).

7.8 Función de calentamiento rápido

La función Calentamiento rápido sirve para acelerar el proceso de cocinado. La placa de inducción funciona a máxima potencia durante 30 segundos y luego regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados.

Cómo utilizar la función Calentamiento rápido:

1. Encienda la placa de inducción o seleccione un nivel de potencia, una temperatura o una de las funciones "leche" o "mantener la comida caliente".
2. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de calentamiento rápido B (9). En la pantalla (13) aparece "L10° (superficie térmica izquierda) o "L07" (superficie térmica derecha) y el indicador de la función de calentamiento rápido (8) se ilumina.

Después de 30 segundos, la placa de inducción regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados.



Mientras la función de calentamiento rápido esté activada, puede pulsar el botón de función \rightarrow (16) para cancelar la función de calentamiento rápido y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 (superficie térmica izquierda) o con el nivel de potencia L04 (superficie térmica derecha) o a temperatura 120.

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 laterales 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, 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" en la página 281).












¡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 pulsados los botones - (12) y + (14) simultáneamente 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 no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	Ha encendido la superficie térmica (1, 3) equivocada.	Encienda la zona térmica izquierda (1) con el botón de encendido/apagado  (20) del panel de control izquierdo (B). Encienda la zona térmica derecha (3) con el botón de encendido/apagado  (20) del panel de control derecho (C).
En la pantalla (13) 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, 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 no es 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 centrada en la superficie térmica (1 o 3).	Emplee ollas y sartenes con un diámetro de base entre 10 y 22 cm solamente y céntrelas en la superficie térmica (1 o 3).
En la pantalla (13) se indica el error E6.	El ventilador está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía" en la página 281.
En la pantalla (13) se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Problema técnico.	Póngase en contacto con nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía" en la página 281.


10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 ES/PT	
<p>Solo para Francia:</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil</p>	
<p>“Clasificación facilitada”</p>	
<p>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.</p>	
<p>Solo para España y Portugal:</p>	
<p>Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:</p>	
	
	<p>Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:</p>
	<p>1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.</p>
	<p>Este producto cumple los requisitos de las Directivas nacionales de la República de Serbia.</p>

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 CE de conformidad completa en:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/998 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



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 466125_2404



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	284
2. Pakkens indhold.....	286
3. Betjeningslementer og displays	287
4. Tekniske specifikationer	288
5. Sikkerhedsanvisninger	288
6. Før du går i gang	301
6.1 Introduktion til induktionsmadlavning.....	301
6.2 Velegnet kogegrej	301
7. Kom godt i gang.....	302
7.1 Opsætning og tilslutning.....	302
7.2 Betjening	302
7.2.1 Temperatur- og effektindstillinger	305
7.3 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning.....	305
7.4 Tænd og slukke ved hjælp af timeren	305
7.5 Børnesikring	306
7.6 Hold-varm-funktion.....	306
7.7 Mælkefunktion	307
7.8 Boostfunktion	307
8. Vedligeholdelse/rengøring	308
9. Fejlfinding.....	308
10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	310
11. Bemærkninger om overensstemmelse.....	312
12. Garantioplysninger	313

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest SDI 3500 E1 induktionskogepladen, 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.

SDI 3500 E1 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.

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	SDI 3500 E1
Kogepladetype	x	Elektrisk
Antal blus og kogeflader	x	2
Varmeteknologi (induktionsblus og -kogeflader, elblus, kogeplader)	x	Induktion
Cirkulære kogeflader og kogeplader: Diameter på anvendeligt område for hver elektrisk kogeflade med 5 mm nøjagtighed.	Ø	22 cm + 22 cm
Til ikke-cirkulære kogeflader og kogeplader: Længde og bredde af brugbar overflade for hver elektrisk opvarmet kogeoverflade og hver elektrisk opvarmet kogeflade, nøjagtighed på 5 mm.	L B	-
Energiforbrug for hver kogeflade, pr. kg	EC elektrisk madlavning	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeflade	187,6 Wh/kg

Prøvningsmetode:

Produktet er blevet testet i overensstemmelse med følgende teststandarder:

DIN 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 kogeflade 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

Fjern induktionskogepladen og alt tilbehør fra 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" på side 313. Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

- SilverCrest SDI 3500 E1 induktionskogeplade
- Hurtigguide (den detaljerede betjeningsvejledning findes online)

3. Betjeningslementer og displays

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

- 1** Venstre varmezone
- 2** Strømledning
- 3** Højre varmezone
- 4** Holdeprofiler
- B** Betjeningspanel til venstre varmezone
- C** Betjeningspanel til højre varmezone
- 5** Børmesikringsindikator
- 6** Timerindikator
- 7** Sensorknap til timer 
- 8** Boostfunktionsindikator
- 9** B-knap (boostfunktion) B
- 10** Mælkefunktionsindikator
- 11** Knap til mælkefunktion 
- 12** - knap
- 13** Display
- 14** + knap
- 15** Strømniveauindikator
- 16** Funktionsknap ↔ (skift mellem effektniveau/temperaturvisning)
- 17** Temperaturindikator
- 18** Knap til hold varm-funktion 
- 19** Indikator for hold varm-funktion
- 20** Tænd-/Sluk-knap 
- 21** Statusindikatorer

4. Tekniske specifikationer

Producent:	SilverCrest
Modelnavn:	SDI 3500 E1
Driftsspænding:	220-240 V vekselstrøm, 50/60 Hz
Effekt:	3500 W Venstre varmezone (1): 10 effektiveauer, 2000 W eller 19 temperaturniveauer: 60-240°C i trin på 10 °C Højre varmezone (3): 7 effektiveauer, 1500 W eller 19 temperaturniveauer: 60-240°C i trin på 10 °C
Display:	4 cifre med rød LED-belysning på hvert display
Timer:	3 timers nedtælling i trin á 1 minut
Betjeningspaneler:	Sensorknapper, børnesikring for hver af de to varmezoner (1, 3)
Maks. bunddiameter af gryde/pande:	22 cm
Min. bunddiameter på gryde/pande:	10 cm
Beskyttelsesklasse II	

5. Sikkerhedsanvisninger

Før du bruger denne enhed første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger omhyggeligt og være opmærksom sikkerhedsadvarslerne, også selvom du i forvejen er fortrolig med brugen af elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger enheden eller giver den videre,

er det yderst vigtigt, at du også videregiver denne vejledning. 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 varmezonen 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

Disse apparater kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet, eller af personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med apparatet. Rensning og

brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er ældre end 8 år og overvåges.

Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og strømledningen (2).

Advarsel, risiko for kvælning!

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

Risiko for faldende 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 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.*



Brandfare!

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

side 313). Hvis strømlodningen (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 strømlodningen (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 klemt 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" på side 313).*

- *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 væsker ind i produktet, skal stikket straks tages ud af kontakten, og der skal kontaktes kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 313).*
- *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 størknet 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 kun induktionskogepladen ved at holde den med begge hænder i bedriftens fordybninger (4).*




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 klemt.*
- *Slå aldrig knuder på strømledningen (2), og den må ikke bindes sammen med andre*

ledninger. Alle ledninger skal placeres således, at man ikke kommer til at falde over dem, og de må ikke være i vejen.

- *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.*

 *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, om alle delene er hele og ubeskadigede. Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 313). 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 kogegrej

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

Bunden af køkkengrejet 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 (13).

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 kun induktionskogepladen ved at holde den med begge hænder i bedriftens fordybninger (4).*

7.2 Betjening

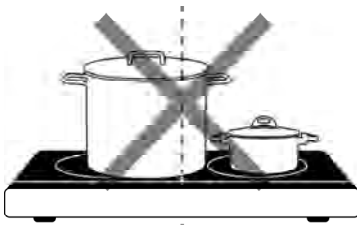
Selvom de to varmezoner (1 og 3) ser ens ud og har samme diameter, skal du huske, at den venstre varmezone (1) giver højere effekt, og derfor vil den samme mængde mad varmes op hurtigere, eller maden kan brænde lettere på.



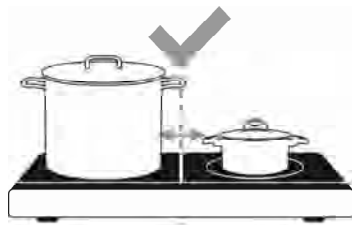
- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonen overfladetemperatur (1, 3) er over 60 °C, vises "- H -" på displayet (13). Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (13) "- L -".*
- *Hvis du fjerner gryden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, viser displayet (13) "E0", og der lyder en bipper hvert 2. sekund. Bipperen holder op med at lyde efter ca. 60 sekunder. Displayet (13) til den modsvarende varmezone viser "- H -", så længe varmezonen (1, 3) overfladetemperaturen i varmezonen er højere end 60 °C. Hvis temperaturen i varmezonen (1, 3) falder til under 60 °C, viser displayet (13) til varmezonen (1, 3) "- L -". Køleblæseren kan fortsætte med at køre i op til et minut.*
- *Den eneste måde at skjule symbolerne "- H -" og "- L -" på fra displayet (13) er ved at frakoble produktet fra lysnettet eller ved at tænde for induktionskogepladen igen.*
- *Efter tænding er standardindstillingen for strøm L05 for den venstre varmezone (1) og L04 for den højre varmezone (3).*

1. Tilslut induktionskogepladen til en strømførende stikkontakt ved hjælp af strømledningen (2). En bipper lyder derefter, og displayet (13) på varmezonen (1, 3) viser "- L-" eller "- H-" afhængigt af temperaturen.

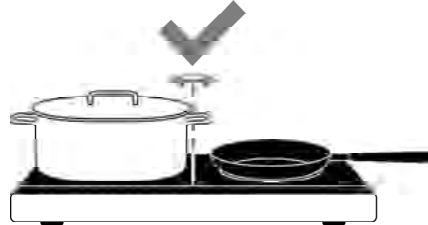
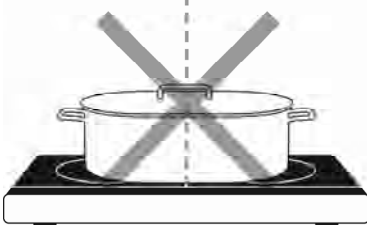
2. Placer en gryde på en af varmezonerne (1, 3).



Placer køkkengrejet centreret på varmezonen (1, 3).



Bunddiameter 10 til 22 cm





Brug ikke begge varmezoner (1, 3) til kun ét stykke kogegrej.




Advarsel om materiel skade

- *Gryden eller panden skal 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.*

3. Tryk på tænd/sluk-knappen  (20) for den ønskede varmezone (1, 3) for at tænde den. Displayet (13) viser "ON".
4. Tryk på funktionsknappen  (16) for at vise effektniveauet. Standardniveauet for tænding er 5 for den venstre varmezone (1) og 4 for den højre varmezone (3).



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

5. Brug knapperne - (12) og + (14) til at indstille det ønskede effektniveau, eller tryk på funktionsknappen  (16) for at vise kogetemperaturen på displayet (13), og juster den ved hjælp af knapperne - (12) og + (14).



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.




Brug funktionsknappen \leftrightarrow (16) til at skifte mellem effekt- (15) og temperaturvisning (17). Bemærk dog, at når du tænder, er effektniveauet altid indstillet til L05 for den venstre varmezone (1) og til L04 for den højre varmezone (3) og temperaturen til 120 °C for begge varmezoner (1, 3), uanset hvad det var indstillet til før. Så du skal sørge for, at maden ikke brænder på.



Brandfare!

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

6. Tilbered din mad. Når du laver mad, kan du bruge knapperne - (12) og + (14) til at indstille det effektniveau eller den temperatur, du ønsker.
7. Når du er færdig, skal du slukke for den tilsvarende varmezone (1 eller 3). Tryk på tænd/slukknappen  (20) på varmezonen (1, 3) for at gøre dette. En bipper lyder derefter, og displayet (13) 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 tænde igen, hvis den definerede temperatur overskrides igen, f.eks. hvis en gryde stilles tilbage på varmezonen (1, 3). Træk derfor ikke stikket ud af stikkontakten, før der ikke er flere varme gryder på varmezonen (1, 3).



- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonen overfladetemperatur (1, 3) er over 60 °C, vises "- H -" på displayet (13). Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (13) "- L -".*
- *Hvis du fjerner gryden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, viser displayet (13) "E0", og der lyder en bipper hvert 2. sekund. Bipperen holder op med at lyde efter ca. 60 sekunder. Displayet (13) til den modsvarende varmezone viser "- H -", så længe varmezonen (1, 3) overfladetemperaturen i varmezonen er højere end 60 °C. Hvis temperaturen i varmezonen (1, 3) falder til under 60 °C, viser displayet (13) til varmezonen (1, 3) "- L -". Køleblæseren kan fortsætte med at køre i op til et minut.*
- *Den eneste måde at skjule symbolerne "- H -" og "- L -" på fra displayet (13) er ved at frakoble produktet fra lysnettet eller ved at tænde for induktionskogepladen igen.*

- Efter ca. 2 timers vedvarende drift slukker apparatet automatisk, (også selvom du skifter indstillinger/display-ikoner), og der lyder et bip. Hvis du har programmeret timeren, prioriteres timernedtællingen, og apparatet slukkes automatisk efter den indstillede tid.

7.2.1 Temperatur- og effektindstillinger

Induktionskogepladen har en temperaturtilstand og en effekttilstand. Den valgte tilstand afhænger af programmet. For eksempel, hvis du ønsker at bringe noget i kog så hurtigt som muligt, skal du vælge power mode "L10". Dette opvarmer køkkengrejet ved maksimal effekt. Eller hvis du for eksempel ønsker at stege noget hurtigt, skal du vælge temperaturtilstand. Dette opvarmer køkkengrejet til den valgte måltemperatur og holder det der. Forskellen fra effekttilstand er, at strømindsstillingen er omkring 1000 W. Dette forhindrer, at køkkengrejet bliver varmere end den valgte temperatur. For at nå den valgte temperatur hurtigt, kan du bruge boostfunktionen efter at have valgt temperaturen.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* standardefektniveau ved tænding af varmezone (1) eller (3)

7.4 Tænd og slukke ved hjælp af timeren

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

1. Tryk på sensorknappen for timeren  (7) i den ønskede varmezone (1, 3) for at programmere timeren for denne varmezone (1, 3), når du laver mad.

2. Brug knapperne - (12) og + (14) til at indstille den tilberedningstid, du ønsker (minutter), før opvarmingszonen (1 eller 3) skal slukkes.



Du kan programmere tilberedningstiden fra 1 til 180 minutter.


Den indstillede tid blinker kortvarigt, og derefter vises den resterende tid (nedtælling) på displayet (13).

Hvis timeren er aktiveret, lyser indikatoren (6), og displayet (13) skifter mellem at vise effektniveauet eller temperaturen og den resterende tid med omkring 5 sekunders mellemrum.

Om nødvendigt kan du justere effektniveauet eller temperaturen ved hjælp af knapperne - (12) og + (14).

Når nedtællingen når nul, slukker den tilsvarende varmezone (1, 3) automatisk. Der lyder en bipper.



Tryk på tænd/sluk-knappen  (20) for at slukke for varmezonen manuelt (1 eller 3), før tiden er gået.

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 (5) er tændt på kontrolpanelerne for den venstre varmezone (1) og den 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 kort på begge knapperne + (14) og - (12) samtidigt. Der høres et signal, og indikatoren (5) tændes. Nu er børnesikringen aktiveret.

Sådan deaktiveres børnesikringen:

1. Tryk på knapperne + (14) og - (12), og hold dem nede i ca. 3 sekunder. Der høres et signal, og indikatoren (5) slukkes. Nu er børnesikringen deaktiveret igen. Du kan bruge induktionskogepladen som normalt.




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


7.6 Hold-varm-funktion

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

Sådan bruges hold-varm-funktionen:

1. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen for hold-varm-funktionen  (18). Displayet (13) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "120" minutter). Hold-varm-funktionsindikatoren (19) lyser.




- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til hold-varm-funktionen.
- Mælkefunktionen kan ikke bruges i kombination med hold-varm-funktionen.
- Mens hold varm-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen  (16) for at annullere hold varm-funktionen, og fortsæt ved effektniveau L05 (venstre varmezone) eller L04 (højre varmezone).


7.7 Mælkefunktion

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

Sådan bruges mælke-funktionen:

1. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen til mælkefunktionen  (11). Displayet (13) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "20" minutter). Mælkefunktionsindikatoren (10) tændes.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til mælkefunktionen.
- Mælkefunktionen kan ikke bruges i kombination med hold-varm-funktionen.
- Mens mælkefunktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen  (16) for at annullere mælkefunktionen, og fortsæt ved effektniveau L05 (venstre varmezone) eller L04 (højre varmezone).

7.8 Boostfunktion

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

Sådan bruges boostfunktionen:

1. Tænd for induktionskogepladen, og vælg et effektniveau, en temperatur eller mælkefunktionen eller hold-varm-funktionen.
2. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen til boostfunktionen B (9). Displayet (13) viser derefter "L10" (venstre varmezone) eller "L07" (højre varmezone), og indikatoren for boostfunktionen (8) lyser.

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



Mens boostfunktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen \leftrightarrow (16) for at annullere boostfunktionen, og fortsæt ved effektniveau L05 (venstre varmezone) eller L04 (højre varmezone) eller ved temperaturniveau 120.

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).

Rengør sideoverfladerne og strømledningen (2) med en let fugtig klud.

Smuds og brændte madrester på varmezonens overflade (1, 3) kan rengøres ved hjælp af en skraber til kogeplader og et passende rengøringsmiddel.



9. Fejlfinding

Hvis induktionskogepladen ikke fungerer som normalt, skal du følge instruktionerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 313).












Risiko for elektrisk stød!





Forsøg aldrig selv at reparere apparatet.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Induktionskogepladen virker ikke	Strømledning (2) ikke tilsluttet.	Slut strømledningens (2) stik til en tændt stikkontakt.
	Børnesikringen er aktiveret	Tryk knapperne - (12) og + (14) ned samtidigt i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
Varmezone (1 eller 3) bliver ikke varm	Ingen gryde på varmezonen (1 eller 3)	Stil en gryde på varmezonen (1 eller 3).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
	Forkert varmezone (1, 3) tændt	Betjen den venstre varmezone (1) ved hjælp af tænd/sluk-knappen  (20) på det venstre kontrolpanel (B). Betjen den højre varmezone (3) ved hjælp af tænd/sluk-knappen  (20) på det højre kontrolpanel (C).
Fejlen E0 vises på displayet (13)	Ingen gryde på varmezonen (1 eller 3)	Stil en gryde på varmezonen (1 eller 3).
	Forkert varmezone (1, 3) tændt	Tænd for den korrekte varmezone (1 eller 3) eller flyt gryden til den varmezone (1 eller 3), du har tændt for.
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
	Køkkengrejet er for lille i diameter eller står ikke centralt på varmezonen (1 eller 3).	Brug kun køkkengrej med en bunddiameter på mellem 10 og 22 cm, og placer det på varmezonens centrum (1 eller 3).
Fejlen E6 vises på displayet (13)	Køleblæseren er defekt	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 313.
Fejl E1, E2, E3, E4, E7, E8 eller Eb vises på displayet (13)	Teknisk fejl	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 313.

10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	<p>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.</p>
	<p>Symbolet af den overstregede affaldscontainer på almindelige og genopladelige batterier indikerer, at de ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes separat.</p> <p>Hvis batterier indeholder giftige materialer, vises symbolet for det giftige materiale nedenunder symbolet og har følgende betydninger:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: Batteriet indeholder bly- Cd: Batteriet indeholder cadmium- Hg: Batteriet indeholder kviksølv <p>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.</p> <p>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.</p>

	
 ES/PT	<p>Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.</p>
<p>Kun relevant for Frankrig:</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>"Nem sortering"</p>	
<p>Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.</p>	
<p>Kun relevant for Spanien og Portugal:</p>	
<p>Sortér venligst emballagematerialet og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:</p>	
	
	<p>Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:</p>
	<p>1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.</p>
	<p>Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Den Serbiske Republik.</p>

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 fulde EU-overensstemmelseserklæring kan hentes via dette link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kontaktadresse i henhold til 2023/998 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



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 466125_2404



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.....	316
2. Contenuto della confezione	318
3. Comandi e illustrazioni	319
4. Specifiche tecniche	320
5. Istruzioni di sicurezza	320
6. Prima di iniziare... ..	335
6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione	335
6.2 Pentole adatte.....	335
7. Introduzione.....	336
7.1 Impostazione e collegamento	336
7.2 Utilizzo	336
7.2.1 Temperatura e impostazioni di potenza.....	339
7.3 Livelli di potenza e corrente elettrica associata	340
7.4 Spegnimento con il timer	340
7.5 Blocco bambini.....	341
7.6 Funzione Mantieni caldo	341
7.7 Funzione Latte.....	342
7.8 Funzione Potenziamento.....	342
8. Manutenzione/pulizia	343
9. Risoluzione dei problemi	343
10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	345
11. Note di conformità	347
12. Informazioni sulla garanzia.....	347

Congratulazioni!

Acquistando la doppia piastra a induzione SilverCrest SDI 3500 E1, da qui in poi indicata come piastra a induzione, avete 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 SDI 3500 E1 può essere utilizzata per preparare e cucinare gli alimenti e per mantenerli caldi nelle pentole apposite. La piastra a induzione è portatile e di facile utilizzo, grazie al pannello di controllo sensibile al tocco.

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	SDI 3500 E1
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	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Consumo elettrico della piastra, per kg	Piastra elettrica CE	187,6 Wh/kg

Metodo di collaudo:

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

DIN 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 il dispositivo e gli accessori 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" a pag. 347. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.


- Piastra a induzione SilverCrest SDI 3500 E1
- 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** Vani per l'impugnatura
- B** Pannello di controllo dell'area di cottura sinistra
- C** Pannello di controllo dell'area di cottura destra
- 5** Indicatore del blocco bambini
- 6** Indicatore del timer
- 7** Pulsante del sensore per il timer 
- 8** Indicatore della funzione Potenziamento
- 9** Pulsante B (funzione Potenziamento) B
- 10** Indicatore della funzione Latte
- 11** Pulsante della funzione Latte 
- 12** Pulsante -
- 13** Display
- 14** Pulsante +
- 15** Indicatore del livello di potenza
- 16** Pulsante di funzione ↔ (passa dalla visualizzazione del livello di potenza a quella della temperatura e viceversa)
- 17** Indicatore della temperatura
- 18** Pulsante della funzione Mantieni caldo 
- 19** Indicatore della funzione Mantieni caldo
- 20** Pulsante accensione/spengimento 
- 21** Indicatore di stato

4. Specifiche tecniche

Produttore:	SilverCrest
Nome del modello:	SDI 3500 E1
Tensione di funzionamento:	220 - 240 V CA, 50/60 Hz
Alimentazione:	3500W Area di cottura sinistra (1): 10 livelli di potenza, 2000 W o 19 livelli di temperatura: da 60 a 240 °C con aumenti di 10 °C alla volta Area di cottura destra(3): 7 livelli di potenza, 1500 W o 19 livelli di temperatura: da 60 a 240 °C con aumenti di 10 °C alla volta
Display:	a 4 cifre con illuminazione rossa a LED ogni display
Timer:	Conto alla rovescia di 3 ore con intervalli di 1 minuto
Pannelli di controllo:	pulsanti del sensore, blocco bambini per ogni singola area di cottura (1, 3)
Diametro massimo fondo della pentola/padella:	22 cm
Diametro minimo fondo della 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 istruzioni e prendere nota degli avvisi di sicurezza, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o

cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. 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. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.

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.



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 si trovava 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 di 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 di alimentazione (2) non devono subire danni. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione danneggiato, ma contattare la nostra assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347). 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 la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347).*
- *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 penetrasse nel prodotto, staccare immediatamente la spina dalla presa e contattare l'assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347).*
- *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.*
- *Portare e trasportare il dispositivo prendendolo sempre con entrambe le mani per gli appositi vani per l'impugnatura (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 prolungher 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.*

 *L'utente non deve eseguire 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 tutti i componenti siano completi e integri. Nel caso in cui alcune parti risultassero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347). 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 allarme acustico ogni 2 sec e sul display (13) apparirà il messaggio d'errore E0.

7. Introduzione

7.1 Impostazione e collegamento

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



Rischio d'incendio!

- *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 ai proprietà

- *Portare e trasportare il dispositivo prendendolo sempre con entrambe le mani per gli appositi vani per l'impugnatura (4).*

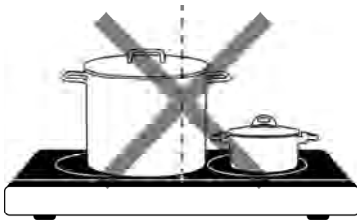
7.2 Utilizzo

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 e 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 (13) apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display (13) apparirà "- L -".*
- *Nel caso in cui si tolga la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display (13) apparirà "E0" e si udrà un allarme acustico ogni 2 sec. L'allarme acustico si spegnerà dopo circa 60 sec. Sul display (13) della relativa area di cottura (1, 3) continuerà ad apparire "- H -" fino a quando la temperatura dell'area di cottura (1, 3) risulterà superiore a 60 °C. Quando la temperatura scenderà sotto ai 60 °C, sul display (13) dell'area di cottura (1, 3) apparirà "- L -". La ventola potrebbe continuare a funzionare per un massimo di 1 min.*
- *L'unico modo per far sparire dal display (13) i simboli "- H -" e "- L -" consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete o riaccenderlo.*
- *Dopo l'accensione, l'impostazione predefinita della potenza è L05 per l'area di cottura sinistra (1) e L04 per l'area di cottura destra (3).*

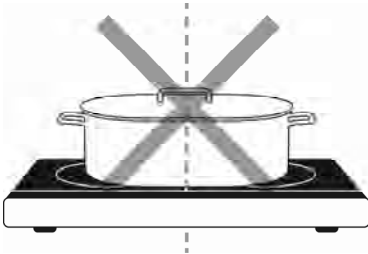
1. Collegare la piastra a induzione a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione (2). Si udrà un allarme acustico e sul display (13) dell'area di cottura (1, 3) apparirà "- L -" o "- H -", a seconda della temperatura.
2. Posizionare una pentola su una delle aree di cottura (1, 3).



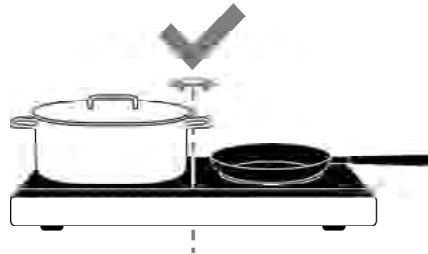
Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura (1, 3).



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 riportare esplicitamente la compatibilità con 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.*

3. Premere il pulsante On/Off  (20) dell'area di cottura desiderata (1, 3) per accenderla. Sul display (13) apparirà "ON".
4. Premere il pulsante di funzione  (16) per visualizzare il livello di potenza. All'accensione, il livello di potenza predefinito è 5 per l'area di cottura sinistra (1) e 4 per l'area di cottura destra (3).



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.

5. Utilizzare i pulsanti - (12) e + (14) per impostare il livello di potenza necessario o premere il pulsante di funzione → (16) per visualizzare la temperatura di cottura sul display (13) e regolarla utilizzando i pulsanti - (12) e + (14).



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.




Utilizzare il pulsante di funzione → (16) per spostarsi fra la visualizzazione del livello di potenza (15) e quella della temperatura (17). Tuttavia, tenere a mente che quando si accende, il livello di potenza è sempre impostato su L05 per l'area di cottura sinistra (1) e su L04 per l'area di cottura destra (3) e la temperatura è di 120 °C per entrambe le aree di cottura (1, 3), indipendentemente dall'impostazione precedente. Prestare quindi attenzione a che gli alimenti non si brucino.



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 di alimentazione.*

6. Preparazione delle pietanze. Durante la cottura, utilizzare i pulsanti - (12) e + (14) per impostare il livello di potenza o la temperatura desiderati.
7. Una volta terminata la cottura, spegnere l'area di cottura (1 o 3) corrispondente. Per fare ciò, premere il pulsante On/Off  (20) dell'area di cottura (1, 3). Si udrà un allarme acustico e sul display (13) 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. Inoltre, la ventola può riprendere a funzionare se la temperatura limite viene nuovamente superata come, per esempio, se una pentola calda viene posizionata sull'area di cottura (1, 3). Di conseguenza, non scollegare la spina dalla presa fino a quando tutte le pentole calde non siano state allontanate dall'area 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 (13) apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display (13) apparirà "- L -".*
- *Nel caso in cui si tolga la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display (13) apparirà "E0" e si udrà un allarme acustico ogni 2 sec. L'allarme acustico si*

spegnerà dopo circa 60 sec. Sul display (13) della relativa area di cottura (1, 3) continuerà ad apparire "- H -" fino a quando la temperatura dell'area di cottura (1, 3) risulterà superiore a 60 °C. Quando la temperatura scenderà sotto ai 60 °C, sul display (13) dell'area di cottura (1, 3) apparirà "- L -". La ventola potrebbe continuare a funzionare per un massimo di 1 min.

- *L'unico modo per far sparire dal display (13) i simboli "- H -" e "- L -" consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete o riaccenderlo.*
- *Dopo circa 2 ore di funzionamento ininterrotto, il dispositivo si spegnerà automaticamente (anche se si modificano le impostazioni/le icone del display) e si udrà un allarme acustico. Nel caso in cui si fosse programmato il timer, il conto alla rovescia del timer prevarrà e il dispositivo si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo preimpostato.*

7.2.1 Temperatura e impostazioni di potenza

La piastra a induzione è dotata di una modalità temperatura e di una modalità potenza. La modalità selezionata dipende dall'utilizzo. Per esempio, se si desidera portare qualcosa alla temperatura di ebollizione il prima possibile, selezionare la modalità potenza "L10". In questo modo, la pentola verrà riscaldata alla massima potenza. Se si desidera, per esempio, friggere qualcosa rapidamente, selezionare la modalità temperatura. Questa modalità porterà la pentola alla temperatura selezionata e manterrà tale temperatura. La differenza dalla modalità potenza consiste nel fatto che la potenza impostata si aggira sui 1000 W. Ciò evita che la pentola superi la temperatura selezionata. Per raggiungere velocemente la temperatura selezionata, dopo aver scelto la temperatura è possibile utilizzare la funzione Potenziamento.

7.3 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)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* Livello di potenza predefinito all'accensione della zona di cottura (1) o (3).

7.4 Spegnimento con il timer

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

1. Mentre si cucina, per programmare il timer per un'area di cottura (1, 3) premere il pulsante del sensore per il timer  (7) dell'area di cottura (1, 3) desiderata.
2. Utilizzare i pulsanti - (12) e + (14) per impostare il tempo di cottura (minuti) desiderato prima dello spegnimento dell'area di cottura (1 o 3).



Il tempo di cottura può essere programmato con un valore da 1 a 180 min.


Il tempo impostato lampeggerà brevemente e poi sul display (13) verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Quando è attivo il timer, l'indicatore (6) è acceso, sul display (13) vengono visualizzati alternativamente livello di potenza o temperatura e il conto alla rovescia a intervalli di circa 5 sec.

Se necessario, è possibile regolare il livello di potenza o la temperatura con i pulsanti - (12) e + (14).

Una volta che il conto alla rovescia arriva a zero, l'area di cottura (1, 3) corrispondente si spegne automaticamente e si ode un allarme acustico.



Per spegnere manualmente l'area di cottura (1 o 3) prima che il tempo impostato sia trascorso, premere il pulsante On/Off  (20).

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 sia l'utilizzo sia le aree di cottura (1, 3). Accertarsi anche del fatto che siano accesi gli indicatori (5) sul pannello di controllo per l'area di cottura sinistra (1) e per l'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 abilitare il blocco bambini:

1. Premere contemporaneamente i pulsanti + (14) e - (12) brevemente. Si udrà un segnale acustico e l'indicatore (5) si accenderà. A questo punto, il blocco bambini è attivo.

Come disabilitare il blocco bambini:

1. Tenere premuti i pulsanti + (14) e - (12) per circa 3 sec. Si udrà un segnale acustico e l'indicatore (5) si spegnerà. 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.

7.6 Funzione Mantieni caldo

Questa funzione consente di mantenere caldo il cibo, a circa 60 °C, per un massimo di 2 ore.

Come utilizzare la funzione:

1. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Mantieni caldo  (18). Il display (13) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "120" min). L'indicatore della funzione Mantieni caldo (19) si accenderà.




- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Mantieni caldo.
- La funzione Latte non può essere utilizzata congiuntamente a quella Mantieni caldo.

- Quando è attiva la funzione Mantieni caldo, premere il pulsante di funzione \leftarrow (16) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 (area di cottura sinistra) o L04 (area di cottura destra).

7.7 Funzione Latte

Questa funzione viene utilizzata per scaldare il latte senza bruciarlo o bollirlo. Il latte raggiunge la temperatura di 60 °C e viene tenuto caldo per 20 min.

Come utilizzare la funzione Latte:

1. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Latte  (11). Il display (13) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "20" min). L'indicatore della funzione Latte (10) si accenderà.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Latte.
- La funzione Latte non può essere utilizzata congiuntamente a quella Mantieni caldo.
- Quando è attiva la funzione Latte, premere il pulsante di funzione \leftarrow (16) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 (area di cottura sinistra) o L04 (area di cottura destra).

7.8 Funzione Potenziamento

Questa funzione consente di velocizzare il processo di cottura. La piastra a induzione funziona a piena potenza per 30 sec, poi torna al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza.

Come utilizzare la funzione Potenziamento:

1. Accendere la piastra a induzione e selezionare il livello di potenza / la temperatura / la funzione Latte o quella Mantieni caldo.
2. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Potenziamento B (9). Sul display (13) verrà visualizzato "L10" (area di cottura sinistra) o "L07" (area di cottura destra) e l'indicatore della funzione Potenziamento (8) si accenderà.

Dopo 30 sec, la piastra a induzione tornerà al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza.



Quando è attiva la funzione Potenziamento, premere il pulsante di funzione \leftarrow (16) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 (area di cottura sinistra) o L04 (area di cottura destra) o a un livello di temperatura 120.

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).

Le superfici laterali e il cavo d'alimentazione (2) devono essere puliti 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

Se la piastra a induzione non dovesse funzionare correttamente, attenersi alle seguenti istruzioni per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347).












Rischio di scossa elettrica!





Non tentare di riparare da soli il dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La piastra a induzione non funziona.	Il cavo di alimentazione (2) non è collegato.	Collegare la spina del cavo d'alimentazione (2) a una presa di rete.
	Blocco bambini attivo.	Tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi i pulsanti - (12) e + (14) per disattivare il blocco bambini.
L'area di cottura (1 o 3) non si scalda.	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (1 o 3).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (1 o 3).
	La pentola non è adatta all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	È stata accesa l'area di cottura (1, 3) errata.	Accendere l'area di cottura sinistra (1) con il pulsante On/Off  (20) sul pannello di controllo dell'area di cottura sinistra (B). Accendere l'area di cottura destra (3) con il pulsante On/Off  (20) sul pannello di controllo dell'area di cottura destra (C).
Sul display (13) appare il messaggio di errore E0.	Non vi sono pentole posate 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) errata.	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 all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo o la stessa non è posizionata al centro dell'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 (13) appare il messaggio di errore E6.	Malfunzionamento della ventola di raffreddamento.	Contattare la nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347.
Sul display (13) appare il messaggio di errore E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Malfunzionamento tecnico.	Contattare la nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 347.

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>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.</p>
	<p>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.</p> <p>Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: la batteria contiene piombo - Cd: la batteria contiene cadmio - Hg: la batteria contiene mercurio <p>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.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p>
 ES/PT	
<p>Valido solo per la Francia:</p>	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>"Smistamento semplificato"</p>	
<p>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.</p>	
<p>Solo per Spagna e Portogallo:</p>	
<p>Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori di raccolta, in conformità ai simboli riportati sull'imballaggio:</p>	
	
	<p>In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.</p>
	<p>Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.</p>

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 1, Sections 2 and 2.2 e della direttiva RoHS Directive 2011/65/EU.

La Dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/998: 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 scongiurate 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



Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 466125_2404



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	351
2. A csomag tartalma	353
3. Kezelőszervek és kijelzők	354
4. Műszaki adatok	355
5. Biztonsági útmutatások	355
6. Mielőtt használatba venné	370
6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe.....	370
6.2 A megfelelő főzőedények.....	370
7. Első lépések	371
7.1 Beállítás és csatlakozás	371
7.2 Használat.....	371
7.2.1 Hőmérsékleti és teljesítmény beállítás.....	374
7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény	375
7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével	375
7.5 Gyerekzár.....	376
7.6 Melegen tartás funkció	376
7.7 Tej funkció	377
7.8 Rásegítés funkció.....	377
8. Karbantartás / tisztítás.....	378
9. Hibaelhárítás.....	378
10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	380
11. Megfelelőségi adatok	382
12. Garanciális információk	383

Gratulálunk!

A SilverCrest SDI 3500 E1 dupla indukciós főzőlap, 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. Rendeltetészerű 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.

Az SDI 3500 E1 indukciós főzőlap ételek készítésére és melegen tartására alkalmas, megfelelő edények segítségével. A készülék hordozható, és az érintéses kezelőpanelnek köszönhetően egyszerűen használható.

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	SDI 3500 E1
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 pontosságú.	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 pontosságú.	H Sz	-
Az egyes főzőfelületek energiafelhasználása, kilónként	EC elektromos főzés	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
A főzőlap kg-ra számított teljesítményfelvétele	EC elektromos főzőlap	187,6 Wh/kg

Tesztelési módszer:

A következő tesztelési szabványok szerint történt a termék tesztelése:

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

(Az (EU) 66/2014 bizottsági 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 energiahatékonyságát (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 rendeltetészerű 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 készüléket és annak tartozékait 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” című rész a 383. oldalon. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.


- SilverCrest SDI 3500 E1 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** Tartó mélyedés
- B** Bal oldali főzőzóna kezelőpanelje
- C** Jobb oldali főzőzóna kezelőpanelje
- 5** Gyerekzár kijelző
- 6** Időzítő kijelző
- 7** Érzékelő gomb az időzítőhöz 
- 8** Rásegítés funkció kijelző
- 9** B gomb (rásegítés funkció) B
- 10** Tej funkció kijelző
- 11** Tej funkció gomb 
- 12** - gomb
- 13** Kijelző
- 14** + gomb
- 15** Teljesítményszint kijelző
- 16** Funkció gomb ↔ (a teljesítményszint/hőmérséklet kijelzése között vált)
- 17** Hőmérséklet kijelző
- 18** Melegen tartás funkció gomb 
- 19** Melegen tartás funkció kijelzése
- 20** Be-/ki kapcsoló gomb 
- 21** Állapot kijelző

4. Műszaki adatok

Gyártó:	SilverCrest
Modell neve:	SDI 3500 E1
Üzemi feszültség:	220-240 V váltakozó feszültség, 50/60 Hz
Teljesítmény:	3500 W Bal oldali fűtőzóna (1): 10 teljesítményszint, 2000 W vagy 19 hőmérsékleti szint: 60 - 240 °C 10 °C-os lépésekben Jobb oldali fűtőzóna (3): 7 teljesítményszint, 1500 W vagy 19 hőmérsékleti szint: 60 - 240 °C 10 °C-os lépésekben
Kijelzők:	Kijelzőnként 4 piros LED-del világító számjegy
Időzítő:	3 órás visszaszámlálás 1 perces lépésekben
Kezelőpanelek:	Érzékelő gombok, gyermekzár az egyes fűtőzónákhoz (1, 3)
A főzőedény (fazék/serpenyő) maximális fenéktátmérője:	22 cm
A fazék/serpenyő min. fenéktátmérője:	10 cm
II-es érintésvédelmi osztály	

5. Biztonsági útmutatások

Az eszköz használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat, és tartsa be a biztonsági figyelmeztetéseket, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök kezelését. Későbbi utánanézés céljából tartsa biztonságos helyen a Kezelési útmutatót. Ha a készüléket eladja vagy

továbbadja, lényeges, hogy átadja e Használati 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 figyelmen kívül hagyása életveszélyt, végtagsérülést, egyéb sérüléseket vagy anyagi kárt okozhat.



Áramütésveszély!

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



Tűzveszély!

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



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Váltakozó feszültség



Gyártó címe

Gyermekek és csökkent munkaképességű személyek

E készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy tapasztalatlan személyek is használhatják, ameddig felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt.

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.



Leesés 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 főzőzónát (1, 3) érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzőzóna (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. Sohase végezze maga a hibás kábel cseréjét, hanem forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Garanciális információk” a című rész a 383. oldalon). 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 kábelen (2), akkor kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba*

a forródróton keresztül az ügyfélszolgálatnál (lásd „Garanciális információk” című rész, 383. oldal).

- *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 csatlakozódugót*

a csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba a forródróton keresztül az ügyfélszolgálattal (lásd a „Garanciális információk” című rész a 383. oldalon).

- *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 tisztítószereket 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 mosószerekkel kezelik, melyek megtámadhatják vagy akár fel is oldhatják a műanyag lábakat.


- *Kizárólag a tartómélyedéseknél (4) két kézzel megfogva vigye és szállítsa a készüléket.*



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 elhelyezni, hogy senki sem léphesse rájuk és senkit sem akadályozzanak.*

- *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.*

 *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. Ha bármilyen elem hiányzik, vagy megsérült, hívja fel forródrótunkon keresztül az ügyfélszolgálatot (lásd a „Garanciális információk” című rész a 383. oldalon). 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 főzőzóna (1, 3) automatikusan kikapcsol. 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik, és egy E0 hibakód jelenik meg a kijelzőn (13).

7. Első lépések

7.1 Beállítás és csatlakozás

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



Tűzveszély!

- *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

- *Kizárólag a tartómélyvedéseknél (4) két kézzel megfogva vigye és szállítsa a készüléket.*

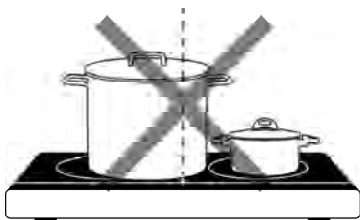
7.2 Használat

Bár egyformának látszik a főzőzóna (1 és 3) és azonos az átmérőjük, ne feledje, hogy a bal oldali főzőzóna (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 (13). Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (13).*
- *Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn (13), és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperce elteltével megszűnik a sípolás. A megfelelő főzési zóna (1, 3) kijelzőjén (13) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (1, 3) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor a főzési zóna (1, 3) kijelzőjén „- L -” kijelzés (13) kijelzés látható. Maximum egy percig még működik a ventilátor.*
- *A „- H -” és „- L -” szimbólumok csak a készülék hálózati feszültségről való leválasztásával tüntethetők el a kijelzőről (13).*
- *A bekapcsolás után L05 a bal oldali fűtőzóna (1) alap teljesítmény beállítása, míg L04 a jobb oldali fűtőzónáé (3).*

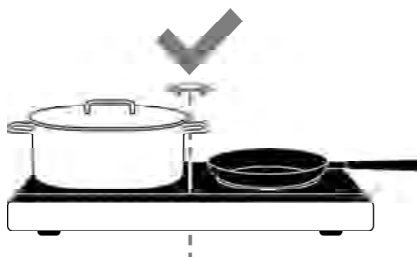
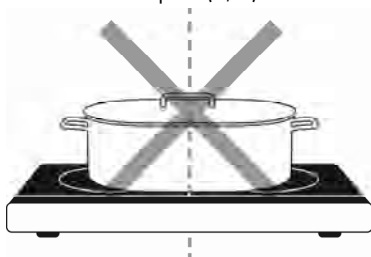
1. Csatlakoztassa a hálózati kábel (2) segítségével egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóalaphoz a készüléket. Sípolás hallható ezután a hőmérséklettől függően „- H -” vagy „- L -” kijelzés jelenik meg a főzőzóna (1, 3) kijelzőjén (13).
2. Tegyen egy edényt az egyik főzőzónára (1, 3).



Helyezzen egy edényt a főzési zóna közepére (1, 3).



10 és 22 cm közötti fenékátmérő





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 másmilyen edényeket (pl. kerámia).*
- *Ne feledkezzen meg a készülék maximális teherbírásáról (legyen különösen körültekintő levelek és pörkölték készítésénél). A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.*

3. Nyomja meg a kívánt főzőzóna (1, 3) Be/ki gombját  (20) a bekapcsoláshoz. „ON” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (13).
4. Nyomja meg a funkció gombot  (16) a teljesítményszint kijelzésére. 5 a bal oldali fűtőzóna (1) alap teljesítmény beállítására, míg 4 a jobb oldali fűtőzónáé (3).



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

5. A - (12) és + (14) gombot használja a kívánt teljesítményszint beállítására, vagy nyomja meg a Funkció gombot  (16) az elkészítési hőmérséklet kijelzésére a kijelzőn (13), majd a - (12) és + (14) gomb segítségével állítsa be.

**Égésveszély!**


Ne érintse meg a főzőzónát (1, 3) érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzőzóna (1, 3) főzőfelülete még mindig nagyon forró lehet.



A funkció gombot → (16) használja a teljesítményszint (15) és a hőmérséklet (17) kijelzése közötti választáshoz. Azonban ne feledje, hogy függetlenül a korábbi beállítástól, átkapcsoláskor mindig L05 a bal oldali fűtőzóna (1) teljesítményszintje, míg L04 a jobb oldali fűtőzónáé (3), továbbá 120 °C mindkét fűtőzónáé (1, 3). Így vigyáznia kell arra, hogy az étel ne égjen oda.

**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.

6. Készítse el az ételt. Főzés közben a - (12) és + (14) gombot használja a kívánt teljesítményszint vagy hőmérséklet beállítására.
7. Miután befejezte, kapcsolja ki a megfelelő főzőzónát (1 vagy 3). Ehhez nyomja meg a főzőzóna (1, 3) Be/ki gombját  (20). A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (13) a hőmérséklettől függően egy „- L -” vagy „- H -” kijelzés látható.

**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). Ismét bekapcsolódik a ventilátor a meghatározott hőmérséklet újabb túllépése esetén, pl. ha egy forró edényt tesznek a fűtési zónára (1, 3). Ezért addig ne bontsa a hálózati kábel csatlakozását, amíg forró edények vannak a fűtési zónán (1, 3).



- Ha a készüléket kikapcsolja és a főzőzónák (1, 3) felületi hőmérsékletei magasabb mint 60 °C, akkor „- H -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (13). Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (13).
- Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn (13), és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperce elteltével megszűnik a sípolás. A megfelelő főzési zóna (1, 3) kijelzőjén (13) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (1, 3) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor a főzési zóna (1, 3) kijelzőjén „- L -” kijelzés (13) kijelzés látható. Maximum egy percig még működik a ventilátor.

- *A „- H -” és „- L -” szimbólumok csak a készülék hálózati feszültségről való leválasztásával tüntethetők el a kijelzőről (13).*
- *Kb. 2 órás folyamatos működést követően automatikusan kikapcsolódik a készülék (akkor is, ha megváltoztat egy beállítást/kijelző ikont) és sípolás hallható. Ha beprogramozta az időzítőt, akkor elsőbbsége van az időzítő visszazámlálásának és a beállított idő leteltével kapcsolódik ki a készülék.*

7.2.1 Hőmérsékleti és teljesítmény beállítás

Hőmérsékleti és Teljesítmény üzemmódja van az indukciós főzőlapnak. Az alkalmazástól függ a kiválasztott üzemmód. Például, ha olyan gyorsan akar valamit felforralni, amilyen gyorsan lehetséges, akkor a Teljesítmény üzemmódot „L10” válassza ki. Ez maximális teljesítménnyel melegíti a főzőedényeket. Vagy, ha például valamit gyorsan akar kisütni, akkor a Hőmérsékleti üzemmódot válassza ki. Ez a kiválasztott hőmérsékletre melegíti a főzőedényt, majd azon tartja azt. A Teljesítmény üzemmódhoz képest az a különbség, hogy körülbelül 1000 W teljesítmény van beállítva. Ez megakadályozza, hogy a beállítottnál magasabbra emelkedjen a főzőedény hőmérséklete. A hőmérséklet kiválasztása után, a kiválasztott hőmérséklet gyors eléréshez a Rásegítés funkciót használhatja.

7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény


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

Bal oldali főzőzóna (1)		Jobb oldali főzőzóna (3)	
Szint	Teljesítmény (W)	Szint	Teljesítmény (W)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

* az alapértelmezett teljesítményszint a főzőzóna (1) vagy (3) bekapcsoláskor

7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével

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

1. Főzőskor nyomja meg a kívánt főzőzóna (1, 3) időzítő  (7) értékelő gombját a kiválasztott főzőzóna (1, 3) időzítőjének a programozására.
2. A - (12) és + (14) gombot használja a kívánt elkészítési (percben) beállításához, amennyit a főzési zóna (1 vagy 3) kikapcsolása előtt várni akar.



1 és 180 perc között programozható az elkészítési idő.


A beállított idő kijelzése rövid ideig villog majd a kijelzőn (13) a hátralévő idő (visszaszámláló) kijelzése látható.

Ha az időzítő aktíválva van, a kijelző (6) világítani kezd és a kijelzőn (13) felváltva jelenik meg teljesítményszint vagy a hőmérséklet kijelzése és a fennmaradó időt 5 másodperces időközönként.

Ha szükséges, akkor a - (12) és + (14) gomb használatával állíthatja be a teljesítményszintet vagy a hőmérsékletet.

Amikor a visszaszámlálás eléri a nullát, akkor a megfelelő főzőzóna (1, 3) automatikusan kikapcsolódik. Egy sípjelzés hallható.



A főzőzóna (1 vagy 3) idő lejártá előtti kézi kikapcsoláshoz nyomja meg a Be/ki gombot  (20).

7.5 Gyerekzár

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



Sérülésveszély

Saját gyermekzárakkal rendelkezik a két főzőzóna (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). Azt is ellenőrizze, hogy a kezelőpanel kijelző (5) világít-e bal oldali főzőzónában (1) és a jobb oldali főzőzónában (3). Ha elfelejti zárolni a főzőzónákat, akkor égési sérülések, egyéb sérülések vagy más károk kockázatát áll fenn.

A gyerekzár működésének engedélyezése:

1. Rövid időre egyidejűleg nyomja meg a + (14) és - (12) gombot. Egy hangjelzés hallható és a kijelző (5) világitani kezd. A gyerekzár aktíválva van.

A gyerekzár működésének letiltása:

1. Körülbelül 3 másodpercig egyidejűleg tartsa megnyomva a + (14) és - (12) gombot. Egy hangjelzés hallható és a kijelző (5) kialszik. 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.


7.6 Melegen tartás funkció

A Melegen tartás funkció használatával maximum 2 óráig, körülbelül 60 °C-os hőmérsékleten tarthatja az ételt.

Melegen tartás funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Melegen tartás gombot  (18). A kijelzőn (13) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból hátralévő idő kijelzése („120” perccel kezdődik). Világít a Melegen tartás kijelző (19).




- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a Melegen tartás funkcióra.
- Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.
- Amikor működik a Melegen tartás funkció nyomja meg a Funkció gombot  (16) a Melegen tartás funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten folytassa.

7.7 Tej funkció

A tej leégés vagy túlforrálás nélküli melegítésére szolgál a Tej funkció. A tej eléri a 60 °C-os hőmérsékletet, majd 20 percen keresztül melegen tartás következik.

Tej funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Tej funkció gombot  (11). A kijelzőn (13) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból hátralévő idő kijelzése („20” perccel kezdődik). Világít a Tej funkció kijelzője (10).



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a Tej funkcióra.
- Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.
- Amikor működik a Tej funkció nyomja meg a Funkció gombot \rightarrow (16) a Tej funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten folytassa.

7.8 Rásegítés funkció

Az elkészítési folyamat gyorsítására szolgál a Turbó funkció. Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után, visszakapcsol az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.

A Turbó funkció használata:

1. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot, majd válasszon ki egy teljesítményszintet, egy hőmérsékletet, illetve a Tej vagy a Melegen tartás funkciót.
2. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Turbó funkció gombot B (9). A kijelzőn (13) „L10” (bal oldali főzési zóna) vagy „L07” (jobb oldali főzési zóna) kijelzés jelenik meg és világít a Rásegítés funkció kijelzője (8).

30 másodperc elteltével indukciós főzőlap visszakapcsol az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.



- Amikor működik a Turbó funkció nyomja meg a Funkció gombot \rightarrow (16) a Rásegítés funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten, illetve a 120 hőmérsékleti szinten folytassa.

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 tisztítószerket vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez károsíthatja a főzőzónákat (1 és 3).

Tisztítsa meg az oldalfelületeket és a hálózati kábelt (2) egy enyhén megnedvesített ronggyal.

A főzőzónák (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 kövesse az alábbi utasításokat, és próbálja megoldani a problémát. Ha a tanácsok nem segítenek a hiba kijavításában, hívja fel ügyfélszolgálatunkat (lásd: a „Garanciális információk” című rész a 383. oldalon).












Áramütésveszély!





Sohase próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem működik	Nincs csatlakoztatva a hálózati kábel (2).	Csatlakoztassa a hálózati kábel (2) csatlakozódugóját egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzatba.
	A gyerekzár aktiválva van	3 másodpercig egyidejűleg tartsa megnyomva a - (12) és+ gombot (14) a gyerekzár kikapcsolásához.
Nem melegszik a főzőzóna (1 vagy 3).	Nincs edény a főzőzónán (1 vagy 3)	Tegyen egy edényt a főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	Nem a megfelelő főzőzóna (1, 3) van bekapcsolva.	Működtesse a bal oldali főzőzónát (1) a bal oldali kezelőpanel (B) Be/ki kapcsolójának  (20) működtetésével. Működtesse a jobb oldali főzőzónát (3) a jobb oldali kezelőpanel (C) Be/ki kapcsolójának  (20) működtetésével.
A kijelzőn az E0 hiba jelenik meg (13)	Nincs edény a főzőzónán (1 vagy 3)	Tegyen egy edényt a főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem a megfelelő főzőzóna (1, 3) van bekapcsolva.	Kapcsolja be a megfelelő főzőzónát (1 vagy 3) vagy tegye az edényt a bekapcsolt főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	A főzőedény átmérője túl kicsi vagy az nem áll a főzőzóna (1 vagy 3) közepén.	Kizárólag 10 és 22 cm fenékátmérő közötti méretű főzőedényeket használjon és azt helyezze a főzési zóna (1 vagy 3) közepére.
A kijelzőn az E6 hiba jelenik meg (13)	Meghibásodott a hűtőventilátor	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 383. oldalon.
E1, E2, E3, E4, E7, E8 vagy Eb hibajelzés jelenik meg a kijelzőn (13).	Műszaki meghibásodás	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 383. oldalon.


10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	<p>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.</p>
	<p>Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétként, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni.</p> <p>Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: Ólmot tartalmaz az elem.- Cd: Kadmiumot tartalmaz az elem.- Hg: Higanyt tartalmaz az elem. <p>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 nikkell.</p> <p>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.</p>

	<p>A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasonosítás céljából. A csomagban található bármilyen fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.</p>
 ES/PT	<p>Csak Franciaországra érvényes:</p>  <p>Points de collecte sur www.quefairedermesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> <p>„Könnyen végzett válogatás”</p> <p>Újrahasonosítható 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.</p>
<p>Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:</p> <p>Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:</p> 	
	<p>A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése:</p> <p>1 - 7: műanyag / 20 - 22: papír és karton / 80 - 98: kompozit anyagok.</p>
	
	<p>A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.</p>

Jel	Anyag	A következő csomagolóanyagokat tartalmazza a termék
	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 az alábbi című webhelyről tölthető le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466125_2404.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/998 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 jelenteni 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 törekeny 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. Visszaélészerű 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 szolgálatunk 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: 466125_2404



Gyártó

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG