



## INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2000 F1

DE AT

### INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

**TARGA GMBH**  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

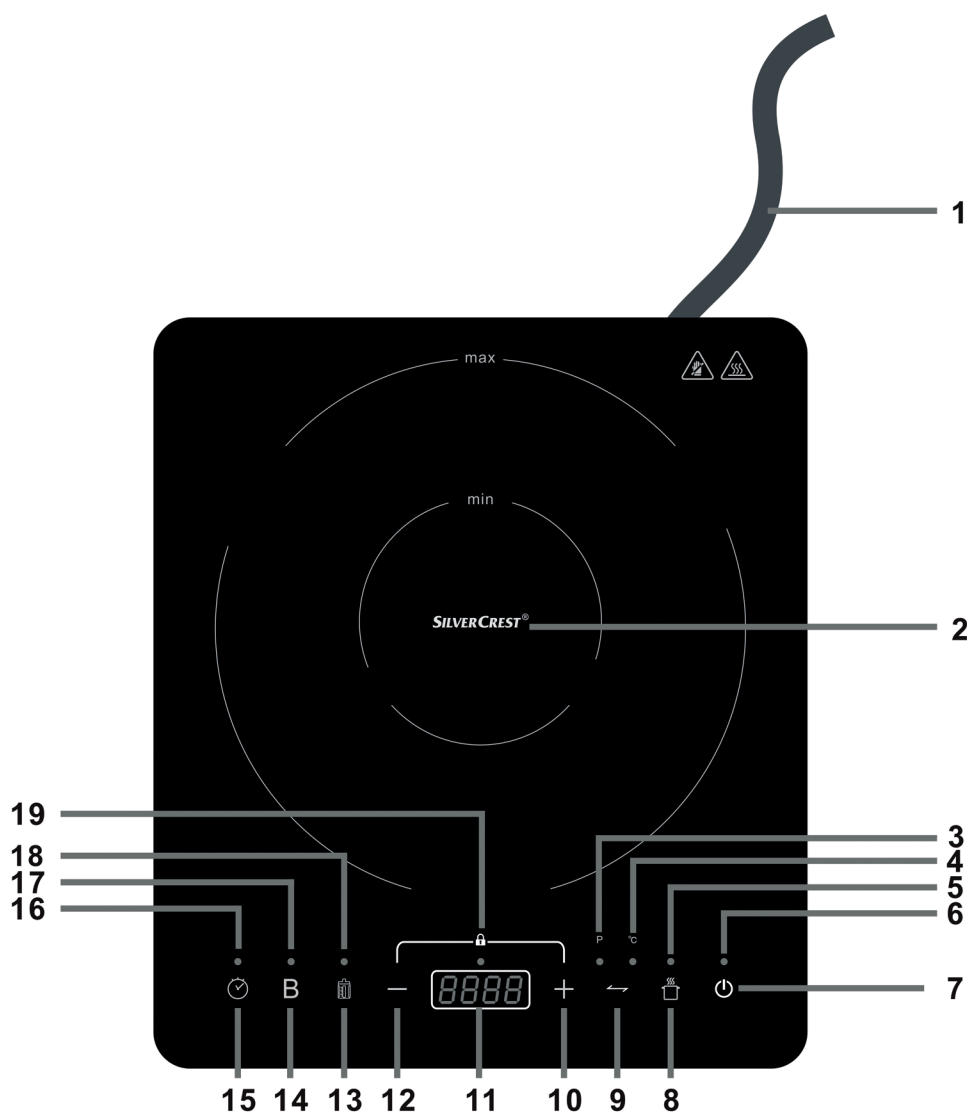
Stand der Informationen:  
08/2020 - Ident.-No.: SIKP 2000 F1 082020-1

IAN 359193\_2007

DE AT

IAN 359193\_2007

DE AT



**Deutsch..... 2**

**Inhalt**

---

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

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

**3. Bedienelemente und Anzeigen ..... 5**

**4. Technische Daten ..... 6**

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

**6. Vor der Inbetriebnahme ..... 20**

    6.1 Einführung ins Induktionskochen..... 20

    6.2 Geeignetes Kochgeschirr..... 20

**7. Inbetriebnahme ..... 20**

    7.1 Aufstellen und anschließen ..... 20

    7.2 Bedienung ..... 21

    7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung..... 23

    7.4 Mit Timer ausschalten..... 23

    7.5 Kindersicherung ..... 24

    7.6 Warmhaltefunktion..... 24

    7.7 Milch-Funktion..... 25

    7.8 Boost-Funktion..... 25

**8. Wartung/Reinigung..... 26**

**9. Problemlösung ..... 26**

**10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 27**

**11. Konformitätsvermerke ..... 28**

**12. Garantiehinweise ..... 28**

## **Herzlichen Glückwunsch!**

Mit dem Kauf der Induktionskochplatte SIKP 2000 F1 haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

Die Induktionskochplatte SIKP 2000 F1 kann zum Zubereiten, Erhitzen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen eingesetzt werden. Sie ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfeldes bequem zu bedienen.

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

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

**Information zu elektrischen Haushaltskochmulden**

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SIKP 2000 F1
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L W	x
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	186,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	186,6 Wh/kg

**Prüfverfahren:**

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

**Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:**

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

## **Vorhersehbarer Missbrauch**

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf das Kochfeld (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.

## **2. Lieferumfang**






---

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2000 F1
- diese Bedienungsanleitung

## **3. Bedienelemente und Anzeigen**

---

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


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

## 4. Technische Daten

---

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



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

## **5. Sicherheitshinweise**

---

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

### **Erläuterung der Symbole**

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



## **Gefahr von Verbrennungen!**

*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.*



## **Nicht berühren!**

*Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche.*



## **WARNUNG!**

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




## **Gefahr durch Stromschläge!**

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



## **Gefahr von Brand!**

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

 *Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel (1) fernzuhalten.

 **WARNUNG vor Erstickung!**

*Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.  
Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln*

*spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.*



## **WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!**

*Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel (1) von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.*

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**



### **Gefahr von Verbrennungen!**

- *Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf das Kochfeld (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (2), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (2) noch sehr heiß sein.*



## **Gefahr von Brand!**

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*
- ***Explosionsgefahr!*** *Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.*

- *Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.*



## **Gefahr durch Stromschläge!**

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (1) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (1) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*

- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (1) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel (1) nicht um das Kochfeld (2).*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (1) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*

- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (1) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (1) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28).*



- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (1) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes (2) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie*

*das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*



## **Gefahr durch elektromagnetische Felder!**

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



## **Sachschäden durch elektromagnetische Felder**

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



## **Warnung vor Sachschäden**

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da*

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

- *Achten Sie darauf, die Induktionskochplatte keinen übermäßigen Erschütterungen auszusetzen, da hierdurch das Kochfeld (2) zerbrechen kann. Lassen Sie die Induktionskochplatte auch nicht fallen! Bei zerbrochenem Kochfeld (2) besteht Verletzungsgefahr.*
- *Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.*
- *Karamell kann die Induktionskochplatte zerstören, wenn Sie ihn herunterkratzen. Sollten zuckerhaltige Speisen überkochen, entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte Speisen sowieso sofort entfernen.*

- *Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Kochfeld (2) beschädigt werden.*
- *Die Induktionskochplatte besitzt rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die Kunststofffüße angreifen oder gar auflösen.*



## **Netzkabel**

*Fassen Sie das Netzkabel (1) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel (1) selbst. Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (1) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird. Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (1) und binden Sie es nicht mit*

*anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (1) vor. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

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

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

## 6. Vor der Inbetriebnahme

---

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

### 6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

Der Inhalt des Kochgefäßes wird bei hoher Leistung viel schneller erhitzt und beim Herunterregeln reagiert er ebenfalls schneller auf den Temperaturabfall. So kann man sagen, dass das Induktionskochen von der Bedienung her fast wie das Kochen mit Gas funktioniert.

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

### 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

Der Boden des Kochgeschirrs muss flach auf dem Induktionskochfeld 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 automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (11) wird der Fehler E0 angezeigt.*

## 7. Inbetriebnahme

---

### 7.1 Aufstellen und anschließen

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



#### **Gefahr von Brand!**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.

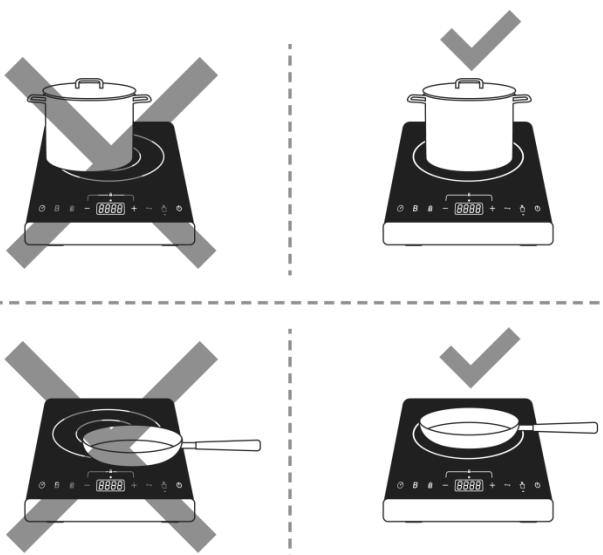
- Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.

## 7.2 Bedienung





- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es schaltet sich der Lüfter aus. Im Display (11) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (11) „- L -“ angezeigt.
- Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (11) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird.
- Nach dem Einschalten der Induktionskochplatte ist die voreingestellte Leistungsstufe L05.

- Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
- Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).






### Warnung vor Sachschäden

- **Stellen Sie das Kochgeschirr immer nur mittig auf das Kochfeld (2). Dabei darf es weder auf das Bedienfeld noch auf den Rand gestellt werden.**
  - Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).
  - Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.
3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (7), um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
4. Berühren Sie die Funktionstaste  (9), um das Gerät auf Leistungsstufe „L05“ einzuschalten.



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


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



### Gefahr von Verbrennungen!


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



Mithilfe der Funktionstaste  (9) können Sie zwischen der Leistungsstufe (3) und der Temperaturanzeige (4) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Stufe L05 bzw. die Temperatur auf 120 °C umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



### Gefahr von Brand!

- Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.
  - **Explosionsgefahr!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“. Die Betriebsanzeige (6) erlischt.





- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.
- Nach ca. 2 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch, wenn Sie zwischenzeitlich Änderungen an den Einstellungen/Anzeigen vornehmen) und es ertönt ein akustisches Signal. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Countdown des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.

## 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

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

## 7.4 Mit Timer ausschalten

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

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer ⌚ (15), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Kochzeit (in Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte ausschalten soll.



*Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren. Drücken Sie die Taste + (10), um den Timer in 10-Minuten-Schritten einzustellen. Drücken Sie die Taste - (12), um den Timer in 1-Minuten-Schritten einzustellen.*

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

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




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

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

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



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

## 7.5 Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

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




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

## 7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Warmhaltefunktion  (8). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Anzeige der Warmhaltefunktion (5) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (16).




- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Warmhaltefunktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Drücken Sie bei aktivierter Warmhaltefunktion die Funktionstaste  $\rightarrow$  (9), um die Warmhaltefunktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

## 7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Milch-Funktion  (13). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Anzeige der Milch-Funktion (18) leuchtet. Wird die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt, leuchtet zusätzlich die Anzeige (16).




- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Milch-Funktion zurück.
- Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Drücken Sie bei aktivierter Milch-Funktion die Funktionstaste  $\rightarrow$  (9), um die Milch-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

## 7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen „Milch“ oder „Warmhalten“.
2. Drücken Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion  (14). Daraufhin erscheint am Display (11) die Anzeige „L10“ und die Anzeige der Boost-Funktion (17) leuchtet.

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



- Drücken Sie bei aktivierter Boost-Funktion die Funktionstaste  $\rightarrow$  (9), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 bzw. Temperaturstufe 120 fortzufahren.

## 8. Wartung/Reinigung

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



### Gefahr von Verbrennungen!

*Warten Sie, bis das Kochfeld (2) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.*



### Gefahr durch Stromschläge!

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



### Warnung vor Sachschäden

*Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Kochfeld (2) beschädigt werden.*

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

Verschmutzungen und angebackene Speisereste auf der Oberfläche des Kochfeldes (2) reinigen Sie mit einem Schaber für Glaskochplatten und dem entsprechenden Reinigungsmittel.

## 9. Problemlösung

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28).



### Gefahr durch Stromschläge!

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (1) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (1) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten + (10) und - (12) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Kochfeld (2) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Fehler E0 wird am Display (11) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (2)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 12 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (2).
Fehler E6 wird am Display (11) angezeigt	Kühlventilator defekt	Möglicherweise ist der Kühlventilator defekt. Setzen Sie sich in diesem Fall mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (11) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 28.

## 10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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

## 11. Konformitätsvermerke

---



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/359193\\_2007.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/359193_2007.pdf)

## 12. Garantiehinweise

---

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der

Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



### Service

**DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)

**AT** Telefon: 0820 201222  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)

**CH** Telefon: 0842 665 566  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 359193\_2007**



### 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

