



PDF ONLINE  
[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE SDI 3500 B3



### DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

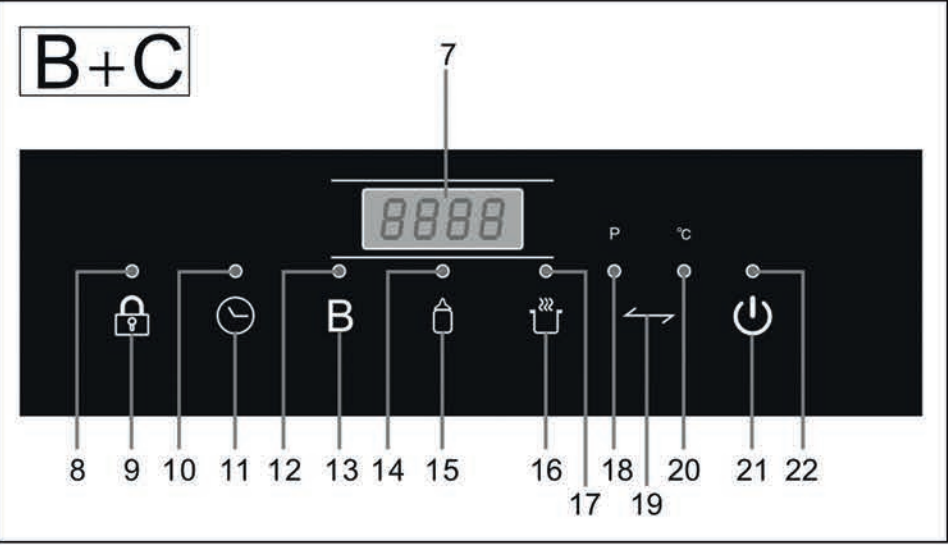
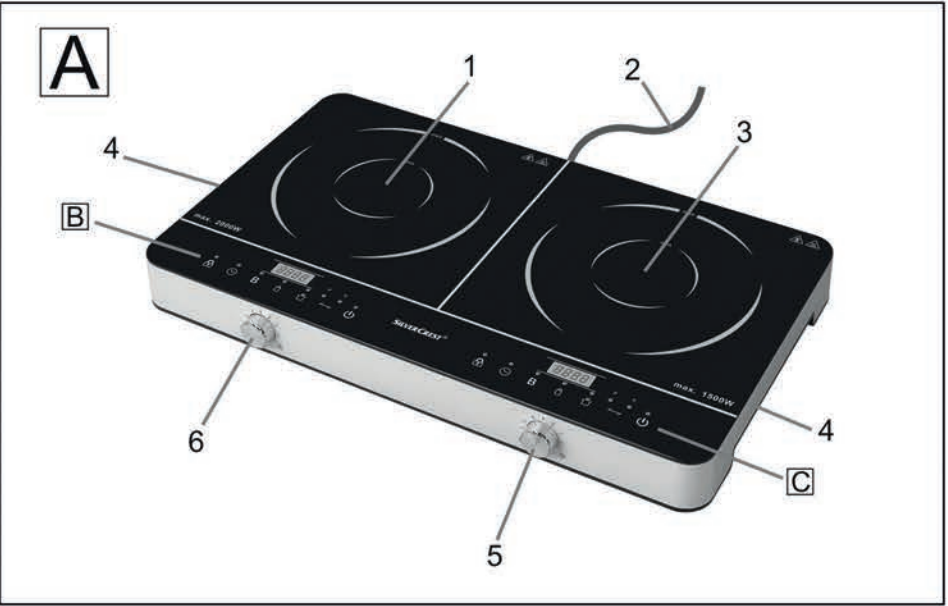
Stand der Informationen:  
10/ 2019 - Ident.-No.: SDI 3500 B3 102019-1

IAN 329299\_1904



IAN 329299\_1904





**Deutsch..... 2**

**Inhalt**

---

**1. Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 3**

**2. Lieferumfang ..... 5**

**3. Bedienelemente und Anzeigen ..... 6**

**4. Technische Daten ..... 7**

**5. Sicherheitshinweise ..... 7**

**6. Vor der Inbetriebnahme ..... 21**

    6.1 Einführung ins Induktionskochen..... 21

    6.2 Geeignetes Kochgeschirr..... 21

**7. Inbetriebnahme ..... 22**

    7.1 Aufstellen und anschließen ..... 22

    7.2 Bedienung..... 22

        7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung..... 25

    7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung..... 26

    7.4 Mit Timer ausschalten..... 26

    7.5 Kindersicherung..... 27

    7.6 Warmhaltefunktion..... 27

    7.7 Milch-Funktion..... 28

    7.8 Boost-Funktion..... 28

**8. Wartung/Reinigung..... 29**

**9. Problemlösung ..... 29**

**10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 31**

**11. Konformitätsvermerke ..... 31**

**12. Garantiehinweise ..... 32**

**Herzlichen Glückwunsch!**

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

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

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

---

**1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---



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

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

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

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

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

**Information zu elektrischen Haushaltskochmulden**

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

**Prüfverfahren:**

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

**Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:**

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

## Vorhersehbarer Missbrauch

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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

## **2. Lieferumfang**

---






Nehmen Sie die Induktionskochplatte und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Induktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 B3
- diese Bedienungsanleitung

### 3. Bedienelemente und Anzeigen

---


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

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



## 4. Technische Daten

---

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

## 5. Sicherheitshinweise

---

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

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

## **Erläuterung der Symbole**

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.*



### **Nicht berühren!**

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



### **WARNING!**

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

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



### **Gefahr durch Stromschläge!**

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



### **Gefahr von Brand!**

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



*Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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

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

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



### **WARNUNG vor Erstickung!**

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



### **WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!**

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

# Allgemeine Sicherheitshinweise



## Gefahr von Verbrennungen!

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



## Gefahr von Brand!

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

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

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

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



## **Gefahr durch Stromschläge!**

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (2) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32). 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 32).*
- *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 32).*
- *Wenn die Glasplatte der Kochfelder (1, 3) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*
- *Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät*

*abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*



## **Gefahr durch elektromagnetische Felder!**

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



## **Sachschäden durch elektromagnetische Felder**

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



## **Warnung vor Sachschäden**

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da*

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

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

*Speisen sowieso sofort entfernen.*

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



## **Netzkabel**

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

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

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

## 6. Vor der Inbetriebnahme

---

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

### 6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

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

### 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



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

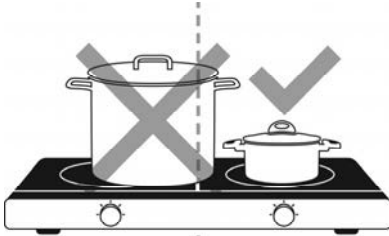


- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder (1, 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (7) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (7) „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (7) des betreffenden Kochfeldes (1, 3) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1, 3) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) des Kochfeldes (1, 3) „- L -“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.
- Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (7) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.

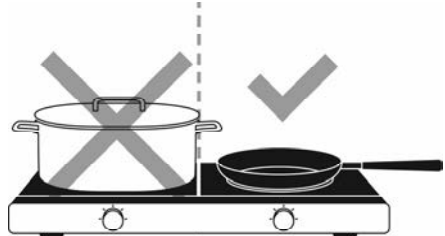


- Nach dem Einschalten ist die voreingestellte Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3).

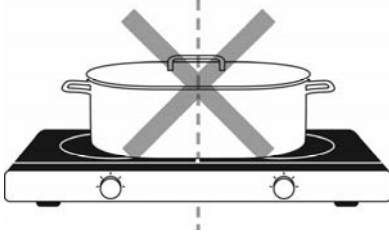
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (2) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (7) der Kochfelder (1, 3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder (1, 3).



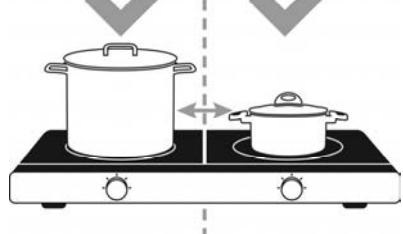
Kochgeschirr mittig auf Kochfeld (1, 3) stellen.





Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



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



### Warnung vor Sachschäden

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



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

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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



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



### **Gefahr von Brand!**

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

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



### **Warnung vor Sachschäden**

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



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

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

### **7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung**

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

## 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung


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

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

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

## 7.4 Mit Timer ausschalten

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

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



*Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.*

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

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

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

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



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

## 7.5 Kindersicherung

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



### Warnung vor Verletzungen

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

So aktivieren Sie die Kindersicherung:

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



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

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

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



Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.

## 7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

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

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



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

## 7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

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



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

## 7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

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

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



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

## 8. Wartung/Reinigung

---

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



### Gefahr von Verbrennungen!

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



### Gefahr durch Stromschläge!

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



### Warnung vor Sachschäden

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

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

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

## 9. Problemlösung



---

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32).



### Gefahr durch Stromschläge!

*Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.*

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (2) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (2) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Taste (9) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (1 bzw. 3) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Bedienen Sie das linke Kochfeld (1) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am linken Bedienfeld (B). Bedienen Sie das rechte Kochfeld (3) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am rechten Bedienfeld (C).
Fehler E0 wird am Display (7) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Schalten Sie das richtige Kochfeld (1 oder 3) ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das wirklich eingeschaltete Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
Fehler E6 wird am Display (7) angezeigt	Kühlventilator defekt	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (7) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 32.



## 10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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

## 11. Konformitätsvermerke



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



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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299\\_1904.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299_1904.pdf)

## **12. Garantiehinweise**

---

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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



### Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)



Telefon: 0820 201222

E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 329299\_1904**



### Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND

