



INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2000 F1 KAT INDUCTION HOB SIKP 2000 F1 KAT PLAQUE À INDUCTION SIKP 2000 F1 KAT

DE AT

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

PLAQUE À INDUCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWcza

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

GB IE

INDUCTION HOB

Operating instructions and safety instructions

NL BE

INDUCTIEKOOKPLAAT

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

INDUKČNÍ PLOTÝNKA

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

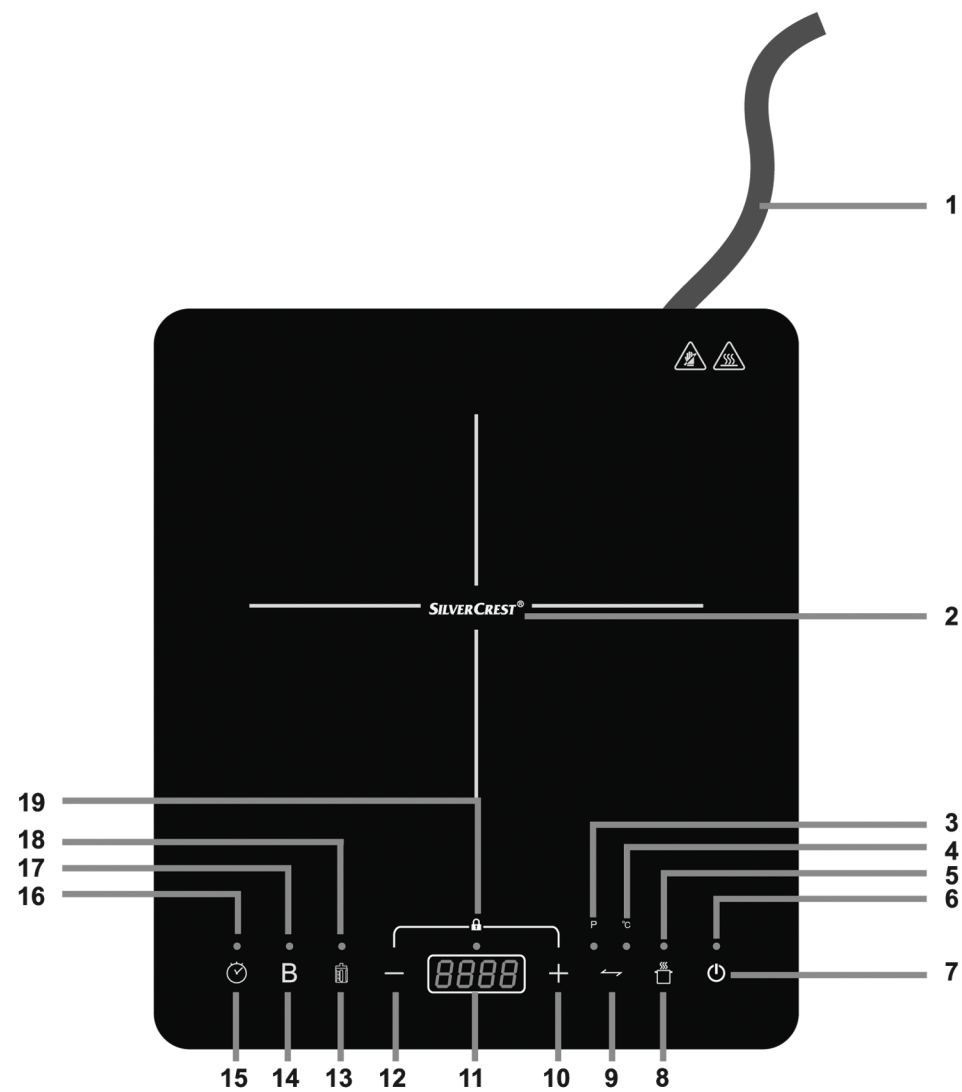
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update
Version des informations - Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja - Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií:
06/ 2019 - Ident.-No.: SIKP 2000 F1 KAT 062019-1

IAN 321954_1901

IAN 321954_1901

NL PL
CZ SK



Deutsch.....	2
English	31
Français.....	57
Nederlands	89
Polski	117
Čeština	147
Slovensky.....	173

Inhalt

Inhalt..... 2

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 5

3. Bedienelemente und Anzeigen 5

4. Technische Daten 6

5. Sicherheitshinweise 7

6. Vor der Inbetriebnahme 19

 6.1 Einführung ins Induktionskochen..... 19

 6.2 Geeignetes Kochgeschirr..... 20

7. Inbetriebnahme 20

 7.1 Aufstellen und anschließen 20

 7.2 Bedienung..... 20

 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung..... 22

 7.4 Mit Timer ausschalten..... 22

 7.5 Kindersicherung..... 23

 7.6 Warmhaltefunktion..... 23

 7.7 Milch-Funktion..... 24

 7.8 Boost-Funktion..... 24

8. Wartung/Reinigung..... 25

9. Problemlösung 25

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 26

11. Konformitätsvermerke 27

12. Garantiehinweise 28

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der Induktionskochplatte SIKP 2000 F1 KAT 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 KAT 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 KAT
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	182,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	182,6 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 KAT
- 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 KAT
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. Ein beschädigtes Netzkabel (1) darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden.

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. 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 stehen können, eben sein und einen Durchmesser zwischen 12 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.

1. 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 -“.
2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).



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).
 - 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 dazu gehörigen 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.

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  (9), um die Warmhaltefunktion abubrechen 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  (9), um die Milch-Funktion abubrechen 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 B (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 $\leftarrow$ (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.
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.



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1901.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 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



Telefon: 02921 - 89 13 000

E-Mail: service.DE@targa-online.com



Telefon: 01 - 26 76 195

E-Mail: service.AT@targa-online.com



Telefon: 044 - 55 10 057

E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 321954_1901



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

Contents

Contents	31
1. Intended use.....	32
2. Package contents	34
3. Controls and displays	34
4. Technical specifications	35
5. Safety instructions	36
6. Before you start.....	47
6.1 Introduction to induction cooking.....	47
6.2 Suitable cookware	47
7. Getting started	47
7.1 Setup and connection	47
7.2 Usage.....	48
7.3 Power levels and associated electrical power	49
7.4 Switching off using the timer.....	50
7.5 Child lock.....	50
7.6 Keep-warm function.....	50
7.7 Milk function	51
7.8 Boost function	51
8. Maintenance/cleaning.....	52
9. Troubleshooting	53
10. Environmental regulations and disposal information.....	54
11. Conformity	54
12. Warranty information	55

Congratulations!

By purchasing the SIKP 2000 F1 KAT 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

The SIKP 2000 F1 KAT 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.

This induction hotplate is not intended for commercial use. This induction hotplate is suitable exclusively for use indoors, in dry, sealed spaces. Always make sure that the induction hotplate is on a stable surface.

The device fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the device 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	SIKP 2000 F1 KAT
Hob type	x	Electric
Number of burners and cooking surfaces	x	1
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
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	x
Energy consumption for each cooking surface, per kg	EC electric cooking	182.6 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg	EC electric hob	182.6 Wh/kg

Testing method:

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

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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.

Predictable 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 (2). These can become very hot and cause burns.

2. Package contents

- SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT induction hotplate
- This user manual

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 Power cable
- 2 Heating zone
- 3 Symbol for power level display
- 4 Symbol for temperature display
- 5 Display for keep-warm function
- 6 Power indicator
- 7 On/Off button 
- 8 Button for keep-warm function 
- 9 Function button $\leftrightarrow$ (switch between power level/temperature display)
- 10 + button (increase value)
- 11 Display
- 12 - button (reduce value)
- 13 Button for milk function 
- 14 B button (boost function) B
- 15 Button for timer 
- 16 Timer indicator
- 17 Boost function indicator
- 18 Milk function indicator
- 19 Child lock indicator

4. Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	SIKP 2000 F1 KAT
Operating voltage:	220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Power:	2000 W 10 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt correspond to 10 temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 digits with red LED lighting
Timer:	3 hour countdown in 1 minute increments
Control panel:	Sensor buttons, child lock
Power cable length:	2.00 m

Dimensions: approx. 31 cm x 27 cm x 6.3 cm (W x D x H)

Weight: approx. 2,140 g

Max. bottom diameter of cooking pot/pan: 22 cm

Protection Class II



5. Safety instructions

Before you use this device for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or give it away, pass on the operating instructions at the same time. They form 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.

**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.

Children and persons with disabilities

This device may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the device. 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 (1).



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 device

*from the work surface by the power cable (1).
There is a danger of injury.*

Keep the device 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 zone (2). These can become very hot and cause burns.*
- *Do not touch the heating zone (2) surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone (2) 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.

- *Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the device 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 device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*



Risk of electric shock!

- *The induction hotplate housing and power cable (1) must not be damaged in any way. Never replace a faulty cable, instead*

contact our customer service (see "Warranty information" on page 55). If the housing or power cable (1) 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 device immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.*
- *Make sure that the power cable (1) cannot be damaged by sharp edges or hot spots.*

Never wrap the power cable (1) around the heating zone (2).

- *Make sure that the power cable (1) 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 (1) itself.*
- *Always remove the plug from the mains socket if you have any problems, if you are not using the device, before cleaning and during thunderstorms.*
- *If you notice visible damage to the induction hotplate or the power cable (1), switch the device off, disconnect the mains plug from*

the mains socket and contact customer services (see "Warranty information" on page 55).

- *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 device, 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 (1) 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 55).*
- *If the glass plate on the heating zone (2) is cracked or broken, switch the device off and disconnect it from the mains socket in order*

to avoid 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 device.*
- *Make sure that the induction hotplate is not subject to excessive vibration, as this can*

cause the heating zone (2) to break. Be careful not to drop the induction hotplate! There is a risk of injury if the heating zone (2) is broken!

- *Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel 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. These could damage the heating zone (2).*
- *The induction hotplate has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the device, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which*

could attack or even dissolve the plastic feet.



Power cable

Unplug the power cable (1) holding the mains plug and never pull on the cable (1) itself. Never place the device, pieces of furniture or other heavy objects on the power cable (1) and take care that this does not become trapped. Never tie knots in the power cable (1) 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 (1) yourself. Any damaged power cable (1) must be replaced by the manufacturer or authorised customer service.

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 device. 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 55). 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.

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.

But you do need special induction-compatible cookware with a ferromagnetic base.

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 induction hotplate, be smooth and have a diameter of between 12 and 22 cm.



If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material, the heating zone automatically switches off. A beeper sounds every 2 seconds and the error E0 is shown on the display (11).

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 device on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the device 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 device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*

7.2 Usage



- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone (2) is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "- L -".*
- *If you remove the pan from the induction hotplate when in use, the display shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. After around 60 seconds, the beeper stops and the fan switches off. The display (11) continues to show "- H -" for as long as the surface temperature of the heating zone (2) is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display (11) shows "- L -".*
- *The only way to hide the "- H -" and "- L -" symbols from the display (11) is by disconnecting the product from the mains.*
- *When the induction hotplate is switched on, the preset power level is L05.*

1. Connect the induction hotplate to a live mains socket using the power cable (1). A beeper then sounds and the display (11) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature.
2. Place a pan on the hotplate (2).



Warning about property damage

- *The pan must be explicitly suitable for induction hotplates. Do not use any other pans (e.g. ceramic ones).*
 - *Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.*
3. Press the On/Off button  (7) to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
 4. Press the function button  (9) to switch the device on to power level "L05".



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 + (10) and - (12) buttons to adjust to the power level you want. Or press the function button  (9) to display the cooking temperature on the display (11) and adjust it using the + (10) and - (12) buttons.



Risk of burns!

Do not touch the heating zone (2) surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone (2) surface can still be very hot.



Use the function button  (9) to switch between the power level (3) and the temperature display (4). However, please note that when you switch over, the power is always set to level L05 and the temperature to 120 °C, 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 + (10) and - (12) buttons to set the power level or temperature you want.
7. When you are finished, switch off the induction hotplate. To do this, press the On/Off button  (7). A beeper then sounds and the display (11) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature. The power indicator (6) goes out.



- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone (2) is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "- L -".*
- *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.*

7.3 Power levels and associated electrical power

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

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

7.4 Switching off using the timer

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

1. Press the sensor button for the timer ⌚ (15) when cooking with the induction hotplate to program the timer.
2. Use the + (10) and - (12) buttons to set the cooking time you want (in minutes) before the heating zone 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 (11).

If the timer is activated, the display (11) alternates showing the power level or temperature and the remaining time at around 5 second intervals.



The timer indicator (16) is only lit while the time is shown on the display (11). While the power level or temperature is shown, only the indicator (3) is lit, not the indicator (16).

If necessary, you can adjust the power level or temperature using the + (10) and - (12) buttons.

Once the countdown reaches zero, the induction hotplate automatically switches off. A beeper sounds.



In order to switch the induction hotplate off manually before the time has elapsed, press the On/Off button ⏻ (7).

7.5 Child lock

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

How to activate or deactivate the child lock:

1. Press the + (10) and - (12) buttons together briefly. An acoustic signal can be heard and the indicator (19) lights up. The child lock is now activated.
2. Press and hold the + (10) and - (12) buttons for about 3 seconds. An acoustic signal can be heard and the indicator (19) 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  (8). The display (11) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "120" minutes). The keep-warm function indicator (5) lights up. While the remaining keep-warm time is shown, the indicator (16) is lit up at the same time.



- 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  (9) to cancel the keep-warm function and continue at power level L05.

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  (13). The display (11) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "20" minutes). The milk function indicator (18) lights up. While the remaining keep-warm time is shown, the indicator (16) is lit up at the same time.



- 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  (9) to cancel the milk function and continue at power level L05.

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 (14). The display (11) then shows "L10" and the indicator for the boost function (17) 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 $\leftrightarrow$ (9) to cancel the boost function and continue at power level L05 or temperature 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 zone (2) is completely cool before cleaning it. Otherwise you could get burnt.



Risk of electric shock!

- *Always remove the power plug from the mains socket before cleaning. Failure to do so could cause 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. These could damage the heating zone (2).

Clean the side surfaces and the power cable (1) with a slightly damp cloth.

Dirt and burnt-on food residues on the surface of the heating zone (2) 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 55).



Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

Problem	Possible cause	Remedy
Induction hotplate not working	Power cable (1) not connected.	Connect the power cable (1) to a live mains socket.
	Child lock activated.	Press and hold the + (10) and - (12) buttons for 3 seconds to deactivate the child lock.
Heating zone (2) not getting hot	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
Error E0 is shown on the display (11)	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	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 (2).	Only use cookware with a base diameter of between 12 and 22 cm and place it on the centre of the heating zone (2).
Error E6 is shown on the display (11)	Cooling fan faulty	The cooling fan may be faulty. In this case, contact our hotline. See the "Warranty information" on page 55.
Error E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb is shown on the display (11)	Technical fault	Contact our hotline. See the "Warranty information" on page 55.

10. Environmental regulations and disposal information



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.



Do not dispose of the device in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.



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.

11. Conformity



This device 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 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/321954_1901.pdf

12. Warranty information

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.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1890 930 034
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4409
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 321954_1901



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	58
2. Contenu de l'emballage	60
3. Commandes et affichages.....	60
4. Spécifications techniques	61
5. Instructions de sécurité	62
6. Avant de commencer	75
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	75
6.2 Batterie de cuisine adéquate	75
7. Prise en main	76
7.1 Installation et branchement.....	76
7.2 Utilisation	76
7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée.....	78
7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque.....	78
7.5 Verrouillage de sécurité enfants	79
7.6 Fonction de maintien au chaud	79
7.7 Fonction lait.....	80
7.8 Fonction boost	80
8. Entretien / nettoyage	80
9. Résolution des problèmes	81
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	82
11. Conformité.....	83
12. Conditions de garantie	83

Félicitations !

En achetant la plaque chauffante à induction SIKP 2000 F1 KAT, 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

La plaque chauffante à induction SIKP 2000 F1 KAT 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.

Cette plaque chauffante à induction n'est pas destinée à un usage commercial. Elle a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs. Veuillez toujours à ce que la plaque chauffante à induction repose sur une surface stable.

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 le non respect de ces normes.

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques.

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SIKP 2000 F1 KAT
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	1
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
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	x
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	182,6 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	182,6 Wh/kg

Méthode de test :

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

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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 chauffage 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 plaque chauffante. Ils pourraient devenir très chauds et vous pourriez vous brûler.

2. Contenu de l'emballage

- Plaque chauffante à induction SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT
- Le présent manuel d'utilisation

3. Commandes et affichages

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

- 1 Câble d'alimentation
- 2 Zone de chauffe
- 3 Symbole d'affichage du niveau de puissance
- 4 Symbole d'affichage de la température
- 5 Symbole d'affichage de la fonction de maintien au chaud
- 6 Voyant d'alimentation
- 7 Bouton marche/arrêt 
- 8 Touche de la fonction de maintien au chaud 
- 9 Touche de fonction  (permet de basculer entre l'affichage du niveau de puissance et de la température)
- 10 Touche + (augmentation de la valeur)
- 11 Écran
- 12 Touche - (réduction de la valeur)
- 13 Touche de la fonction lait 
- 14 Touche B (fonction boost) B
- 15 Touche de minuterie 
- 16 Voyant de minuterie
- 17 Voyant de la fonction boost
- 18 Voyant de la fonction lait
- 19 Voyant de verrouillage de sécurité enfants

4. Spécifications techniques

Fabricant	SilverCrest
Nom du modèle :	SIKP 2000 F1 KAT
Tension de fonctionnement :	220 - 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance :	2000 W maxi 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts Correspondant à 10 niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Écran :	4 caractères avec éclairage par LED
Minuterie :	Compte à rebours de 3 heures, par incréments d'une minute
Panneau de commande :	Touches de commande tactile, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du câble d'alimentation :	2,00 m
Dimensions :	env. 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (l x P x H)
Poids :	env. 2 140 g

Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson : 22 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 mode d'emploi en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Ne pas toucher !

Cet avertissement vous informe qu'il ne faut pas toucher la surface de la plaque chauffante.



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.*

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et 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 (1).



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un 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 (1). Ils pourraient se blesser.

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 la zone de chauffe (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la zone de chauffe (2) sur laquelle un récipient de cuisson a*

précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de chauffe (2) 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.*
- *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.*



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (1) 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 83). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (1) 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 (1) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou*

des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation (1) autour de la zone de chauffe (2).

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) 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 entièrement de l'alimentation secteur, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.*
- *Pour débrancher le cordon d'alimentation (1), 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 (1), 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 83).*
- *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 (1) 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 83).

- *Si le verre situé sur la zone de chauffe (2) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'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 la zone de chauffe (2) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la zone de chauffe (2) est cassée, vous risquez de vous blesser !*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total*

du récipient de cuisson et de son 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. Vous pourriez endommager la zone de chauffe (2).*
- *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.



Cordon d'alimentation

Pour débrancher le câble d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le câble (1) lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le câble d'alimentation (1) et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne faites jamais de nœuds avec le câble d'alimentation (1) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ne pas 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 (1) vous-même. Si jamais le cordon d'alimentation (1) se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre d'assistance clientèle agréé.

La plaque chauffage 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

Déballiez 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 « Conditions de garantie » à la page 83). 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 chauffe. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson.

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.

Mais il faut disposer de batterie de cuisine spécialement conçue pour l'induction et équipée d'une base ferromagnétique.

6.2 Batterie de cuisine adéquate

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

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la zone de chauffe par induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 12 et 22 cm.



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran (11).

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 tels 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.*

7.2 Utilisation



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît.*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et le ventilateur s'éteint. L'écran (11) continue d'afficher la lettre « - H - » tant que la température de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (11).*
- *Le seul moyen de faire disparaître les symboles « - H - » et « L » de l'écran consiste à débrancher le produit de la prise murale.*
- *Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance préréglé est de L05.*

1. Branchez la plaque chauffante sur une prise murale alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur le brûleur (2).



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).*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*

3. Appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7) pour allumer la plaque chauffante. « on » apparaît à l'écran (11).
4. Appuyez sur la touche de fonction $\rightarrow$ (9) pour allumer l'appareil au niveau de puissance « L05 ».



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

5. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance de votre choix. Ou bien appuyez sur la touche de fonction $\rightarrow$ (9) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (11) et la régler à l'aide des touches + (10) et - (12).



Risques de brûlure !

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



Utilisez la touche de fonction $\rightarrow$ (9) pour basculer entre l'affichage de la puissance (3) et l'affichage de la température (4). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée au niveau L05 et la température à 120 °C, 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 l'appareil de la prise murale.*

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température. Le voyant d'alimentation (6) s'éteint.



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface du brûleur est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît.*
- *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.*

7.3 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.

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

7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

Vous pouvez programmer la minuterie pour éteindre automatiquement la zone de chauffe au bout d'un délai prédéfini.

1. Appuyez sur la commande tactile de la minuterie ☹ (15) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le temps de cuisson de votre choix (en minutes) au bout duquel la zone de chauffe 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 (11).

Si la minuterie est activée, l'écran (11) affiche alternativement le niveau de puissance ou la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.



Le voyant de minuterie (16) n'est allumé que pendant que le temps est affiché à l'écran (11). Pendant l'affichage du niveau de puissance ou de la température, seul le voyant (3) est allumé, pas le voyant (16).

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches + (10) et - (12).

Une fois que le compte à rebours est terminé, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.



Si vous souhaitez éteindre la plaque chauffante manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7).

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.

Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez brièvement en même temps sur les touches + (10) et - (12). Un signal sonore retentit et le voyant (19) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (19) 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  (8). L'écran (11) 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 (5) s'allume. Le voyant (16) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud est affiché.



- 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  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

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  (13). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant de la fonction lait (18) s'allume. Le voyant (16) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud restant est affiché.



- *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  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.*

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 (14). L'écran (11) affiche alors « L10 » et le voyant de la fonction boost (17) 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  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 ou à la température 120.

8. Entretien / nettoyage

Afin d'éviter de faire brûler des résidus d'aliments, nettoyez la zone de chauffe après chaque utilisation.



Risques de brûlure !

Attendez que la zone de chauffe ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.



Risque d'électrocution !

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage. Dans le cas contraire, vous risqueriez de 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. Vous pourriez endommager la plaque chauffante.

Nettoyez les surfaces latérales et le câble d'alimentation avec un chiffon légèrement humide.

La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface de la zone de chauffe 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 « Conditions de garantie » à la page 83)



Risque d'électrocution !

N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas	Le câble d'alimentation n'est pas branché	Branchez le câble d'alimentation sur une prise murale alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de chauffe ne chauffe pas	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	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.

Problème	Causes possibles	Solution
L'erreur E0 apparaît à l'écran (11)	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	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 chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine dont la base possède un diamètre compris entre 12 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe (2).
L'erreur E6 apparaît à l'écran (11)	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Le ventilateur de refroidissement est peut-être défaillant. Dans ce cas, veuillez contacter notre ligne d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 83.
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (11)	Panne technique	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Conditions de garantie » à la page 83.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de récupération habilités à cet effet.



Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets.



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.

11. 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, 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/321954_1901.pdf

12. Conditions de garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 321954_1901



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

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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



Service



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 321954_1901



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

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik.....	90
2. Inhoud van de verpakking	92
3. Bedieningsknoppen en displays	92
4. Technische specificaties.....	93
5. Veiligheidsinstructies	94
6. Voordat u begint	106
6.1 Inleiding tot inductiekoken	106
6.2 Geschikte pannen	106
7. Aan de slag	107
7.1 Installeren en aansluiten	107
7.2 Gebruik	107
7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen	109
7.4 Uitschakelen met de timer	109
7.5 Kinderslot	110
7.6 Warmhoudfunctie	110
7.7 Melkfunctie	110
7.8 Boostfunctie.....	111
8. Onderhoud/reiniging	111
9. Problemen oplossen	112
10. Milieuvorschriften en afvalverwijdering.....	113
11. Conformiteit.....	113
12. Garantie	114

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SIKP 2000 F1 KAT induction hotplate (de inductiekookplaat) 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 gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de inductiekookplaat aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Met de SIKP 2000 F1 KAT-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

Deze inductiekookplaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Deze inductiekookplaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis in droge, afgesloten ruimten. Zorg er altijd voor dat u de inductiekookplaat op een stabiele ondergrond zet.

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde
Modelcode	x	SIKP 2000 F1 KAT
Kookplaattype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	1
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
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	x
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	182,6 Wh/kg
Elektriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	182,6 Wh/kg

Testmethode:

Het product is getest volgens de volgende testnormen:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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 misbruik

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, pannendeksels, enz.) op de kookplaat. Deze kunnen zeer heet worden en u kunt zich branden.

2. Inhoud van de verpakking

- Inductiekookplaat SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT
- Deze gebruikershandleiding.

3. Bedieningsknoppen en displays

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 Netsnoer
- 2 Verwarmingszone
- 3 Symbool voor vermogensweergave
- 4 Symbool voor temperatuurweergave
- 5 Weergave voor warmhoudfunctie
- 6 Voedingsled
- 7 Aan/uit-toets
- 8 Toets voor warmhoudfunctie
- 9 Functietoets ↔ (schakelen tussen vermogens- en temperatuurweergave)
- 10 Toets + (waarde verhogen)

- 11 Display
- 12 Toets - (waarde verlagen)
- 13 Toets voor melkfunctie 
- 14 B-toets (boostfunctie) B
- 15 Toets voor timer 
- 16 Timer-led
- 17 Boostfunctie-led
- 18 Melkfunctie-led
- 19 Kinderslot-led

4. Technische specificaties

Fabrikant	SilverCrest
Modelnaam:	SIKP 2000 F1 KAT
Werkingsvoltage:	220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Vermogen:	Max. 2000 W 10 vermogensknoppen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Komen overeen met 10 temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Scherm:	4 cijfers met ledverlichting
Timer:	3 uur aftellen 1 stappen van 1 minuut
Bedieningspaneel:	tipoetsen, kinderslot
Lengte netsnoer:	2,00 m
Afmetingen:	circa 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (b x d x h)
Gewicht:	ongeveer 2140 g
Max. bodemdiameter van pan:	22 cm
Beschermingsklasse II	

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande instructies te goed lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, geeft u ook de gebruikershandleiding door. Deze maakt 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 kookplaat 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 kan 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.*

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan 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 spelen met het apparaat. 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 (1).

 **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 (1) van het werkoppervlak kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendeksels, enz.) op de verwarmingszone (2). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.*
- *Raak het oppervlak van de verwarmingszone (2) niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszone (2) 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.*
- *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.*



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (1) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een defect snoer, maar neem contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 114). Als de behuizing of het netsnoer (1) 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 de blender onmiddellijk uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (1) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer (1) nooit rond de verwarmingszone (2).*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (1) 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 deze 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 (1) 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 (1) 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 114).*
- *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 (1) 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 114).*
- *Als de glazen plaat op de verwarmingszone (2) is gebarsten of gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact 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 verwarmingszone (2) breekt. Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich verwonden als het glas van de verwarmingszone (2) breekt!

- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. 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 tot*

schade leiden aan de verwarmingszone (2).

- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slip-pootjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof pootjes of deze zelfs kunnen oplossen.*



Netsnoer

Trek het netsnoer (1) altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer (1) zelf. Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op het netsnoer (1) en zorg ervoor dat de kabel niet klem komt te zitten. Leg nooit knopen in het netsnoer (1) 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 (1) nooit zelf. Een beschadigd netsnoer (1) moet worden vervangen door

de fabrikant of een erkende klantenservice.

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 114). 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.

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.

U hebt echter wel speciale inductiecompatibele pannen nodig met een ferromagnetische bodem.

6.2 Geschikte pannen

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

De panbodem moet plat kunnen staan op de inductiekookzone, glad zijn en een diameter hebben tussen 12 en 22 cm.



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 2 seconden een pieptoon en fout E0 wordt weergegeven op het display (11).

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.*

7.2 Gebruik



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display.*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'EO' op het display en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. Na ongeveer 60 seconden stopt de pieptoon en wordt de ventilator uitgeschakeld. Het display (11) blijft op '- H -' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone (2) hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (11).*
- *De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display, is door de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact te trekken.*
- *Als de kookplaat wordt ingeschakeld, is het ingestelde vermogensniveau L05.*

1. Steek de stekker van het netsnoer (1) in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en op het display (11) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.
2. Plaats een pan op de brander (2).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*

3. Druk op de aan/uit-knop  (7) om de kookplaat aan te zetten. Op het display (11) verschijnt 'on'.
4. Druk op de functietoets  (9) om het apparaat in te schakelen op vermogensniveau 'L05'.



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

5. Stel met de toetsen + (10) en - (12) het gewenste vermogensniveau in. Of druk op de functietoets  (9) om de kooktemperatuur op het display (11) weer te geven en deze met de toetsen + (10) en - (12) in te stellen.



Kans op brandwonden!

Raak het contactoppervlak niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. Het kookoppervlak kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.



Gebruik de functietoets  (9) om te schakelen tussen het vermogen (3) en de temperatuur (4). Houd er rekening mee dat als u een andere keuze maakt, het vermogen altijd wordt ingesteld op niveau L05 en de temperatuur op 120 °C, ongeacht welke waarde eerder was ingesteld. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verhit. 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. Haal de stekker uit het stopcontact.*

6. Bereid uw eten. Stel tijdens het koken met de toetsen + (10) en - (12) het gewenste vermogensniveau of de gewenste temperatuur in.
7. Als u klaar bent, schakelt u de inductiekookplaat uit. Druk hiertoe op de Aan/uit-toets  (7). Er klinkt een pieptoon en op het display (11) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur. De voedingsled (6) gaat uit.



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

7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen

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

Stand	Vermogen (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Uitschakelen met de timer

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

1. Druk op de sensorknop voor de timer ⌚ (15) bij het koken op de kookplaat om de timer te programmeren.
2. Stel met de toetsen + (10) en - (12) de gewenste kooktijd (in minuten) in voordat de kookzone 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 (11).

Als de timer is geactiveerd, wordt op het display (11) de weergave van vermogen of temperatuur en de resterende tijd afgewisseld om de circa 5 seconden.



De timer-led (16) brandt alleen als de tijd op het display (11) wordt weergegeven. Als het vermogensniveau of de temperatuur wordt weergegeven, brandt alleen led (3), niet led (16).

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de toetsen + (10) en - (12) aanpassen.

Zodra de teller op nul staat, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een pieper.



U kunt de kookplaat ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (7).

7.5 Kinderslot

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

Kinderslot in- of uitschakelen:

1. Druk de toetsen + (10) en - (12) tegelijkertijd kortstondig in. Er klinkt een geluidssignaal en de led (19) gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.
2. Druk op de toetsen + (10) en - (12) en houd deze 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de led (19) 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  (8). Op het display (11) verschijnt afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '120' minuten). De led voor de warmhoudfunctie (5) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (16) tegelijkertijd brandt.



- *Indien nodig kunt u de boostfunctie 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  (9) om de warmhoudfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.*

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  (13). Op het display (11) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '20' minuten). De led voor de melkfunctie (18) gaat branden. De resterende warmhoudtijd wordt weergegeven, terwijl de led (16) tegelijkertijd brandt.



- *Indien nodig kunt u de boostfunctie 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 $\leftrightarrow$ (9) om de melkfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.*

7.8 Boostfunctie

Met de boostfunctie 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 boostfunctie:

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 B (14). Op het display (11) verschijnt 'L10' en de led voor de boostfunctie (17) 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 $\leftrightarrow$ (9) om de boostfunctie te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 of temperatuur 120 °C.

8. Onderhoud/reiniging

Voorkom dat etensresten verbranden en reinigen de kookzone na elk gebruik.



Kans op brandwonden!

Wacht tot de verwarmingszone volledig is 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. Als u dit niet doet, kan dit resulteren in 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. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.

Reinig de zijvlakken en de voedingskabel met een licht vochtige doek.

Vuil en verbrande etensresten op het oppervlak van de verwarmingszone 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 114)



Risico op elektrische schok!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Inductiekookplaat werkt niet	Voedingskabel niet aangesloten	Steek de stekker in een werkend stopcontact.
	Kinderslot ingeschakeld	Druk op de toetsen + (10) en - (12) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone wordt niet heet	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
Fout E0 wordt weergegeven op het display (11)	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	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 kookzone (2)	Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 12 en 22 cm en zet deze in het midden van de kookzone (2).
Fout E6 wordt weergegeven op het display (11)	Ventilator defect	De ventilator kan defect zijn. Neem in dit geval contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 114.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display (11)	Technische storing	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 114.

10. Milieuvorschriften en afvalverwijdering



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is 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.



Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval of het grofvuil. Informatie over inzamelpunten en ophaaltijden kunt u opvragen bij de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkingsinstantie.



Verwijder al het verpakkingsmateriaal 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.

11. Conformiteit



Dit apparaat voldoet aan het basisstation- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.



De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1901.pdf

12. Garantie

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.

**Service**

NL Telefoon: 0900 0400 223
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 070 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: +32 70 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 321954_1901

**Fabrikant**

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Przeznaczenie	118
2. Zawartość opakowania	120
3. Elementy sterujące i wyświetlacze	121
4. Dane techniczne.....	121
5. Instrukcje bezpieczeństwa.....	122
6. Czynności przygotowawcze	136
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego	136
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne	137
7. Rozpoczęcie użytkowania	137
7.1 Ustawienie i podłączenie	137
7.2 Użytkowanie	137
7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna	139
7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego	140
7.5 Blokada rodzicielska	140
7.6 Funkcja utrzymywania ciepła	141
7.7 Funkcja podgrzewania mleka	141
7.8 Funkcja Booster	142
8. Konserwacja / czyszczenie.....	142
9. Rozwiązywanie problemów	143
10. Przepisy środowiskowe oraz informacje o utylizacji produktu	144
11. Zgodność.....	144
12. Informacje gwarancyjne	145

Gratulacje!

Dokonując zakupu indukcyjnej płyty grzewczej SIKP 2000 F1 KAT, 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

Indukcyjna płyta grzewcza SIKP 2000 F1 KAT może służyć do przygotowywania i gotowania potraw oraz ich podgrzewania w odpowiednich naczyniach. Jest to urządzenie przenośne i łatwe w obsłudze dzięki zastosowaniu dotykowego panelu sterowania.

Niniejsza indukcyjna płyta grzewcza nie jest przeznaczona do użytku komercyjnego. Niniejsza indukcyjna płyta grzewcza nadaje się wyłącznie do użytku w suchych pomieszczeniach zamkniętych. Indukcyjna płyta grzewcza musi być zawsze ustawiona na stabilnej powierzchni.

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. Wprowadzenie jakichkolwiek modyfikacji w urządzeniu, innych niż zalecone przez producenta, może spowodować, że wymagania tych norm i dyrektyw nie będą spełniane.

Informacje dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych

	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu	x	SIKP 2000 F1 KAT
Typ płyty grzewczej	x	Elektryczna
Liczba pól i obszarów grzewczych	x	1
Technologia grzewcza (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze)	x	Indukcja
W przypadku okrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Średnica użytecznej powierzchni każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego, z dokładnością do 5 mm.	Ø	22 cm
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.	x
Zużycie energii dla każdego obszaru grzewczego, na kg	EC electric cooking	182,6 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę grzewczą, na kg	EC electric hob	182,6 Wh/kg

Metoda przeprowadzania badań:

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:
Płyty grzewcze – Metody badań cech funkcjonalnych.

(przebadane zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (EU) nr 66/2014, załącznik 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.

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie

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



Niebezpieczeństwo oparzeń!

Nie umieszczać na płycie grzewczej (2) innych przedmiotów (np. sztucców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.). Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

2. Zawartość opakowania

- Indukcyjna płyta grzewcza SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Elementy sterujące i wyświetlacze

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

- 1 Przewód zasilający
- 2 Strefa grzewcza
- 3 Symbol wyświetlania poziomu mocy
- 4 Symbol wyświetlania temperatury
- 5 Kontrolka funkcji utrzymywania ciepła
- 6 Kontrolka zasilania
- 7 Przycisk włączania/wyłączania 
- 8 Przycisk funkcji utrzymywania ciepła 
- 9 Przycisk funkcyjny $\leftrightarrow$ (przełączanie między wyświetlaniem poziomu mocy/temperatury)
- 10 Przycisk + (zwiększanie wartości)
- 11 Wyświetlacz
- 12 Przycisk - (zmniejszanie wartości)
- 13 Przycisk funkcji podgrzewania mleka 
- 14 Przycisk B (funkcja Booster) B
- 15 Przycisk zegara sterującego 
- 16 Kontrolka zegara sterującego
- 17 Kontrolka funkcji Booster
- 18 Kontrolka funkcji podgrzewania mleka
- 19 Kontrolka blokady rodzicielskiej

4. Dane techniczne

Producent:	SilverCrest
Nazwa modelu:	SIKP 2000 F1 KAT
Napięcie robocze:	220-240 V~ (AC), 50/60 Hz
Moc:	maks. 2000 W 10 poziomów mocy: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W Odpowiadają 10 poziomom temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Wyświetlacz:	4-cyfrowy z podświetleniem LED
Zegar sterujący:	3-godzinne wsteczne odliczanie czasu w odstępach 1-minutowych

Panel sterowania:	Przyciski dotykowe, blokada rodzicielska
Długość przewodu zasilającego:	2,00 m
Wymiary:	ok. 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (szer. x gł. x wys.)
Masa:	ok. 2140 g
Maksymalna średnica dna garnka/patelni:	22 cm
Klasa ochrony II	

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do przyszłego wykorzystania. W przypadku sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy również przekazać instrukcję obsługi. Stanowi ona nieodłączną część produktu.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji obsługi zostały użyte przedstawione poniżej ostrzeżenia. Niektóre z tych symboli są umieszczone na samym produkcie w celu

ostrzegania użytkownika przed potencjalnymi zagrożeniami.



Niebezpieczeństwo oparzeń!

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.



Nie dotykać!

Ten symbol ostrzega przed dotykiem powierzchni płyty grzewczej.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi produktu i bezpieczeństwa użytkownika. Ostrzega on przed niebezpieczeństwami, które – w przypadku zlekceważenia – mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia lub powodować wystąpienie szkód materialnych.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeń-

stwami, które – w przypadku zlekceważenia – mogą 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.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

tym zagrożenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czynności należące do użytkownika, takie jak czyszczenie i konserwacja, nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego (1).



Ryzyko uduszenia!

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



Ryzyko dotyczące spadających przedmiotów!

Należy zadbać o to, aby dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia z powierzchni roboczej, ciągnąc za przewód zasilający (1). Stwarza to niebezpieczeństwo obrażeń ciała.

Urządzenie należy umieszczać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- *Nie umieszczać innych przedmiotów (np. sztuców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.) na obszarze grzewczym (2). Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.*
- *Nie dotykać obszaru grzewczego (2), na którym stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania obszar grzewczy (2) 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.

- ***Ryzyko 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.*
- *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 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.*



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Obudowa indukcyjnej płyty grzewczej oraz przewód zasilający (1) 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 144). Uszkodzona obudowa lub przewód zasilający (1) grożą porażeniem 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 szkodliwe dla zdrowia.*
- *Uważać, aby przewód zasilający (1) nie*

został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze. W żadnym wypadku nie wolno owijać przewodu zasilającego (1) wokół obszaru grzewczego (2).

- *Uważać, aby przewód zasilający (1) nie został zgnieciony lub zmiażdżony.*
- *Nawet po wyłączeniu indukcyjna płyta grzewcza nie jest całkowicie odłączona od gniazda sieciowego. Aby całkowicie odłączyć płytę grzewczą od sieci zasilającej, należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.*
- *W przypadku odłączania urządzenia od zasilania należy zawsze chwytać za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód zasilający (1).*
- *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 (1), urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 144).*
- *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 sieciowej w nagłym przypadku.*

- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać indukcyjnej płyty grzewczej, przewodu zasilającego (1) ani wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach. W przypadku przedostania się płynów do wnętrza produktu należy natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 144).*
- *Jeśli umieszczona na obszarze grzewczym (2) szklana płyta ulegnie pęknięciu lub rozbiciu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.*



Zagrożenia spowodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

Pola elektromagnetyczne mogą mieć wpływ i powodować uszkodzenie urządzeń

medycznych (rozsztukowników serca, aparatów słuchowych itp.). Należy zachować bezpieczną odległość, zalecaną przez producenta danego urządzenia.



Uszkodzenia spowodowane 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 podgrzewać pustych naczyń do gotowania, gdyż może nastąpić ich szybkie przegrzanie i uszkodzenie zarówno naczynia jak i urządzenia.*
- *Należy pamiętać, aby nie narażać*

indukcyjnej płyty grzewczej na nadmierne wibracje, gdyż może to spowodować pęknięcie obszaru grzewczego (2).

Uważać, aby nie upuścić indukcyjnej płyty grzewczej! Pęknięcie obszaru grzewczego (2) grozi obrażeniami ciała!

- *Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i potraw duszonych. Masa naczyń do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.*
- *Próby zeskrobania 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. Mogą one*

uszkodzić obszar grzewczy (2).

- *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.*



Przewód zasilający

Przewód zasilający (1) należy odłączać chwytając za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód (1). W żadnym wypadku nie wolno umieszczać na przewodzie zasilającym (1) samego urządzenia, mebli ani innych ciężkich przedmiotów, a ponadto należy uważać, aby przewód nie został uwięziony. W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym (1) 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 (1). Uszkodzony przewód zasilający (1) musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowane centrum serwisowe.

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 jakiegoś elementu prosimy o kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje gwarancyjne” na stronie 144). Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować je 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 strefie grzewczej. Pozwala to oszczędzać energię elektryczną i skraca czas gotowania.

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.

Wymagane jest jednak używanie specjalnych, kompatybilnych z kuchenką indukcyjną naczyń kuchennych z ferromagnetycznym dnem.

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 indukcyjnej strefie grzewczej, musi być gładka, zaś jej średnica musi wynosić od 12 do 22 cm.



Jeśli naczynie kuchenne nie ma właściwej średnicy lub jest wykonane z nieodpowiedniego materiału, strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. Co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E0.

7. Rozpoczęcie użytkowania

7.1 Ustawienie i podłączenie

Urządzenie należy ustawić na płaskiej, przeciwpoślizgowej i suchej powierzchni.



Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą one szybko się rozgrzać i spowodować pożar.
- Nigdy nie umieszczaj 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.

7.2 Użytkowanie



- Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) przekracza 60°C, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „- H -”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu pojawi się symbol „- L -”.

- W przypadku zdjęcia naczynia z indukcyjnej płyty grzewczej w trakcie gotowania, na wyświetlaczu pokazuje się symbol „E0” i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Po upływie około 60 sekund sygnał akustyczny milknie i następuje wyłączenie wentylatora. Na wyświetlaczu (11) widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „- H -”, dopóki temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) będzie wyższa niż 60°C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (11) pokaże się symbol „- L -”.
- Jedynym sposobem na usunięcie symboli „- H -” i „L” z wyświetlacza (11) jest odłączenie produktu od zasilania.
- Po włączeniu płyty grzewczej ustawiony poziom mocy wynosi L05.

1. Płytę grzewczą należy podłączyć do gniazda ściennego przy użyciu przewodu zasilania (1). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, na wyświetlaczu (11) zaś pokazuje się symbol „- L -” lub „- H -”, w zależności od temperatury.
2. Ustawić naczynie na polu grzewczym (2).



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- Naczynie musi być przeznaczone do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych. Nie używać żadnych innych naczyń (np. ceramicznych).
 - Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i potraw duszonych. Masa naczynia do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.
3. Naciśnij przycisk Wł./Wył.  (7), aby włączyć płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on”.
 4. Naciśnij przycisk funkcyjny $\rightarrow$ (9), aby przełączyć urządzenie na poziom mocy „L05”.



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

5. Użyj przycisków + (10) i - (12), aby ustawić żądany poziom mocy. Lub naciśnij przycisk funkcyjny $\rightarrow$ (9) w celu wyświetlenia temperatury gotowania na wyświetlaczu (11), po czym wyreguluj ją przy użyciu przycisków + (10) i - (12).



Niebezpieczeństwo oparzeń!

- Nie dotykać powierzchni, na której stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania obszar grzewczy może być wciąż bardzo gorący.



Użyj przycisku funkcyjnego $\rightarrow$ (9) w celu przełączenia między wyświetlaniem poziomu mocy (3) i temperatury (4). Należy jednak pamiętać, że po przełączeniu moc zostaje zawsze ustawiona na poziomie L05, zaś temperatura na wartości 120°C, niezależnie od poprzedniego ustawienia. 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 przewodu zasilania z gniazda ściennego.*

6. Przygotuj potrawę. Podczas gotowania używaj przycisków + (10) i - (12) w celu ustawienia żądanej mocy lub temperatury.
7. Po zakończeniu gotowania wyłącz indukcyjną płytę grzewczą. W tym celu naciśnij przycisk włączania/wyłączania  (7). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) pokazuje się symbol „- L -” lub „- H -”, w zależności od temperatury. Kontrolka zasilania (6) gaśnie.



- *Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej (2) temperatura powierzchni pola grzewczego przekracza 60 °C, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „H”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60 °C, na wyświetlaczu pokaże się symbol „L”.*
- *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*

7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna

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

Poziom	Moc (waty)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

Istnieje możliwość zaprogramowania zegara sterującego, aby automatycznie wyłączył strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.

1. Aby zaprogramować zegar sterujący, należy nacisnąć przycisk dotykowy zegara sterującego (15) podczas gotowania na płycie grzewczej (2).
2. Przy użyciu przycisków + (10) i - (12) ustaw żądany czas gotowania (w minutach), po upływie którego strefa grzewcza ma się wyłączyć.



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

Ustawiony czas miga przez krótki okres, po czym na wyświetlaczu (11) wskazywany jest pozostały czas (odliczany wstecznie).

Jeśli zegar sterujący jest włączony, na wyświetlaczu (11) wskazywany jest na przemian poziom mocy lub temperatura oraz pozostały czas w odstępach co około 5 sekund.



Kontrolka zegara sterującego (16) świeci się tylko w przypadku wyświetlania czasu na wyświetlaczu (11). Gdy wyświetlany jest poziom mocy lub temperatura, świeci się tylko kontrolka (3), a nie kontrolka (16).

W razie potrzeby można wyregulować poziom mocy lub temperaturę za pomocą przycisków + (10) i - (12).

Gdy odliczanie czasu osiągnie wartość zerową, strefa grzewcza zostaje automatycznie wyłączona. Emitowany jest sygnał akustyczny.



Aby ręcznie wyłączyć płytę grzewczą przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (7).

7.5 Blokada rodzicielska

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

Włączanie i wyłączanie blokady rodzicielskiej:

1. Naciśnij jednocześnie krótko przyciski + (10) i - (12). Wyemitowany zostaje sygnał akustyczny i zapala się kontrolka (19). Blokada rodzicielska jest teraz włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski + (10) i - (12) przez około 3 sekundy. Wyemitowany zostaje sygnał akustyczny i kontrolka (19) 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. Ale wszystkie inne funkcje będą zablokowane.

7.6 Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła umożliwia 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  (8). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „120” minut). Zapala się kontrolka funkcji utrzymywania ciepła (5). Gdy wskazywany jest pozostały czas utrzymywania ciepła, świeci się również kontrolka (16).



- 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 $\rightarrow$ (9), aby anulować funkcję utrzymywania ciepła i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05.

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  (13). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „20” minut). Zapala się kontrolka funkcji podgrzewania mleka (18). Gdy wskazywany jest pozostały czas utrzymywania ciepła, świeci się również kontrolka (16).



- 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 $\rightarrow$ (9), aby anulować funkcję podgrzewania mleka i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05.

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 (14). Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „L10” i zapala się kontrolka funkcji Booster (17).

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 $\rightarrow$ (9), aby anulować funkcję Booster i kontynuować grzanie na poziomie mocy L05 lub temperaturze 120.

8. Konserwacja / czyszczenie

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



Niebezpieczeństwo oparzeń!

Przed przystąpieniem do czyszczenia strefy grzewczej (2) należy poczekać na jej całkowite ostygnięcie. W przeciwnym razie można się oparzyć.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda. W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym.*
- *Nie rozlewać ani nie rozpylać żadnych płynów na indukcyjną płytę grzewczą bądź przez otwory wentylacyjne. Może to doprowadzić do zwarcia, które mogą spowodować porażenie lub oparzenie prądem elektrycznym.*



Ostrzeżenie o uszkodach materialnych

Nie używać ściernych ani kwaśnych środków czyszczących bądź narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Może to spowodować uszkodzenie płyty grzewczej (2).

Powierzchnie boczne i przewód zasilania (1) należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Zanieczyszczenia i przypalone resztki potraw można oczyścić z powierzchni strefy grzewczej (2) 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 gwarancyjne” na stronie 144).



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W żadnym wypadku nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

Problem	Możliwe przyczyny	Środek zaradczy
Indukcyjna płyta grzewcza nie działa	Nie został podłączony przewód zasilania (1)	Podłączyć przewód zasilania (1) do gniazda ściennego.
	Włączona blokada rodzicielska.	Naciśnij i przytrzymaj przyciski + (10) i - (12) przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.
Strefa grzewcza (2) nie nagrzewa się	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E0.	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Naczynie ma zbyt małą średnicę lub nie stoi centralnie na strefie grzewczej (2).	Używaj wyłącznie naczyń kuchennych o średnicy podstawy od 12 do 22 cm i umieszczaj je na środku strefy grzewczej (2).
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E6.	Uszkodzony wentylator chłodzący	Wentylator chłodzący może być uszkodzony. W takim przypadku należy skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 144.
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E1, E2, E3, E4, E7, E8 lub Eb.	Usterka techniczna	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje gwarancyjne” na stronie 144.

10. Przepisy środowiskowe oraz informacje o utylizacji produktu



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że urządzenie podlega dyrektywie Unii Europejskiej 2012/19/UE. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać ze zwykłymi śmieciami; należy je składować w oficjalnie wyznaczonych do tego celu miejscach.



Nie wyrzucać urządzenia razem z odpadkami z gospodarstw domowych ani na składowiska odpadów wielkogabarytowych. Informacje na temat punktów zbiórki i dat odbioru odpadów można uzyskać u lokalnych władz lub w przedsiębiorstwie usług komunalnych.



Wszelkie materiały opakowaniowe należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Pudełka kartonowe można wrzucić do pojemników na papier do wtórnego przerobu lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki. Folie i plastik z opakowania należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

11. Zgodność



Niniejsze urządzenie spełnia podstawowe i inne odnośne wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU, dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU, dyrektywy ErP 2009/125/EC oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU.



Kompletna deklaracja zgodności EU jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1901.pdf

12. Informacje gwarancyjne

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

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

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

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązywanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 321954_1901



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	148
2. Obsah balení	150
3. Ovládací prvky a jejich funkce.....	150
4. Technické údaje	151
5. Bezpečnostní pokyny	152
6. Než začnete.....	163
6.1 Úvod do vaření na indukci	163
6.2 Vhodné nádobí.....	163
7. Začínáme.....	164
7.1 Příprava a připojení.....	164
7.2 Použití.....	164
7.3 Úroveň výkonu a související elektrický výkon	166
7.4 Vypínání prostřednictvím časovače.....	166
7.5 Dětský zámek	166
7.6 Funkce udržování teploty	167
7.7 Funkce ohřevu mléka.....	167
7.8 Funkce zrychlení	168
8. Údržba / Čištění.....	168
9. Odstraňování problémů	169
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	170
11. Soulad	170
12. Informace o záruce.....	170

Blahopřejeme!

Zakoupením indukčního vaříče SIKP 2000 F1 KAT jste se rozhodli pro jakostní výrobek.

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

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

1. Určené použití

Indukční vaříč SIKP 2000 F1 KAT lze použít k přípravě a vaření potravin a udržování jejich teploty ve vhodných nádobách. Jedná se o přenosný přístroj se snadným ovládáním prostřednictvím dotykového ovládacího panelu.

Tento indukční vaříč není určen ke komerčním účelům. Je určen výhradně k použití v interiérech, v suchém a uzavřeném prostředí. Pokaždé se ujistěte, že je indukční vaříč umístěn na stabilní ploše.

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

Informace o domácích elektrických varných deskách

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SIKP 2000 F1 KAT
Typ varné desky	x	Elektrická
Počet plotýnek a varných ploch	x	1
Technologie ohřevu (indukční vařiče a varné plochy, radiační hořáky, plotýnky)	x	Indukční ohřev
Pro kruhové varné plochy a plotýnky: Průměr užité plochy pro každou elektricky ohřivanou varnou plochu s přesností na 5 mm.	Ø	22 cm
Pro varné plochy a plotýnky neokružového tvaru: Délka a šířka užité plochy pro každou elektricky ohřivanou varnou plochu a každou elektricky ohřivanou plotýnku s přesností na 5 mm.	L W	x
Spořeba energie každé varné plochy na kg	EC elektrický ohřev	182,6 Wh/kg
Spořeba energie varné desky na kg	EC elektrická varná deska	182,6 Wh/kg

Metoda testování:

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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 vaříč nepokládejte jiné předměty (např. příbory, náčiní, poklice apod.). Tyto předměty mohou být velmi horké a můžete se od nich popálit.

2. Obsah balení

- Indukční vaříč SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT
- Tato příručka

3. Ovládací prvky a jejich funkce

Tento uživatelský návod má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obalu je znázorněn indukční vaříč s vyznačenými číslicemi. Významy číslic jsou následující:

- 1 Napájecí kabel
- 2 Zóna ohřevu
- 3 Symbol pro zobrazení výkonu
- 4 Symbol pro zobrazení teploty
- 5 Symbol funkce udržování teploty
- 6 Indikátor napájení
- 7 Vypínač
- 8 Tlačítko funkce udržování teploty
- 9 Funkční tlačítko $\leftrightarrow$ (přepínání mezi zobrazením výkonu/teploty)
- 10 Tlačítko + (zvýšení hodnoty)

- 11 Displej
- 12 Tlačítko – (snížení hodnoty)
- 13 Tlačítko pro funkci ohřevu mléka 
- 14 Tlačítko B (funkce zrychlení) B
- 15 Tlačítko pro časovač 
- 16 Indikátor časovače
- 17 Indikátor funkce zrychlení
- 18 Indikátor funkce ohřevu mléka
- 19 Indikátor dětského zámku

4. Technické údaje

Výrobce	SilverCrest
Název modelu:	SIKP 2000 F1 KAT
Provozní napětí:	220 - 240 V~ (stř.), 50/60 Hz
Výkon:	max. 2000 W 10 výkonových úrovní: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W Odpovídá 10 úrovním teploty: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4 číslice s LED osvětlením
Časovač:	3hodinové odpočítávání po minutových krocích
Ovládací panel:	Dotyková tlačítka, dětský zámek
Délka napájecího kabelu:	2 m
Rozměry:	cca 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (Š x H x V)
Hmotnost:	cca 2 140 g
Max. průměr dna nádobí/pánve:	22 cm
Třída ochrany II	

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto zařízení si 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 . Pokud zařízení prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku. 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 povrchu plotýnky.



VAROVÁNÍ

Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání výrobku a bezpečnost uživatele. Varuje před riziky, které by při zanedbání mohly způsobit ohrožení života, poranění končetin, jiná zranění nebo materiální škody.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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



Nebezpečí požáru!

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



Tento symbol označuje další informaci na dané téma.

Děti a lidé s postižením

Toto zařízení 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 (1).



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 (1) stáhnout z pracovní desky.

Hrozí nebezpečí poranění.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí popálení!

- *Na zónu ohřevu (2) nepokládáte jiné předměty (např. přístroje, kuchyňské náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.*
- *Nedotýkejte se zóny ohřevu (2), na které předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být zóna ohřevu (2) stále velmi horká.*



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.

- *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.*



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Kryt indukčního vařiče a napájecí kabel (1) nesmí být žádným způsobem poškozeny.*

Vadný kabel nikdy nevyměňujte. Raději se obraťte na náš zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170). Při poškození krytu nebo napájecího kabelu (1) 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. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však kouře neúmyslně nadýcháte, vyhledejte lékařskou pomoc.*

Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.

- *Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu (1) ostrými hranami nebo horkými místy. Napájecí kabel (1) nikdy neovíjejte okolo zóny ohřevu (2).*
- *Ujistěte se, že u napájecího kabelu (1) nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.*
- *Indukční vaříč není ani po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li jej zcela odpojit od sítě, vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky.*
- *Při odpojování vždy přidržíte vidlici, nikdy netahejte za kabel (1).*
- *Vidlici odpojte od sítě vždy, když narazíte na jakýkoli problém, pokud zařízení nepoužíváte, před čištěním a během bouřky.*
- *Pokud zaznamenáte viditelné poškození indukčního vaříče nebo napájecího kabelu*

(1), spotřebič vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obraťte se na naši zákaznickou linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170).

- 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 vidlici napájecího kabelu v naléhavých případech rychle vytáhnout.*
- Indukční vařič, napájecí kabel (1) ani jeho vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud do zařízení vnikne tekutina, okamžitě odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170).*
- V případě prasknutí nebo poškození skleněné desky na zóně ohřevu (2)*

*spotřebič vypněte a odpojte od zásuvky,
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 vařič 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 způsobit poškození nádoby i zařízení.

- *Dbejte na to, aby indukční vaříč nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím, které by mohly způsobit prasknutí zóny ohřevu (2). Dbejte na to, aby vám indukční vaříč neupadl na zem! V případě prasknutí zóny ohřevu (2) hrozí nebezpečí poranění!*
- *Bud'te opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Indukční vaříč 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 ohrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch.*

Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).

- *Indukční vařič je opatřen neklouzavými plastovými nožičkami. V případě potřeby pod zařízení něco umístěte, protože pracovní plochy jsou často ošetřeny prostředky, které by mohly plastové nožičky narušit nebo dokonce rozpustit.*



Napájecí kabel

Při odpojování od zásuvky držte napájecí kabel (1) za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel (1). Na napájecí kabel (1) nikdy nepokládejte spotřebič, těžké předměty ani nábytek a dbejte na to, aby nedošlo k zachycení kabelu. Na kabelu (1) 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 (1) nikdy sami

neupravujte. Každý poškozený napájecí kabel (1) je třeba nechat vyměnit u výrobce nebo v autorizovaném servisním středisku.

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

6. Než začnete

Vybalte zařízení. 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 170). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

6.1 Úvod do vaření na indukci

Vaření na indukčním vaříči probíhá jinak, než jste zvyklí na běžných plotýnkách. Teplo se vytváří prostřednictvím elektromagnetického pole v podstavci pod varnou nádobou a ne topnými odporovými články v zóně ohřevu. Šetří se tak energie a zkracují doby vaření.

Při vysokém výkonu se obsah nádoby zahřeje mnohem rychleji a reaguje také mnohem rychleji na snížení teploty. Lze říci, že používání indukčního vaříče je velmi podobné vaření na plynu.

Ale budete potřebovat speciální nádobí určené pro indukční ohřev (s feromagnetickým dnem).

6.2 Vhodné nádobí

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

Dno nádobí musí stát rovně na zóně indukčního ohřevu, musí být hladké a mít průměr mezi 12 a 22 cm.



Pokud nemá nádobí správný průměr nebo je vyrobeno z nevhodného materiálu, zóna ohřevu se automaticky vypne. Každé 2 sekundy se ozve zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí symbol chyby E0.

7. Začínáme

7.1 Příprava a připojení

Zařízení umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



Nebezpečí požáru!

- Zařízení nepokládějte na povrch pokrytý textilem, jako je například ubrus.
- Zařízení nestavte na kovové plochy. Ty se mohou se snadno rozpálit a způsobit požár.
- Zařízení nikdy nepokládějte na hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.
- Otvory na dně zařízení se nesmí nikdy zakrývat. Kolem zařízení ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.

7.2 Použití



- Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny ohřevu je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.
- Pokud během používání nádobu z indukční plotýnky sundáte, na displeji se zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy se ozve zvukový signál. Přibližně po 60 sekundách se zvukový signál ukončí a vypne se ventilátor. Pokud bude povrchová teplota zóny ohřevu (2) vyšší než 60 °C, na displeji (11) se bude stále zobrazovat „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (11) se zobrazí „- L -“.
- Jediný způsob, jak skrýt symboly „- H -“ a „- L -“ na displeji, je odpojit přístroj od elektrické sítě.
- Při zapnutí je výkon plotýnky přednastaven na L05.

1. Plotýnku připojte síťovým kabelem (1) do napájené síťové zásuvky. Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“.
2. Na plotýnku (2) postavte nádobu.



Varování týkající se poškození majetku

- Nádobí musí být výslovně určeno pro indukční plotýnky. Nepoužívejte žádné jiné typy nádobí (např. keramické).
- Buďte opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.

3. Indukční vařič zapnete vypínačem  (7). Na displeji (11) se zobrazí „on“.
4. Funkčním tlačítkem  (9) přepnete spotřebič na úroveň výkonu „L05“.



Po spuštění se rozběhne také ventilátor a plotýnka může opřít vaření slabě bruchet. Nejedná se o poruchu.

5. Tlačítka + (10) a - (12) nastavte úroveň, jakou požadujete. Nebo funkčním tlačítkem ↔ (9) přepněte na zobrazení varné teploty na displeji (11) a upravte ji tlačítka + (10) a - (12).



Nebezpečí popálení!

Nedotýkejte se kontaktní plochy, na které předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být varná plocha stále velmi horká.



K přepínání mezi zobrazením výkonu (3) a zobrazením teploty (4) použijte funkční tlačítko ↔ (9). Ale všimněte si, že při přepnutí se výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohledu na předchozí nastavení. Takže se musíte ujistit, že se váš pokrm nespálí.



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.*
- **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 + (10) a - (12).
7. Po dokončení přípravy pokrmu indukční vařič vypněte. Použijte vypínač ⏻ (7). Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“. Indikátor napájení (6) zhasne.



- *Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny plotýnky je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.*
- *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.*

7.3 Úrovně výkonu a související elektrický výkon

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

Úroveň	Výkon (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Vypínání prostřednictvím časovače

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

1. Chcete-li při vaření plotýnku naprogramovat, stiskněte tlačítko časovače ⌚ (15).
2. K nastavení požadované délky vaření (v minutách) před vypnutím zóny ohřevu použijte tlačítka + (10) a - (12).



Dobu vaření lze naprogramovat v intervalu 1 až 180 minut.

Nastavený údaj krátce zabliká a na displeji (11) se zobrazí zbývajících čas (odpočítávání).

Po aktivaci časovače se na displeji (11) bude v intervalu cca 5 sekund přepínat údaj výkonu či teploty a zbývajících čas.



Indikátor časovače (16) se rozsvítí pouze tehdy, pokud je na displeji (11) zobrazen časový údaj. Pokud je zobrazena pouze úroveň výkonu nebo teplota, bude svítit pouze indikátor (3), ale ne indikátor (16).

V případě potřeby upravte výkon nebo teplotu tlačítky + (10) a - (12).

Jakmile odpočítávání dojde na nulu, zóna ohřevu se automaticky vypne. Ozve se zvukový signál.



Chcete-li plotýnku ručně vypnout ještě před uplynutím nastaveného času, stiskněte vypínač ⏻ (7).

7.5 Dětský zámek

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

Aktivace a deaktivace dětského zámku:

1. Krátce stiskněte obě tlačítka + (10) a - (12). Zazní zvukový signál a rozsvítí se indikátor (19). Dětský zámek je nyní aktivován.
2. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte obě tlačítka + (10) a - (12). Zazní zvukový signál a indikátor (19) zhasne. Dětský zámek je nyní deaktivován. Indukční plotýnku lze používat normálním způsobem.



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

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  (8). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „120“ minutách). Rozsvítí se indikátor funkce udržování teploty (5). Během zobrazení zbývající doby udržování teploty se současně rozsvítí indikátor (16).



- *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, stiskněte funkční tlačítko $\rightarrow$ (9).*

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  (13). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „20“ minutách). Rozsvítí se indikátor funkce ohřevu mléka (18). Během zobrazení zbývající doby udržování teploty se současně rozsvítí displej (16).



- *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, stiskněte funkční tlačítko ↵ (9).*

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 (14). Na displeji (11) se zobrazí údaj „L10“ a rozsvítí se indikátor funkce zrychlení (17).

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 nebo při teplotě 120, stiskněte funkční tlačítko ↵ (9).

8. Údržba / Čištění

Aby se zbytky jídel nezačaly připalovat, zónu ohřevu po každém použití vypněte.



Nebezpečí popálení!

Před čištěním počkejte, dokud zóna ohřevu zcela nevychladne. Jinak se můžete spálit.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Před čištěním vždy odpojte vidlici síťového kabelu ze zásuvky. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.*
- *Na indukční vařič nebo do jeho ventilačních otvorů nikdy nelijte ani nestříkejte vodu. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.*



Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohou způsobit poškození plotýnky.

Boční plochy a síťový kabel otřete mírně navlhčenou tkaninou.

Špínu a spálené zbytky jídla na povrchu zóny ohřevu lze vyčistit škrabkou na skleněné plotýnky a vhodným prostředkem.

9. Odstraňování problémů

Pokud váš indukční vaříč nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří opravit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170)



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Zařízení se nikdy nepokoušejte sami opravovat.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční vaříč nepracuje	Síťový kabel není zapojen	Síťový kabel zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Byl aktivován dětský zámek.	Chcete-li dětský zámek vyřadit, stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka + (10) a - (12).
Zóna ohřevu se nezahřívá	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční plotýnky.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E0	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční plotýnky.
	Průměr nádobí je příliš malý nebo nádoba nestojí na středu zóny ohřevu (2).	Používejte pouze nádobí s průměrem 12 až 22 cm a umístěte ho na střed zóny ohřevu (2).
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E6	Chladicí ventilátor je poškozen	Chladicí ventilátor může být vadný. V tomto případě kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb	Technická závada	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 170.

10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Pokud je výrobek označen symbolem přeškrtnutého kontejneru, vztahuje se na něj evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích.



Zařízení nevyhazuje do domovního nebo velkoobjemového odpadu. Informace o sběrných místech nebo datech sběru lze získat na místních úřadech nebo u společností zabývajících se likvidací odpadu.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

11. Soulad



Toto zařízení splňuje základní i další související požadavky směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ErP 2009/125/EC 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/321954_1901.pdf

12. Informace o záruce

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

Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím 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.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 321954_1901



Výrobce:

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	174
2. Obsah balenia	176
3. Ovládacie prvky a displeje.....	176
4. Technické parametre	177
5. Bezpečnostné pokyny	178
6. Než začnete.....	189
6.1 Úvod do indukčného varenia	189
6.2 Vhodný kuchynský riad	189
7. Začíname.....	189
7.1 Nastavenie a pripojenie	189
7.2 Použitie	190
7.3 Úrovně výkonu a príslušný elektrický výkon	191
7.4 Vypnutie pomocou časovača	192
7.5 Detská poistka	192
7.6 Funkcia ohrievania	192
7.7 Funkcia Mlieko	193
7.8 Funkcia zvýšenia výkonu	193
8. Údržba/čistenie	194
9. Odstraňovanie problémov	194
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	195
11. Zhoda.....	196
12. Informácie o záruke	196

Gratulujeme!

Kúpou indukčnej platne SIKP 2000 F1 KAT 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

Indukčnú platňu SIKP 2000 F1 KAT 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.

Táto indukčná platňa nie je určená na komerčné využitie. Indukčná platňa je výhradne určená na použitie vnútri, v suchých a izolovaných priestoroch. Indukčnú platňu vždy kladte iba na stabilný povrch.

Toto zariadenie spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné úpravy zariadenia, než sú zmeny odporúčané výrobcom môžu spôsobiť, že zariadenie už nebude tieto normy spĺňať.

Informácie o domácich elektrických varných platniach

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SIKP 2000 F1 KAT
Typ platne	x	Elektrická
Počet horákov a varných povrchov	x	1
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
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	x
Spotreba energie pre každý varný povrch, na kg	SE pre elektrický povrch	182,6 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	182,6 Wh/kg

Testovacia metóda:

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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.

Očakávané nesprávne použitie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

Neukladajte na platňu iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Mohli by sa veľmi zohriať a popáliť vás.

2. Obsah balenia

- Indukčná platňa SilverCrest SIKP 2000 F1 KAT
- Táto používateľská príručka

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 Napájací kábel
- 2 Zóna ohrevu
- 3 Symbol zobrazenia úrovne výkonu
- 4 Symbol zobrazenia teploty
- 5 Zobrazenie funkcie ohrievania

- 6 Indikátor napájania
- 7 Tlačidlo zapínania/vypínania 
- 8 Tlačidlo funkcie ohrievania 
- 9 Funkčné tlačidlo $\leftrightarrow$ (prepínanie medzi displejom úrovne výkonu/teploty)
- 10 Tlačidlo + (zvýšenie hodnoty)
- 11 Displej
- 12 Tlačidlo - (zníženie hodnoty)
- 13 Tlačidlo funkcie Mlieko 
- 14 Tlačidlo B (funkcia zvýšenia výkonu) B
- 15 Tlačidlo časovača 
- 16 Indikátor časovača
- 17 Indikátor funkcie zvýšenia výkonu
- 18 Indikátor funkcie Mlieko
- 19 Indikátor detskej poistky

4. Technické parametre

Výrobca	SilverCrest
Názov modelu:	SIKP 2000 F1 KAT
Prevádzkové napätie:	220 – 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Výkon:	2000 W 10 úrovní výkonu: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Wattov Korešpondujú s 10 teplotnými úrovňami: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4 číslice s LED osvetlením
Časovač:	3-hodinové odpočítavanie v 1-minútových prírastkoch
Ovládací panel:	Tlačidlá snímača, detská poistka
Dĺžka napájacieho kábla:	2,00 m
Rozmery:	pribl. 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (Š x H x V)
Hmotnosť:	pribl. 2 140 g
Max. priemer dna varného hrnca/panvice:	22 cm
Trieda ochrany II	

5. Bezpečnostné pokyny

Ak zariadenie používate po prvýkrát, dôkladne si prečítajte príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak toto zariadenie predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj túto Používateľskú príručku. Je súčasťou výrobku.

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 horúcej platne.



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.

Deti a postihnuté osoby

Toto zariadenie 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 (1).



NEBEZPEČENSTVO udusenía!

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



NEBEZPEČENSTVO padajúcich predmetov!

Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel (1)

stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Neukladajte na platňu (2) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Mohli by sa veľmi zohriať a popáliť vás.*
- *Nedotýkajte sa ohrevného povrchu, na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť ohrevný povrch stále veľmi horúci.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Bud'te preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajúte 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.

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *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.*



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Kryt indukčnej platne a napájací kábel (1) nesmú byť nijako poškodené. Nikdy*

nevymieňajte poškodený kábel, ale kontaktuje zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 196). Ak je kryt alebo napájací kábel (1) 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 zariadenie vypnite a vytiahnite koncovku z napájacej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už zariadenie a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.*
- *Napájací kábel (1) sa nesmie poškodiť na*

*ostrých hranách alebo horúcich miestach.
Nikdy neomotávajúte napájací kábel (1)
okolo platne (2).*

- *Napájací kábel (1) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Ani pri vypnutí nie je indukčná platňa úplne odpojená od sieťovej zásuvky. Aby sa platňa úplne odpojila od siete, vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.*
- *Pri odpájaní kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný kábel, ale za zástrčku.*
- *Pri každom probléme, ak nepoužívate spotrebič, pred čistením a počas búrok vytiahnite zástrčku zo zásuvky.*
- *Ak zbadáte viditeľné poškodenie indukčnej platne alebo napájacieho kábla (1), vypnite spotrebič, odpojte kábel zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 196).*

- *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 (1) ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do výrobku dostáva kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 196).*
- *Ak sklenená tabuľa na platni praskne alebo sa nalomí, vypnite spotrebič a odpojte ho od sieťovej zásuvky, aby nedošlo k úrazu el. prúdom.*



Nebezpečenstvo z elektromagnetických polí!

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



Škoda spôsobená elektromagnetickými poliami!

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



Varovanie o škode na majetku

- *Neohrievajte prázdne hrnce, pretože sa môžu rýchlo prehriať a poškodiť a môžu poškodiť aj spotrebič.*
- *Indukčná platňa nesmie byť vystavená*

veľkým vibráciám, pretože tie môžu rozbiť platňu. Bud'te opatrní, aby indukčná platňa nespadla! Hrozí riziko poranenia pri rozbití platne!

- *Pri príprave polievok a omáčok bud'te opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie 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. Mohli by poškodiť platňu.*
- *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.



Napájací kábel

Ak vyťahujete napájací kábel zo zásuvky, uchopte ho za zástrčku. Zariadenie, časti nábytku ani iné ťažké predmety nikdy nekladte na kábel a dávajte tiež pozor, aby sa kábel nezachytil. Na napájacom kábli nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Všetky káble musia byť vedené tak, aby sa na nich nikto nepotkol, ani nikomu nezavadzali. Nikdy nepoužívajte zásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú bezpečnostným predpisom vo vašej krajine a napájací kábel (1) sami neupravujte. Každý poškodený napájací kábel (1) musí vymeniť výrobca alebo autorizované zákaznícke centrum.

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 ktorákolvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 196). 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 (2). Šetrí to energiu a znižuje dobu prípravy jedla.

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.

Ale potrebujete špeciálny indukčný kuchynský riad s feromagnetickou základňou.

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 indukčnej platni, musí byť hladká a priemer medzi 12 až 22 cm.



Ak nemá kuchynský riad správny priemer alebo je vyrobený z nevhodného materiálu, zóna ohrevu sa automaticky vypne. Každé 2 sekundy zaznie bzúčiak a na displeji (11) sa zobrazí chyba E0.

7. Začíname

7.1 Nastavenie a pripojenie

Položte spotrebič na rovný, nešmyklavý a suchý povrch.



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *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.*

7.2 Použitie



- *Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zóny ohrevu (2) je vyššia než 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí písmeno „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí „- L -“.*
- *Ak zoberiete panvicu z indukčnej platne pri používaní, na displeji sa zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy zaznie bzučiak. Po približne 60 sekundách bzučiak prestane znieť a ventilátor sa vypne. Na displeji (11) sa bude stále zobrazovať „- H -“, pokiaľ bude povrchová teplota zóny ohrevu (2) vyššia než 60 °C. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí „- L -“.*
- *Jediný spôsob ako zmazať symboly „- H -“ a „- L -“ z displeja (11) je odpojiť spotrebič od sieťovej zásuvky.*
- *Pri zapnutí platne je predvolená úroveň výkonu nastavená na L05.*

1. Pomocou napájacieho kábla (1) pripojte platňu k sieťovej zásuvke pod prúdom. V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (11) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“.
2. Položte na platňu (2) panvicu.



Varovanie o škode na majetku

- *Panvica musí byť výhradne určená na indukčné platne. Nepoužívajte iné panvice (napr. keramické).*
 - *Pri príprave polievok a omáčok buďte opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.*
3. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  (7) zapnete platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“.
 4. Stlačením funkčného tlačidla  (9) zapnete zariadenie na úroveň výkonu „L05“.



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

5. Pomocou tlačidiel + (10) a - (12) upravte výkon na požadovanú úroveň. Alebo stlačením funkčného tlačidla  (9) zobrazíte teplotu varenia na displeji (11) a upravíte ju pomocou tlačidiel + (10) a - (12).



Nebezpečenstvo popálenín!

Nedotýkajte sa kontaktného povrchu, na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť varný povrch stále veľmi horúci.



Pomocou funkčného tlačidla → (9) prepínate medzi zobrazením úrovne výkonu (3) a teploty (4). Nezabudnite však, že pri každom prepnutí sa výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, 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. 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. 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 + (10) a - (12).
7. Po dokončení vypnite indukčnú platňu. Urobíte to stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  (7). V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (11) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“. Indikátor napájania (6) sa vypne.



- Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota platne je vyššia než 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí písmeno „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí „- L -“.
- 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.

7.3 Úrovně výkonu a príslušný elektrický výkon

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

Úroveň	Výkon (W)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

7.4 Vypnutie pomocou časovača

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

1. Časovač naprogramujete počas varenia na platni stlačením tlačidla snímača pre časovač ⌚ (15).
2. Pomocou tlačidiel + (10) a - (12) nastavte požadovanú dobu varenia (v minútach) ešte pred vypnutím zóny ohrevu.



Dobu varenia môžete nastaviť od 1 po 180 minút.

Nastavenie času krátko bliká a na displeji (11) sa potom zobrazí zostávajúci čas (odpočítavanie).

Keď sa časovač aktivuje, na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu alebo teplota a zostávajúci čas v 5-sekundových intervaloch.



Indikátor časovača (16) je rozsvietený len počas zobrazenia času na displeji (11). Keď je zobrazená úroveň výkonu alebo teplota, rozsvietený je len indikátor (3), nie indikátor (16).

V prípade potreby môžete nastaviť úroveň výkonu alebo teplotu pomocou tlačidiel + (10) a - (12).

Keď odpočítavanie dosiahne nulu, platňa sa automaticky vypne. Zaznie bzučiak.



Ak chcete vypnúť platňu manuálne ešte pred ukončením odpočítavania, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ (7).

7.5 Detská poistka

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

Aktivácia alebo deaktivácia detskej poistky:

1. Krátko stlačte spoločne tlačidlá + (10) a - (12). Ozve sa zvukový signál a rozsvieti sa indikátor (19). Detský zámok je teraz aktivovaný.
2. Na asi 3 sekundy držte stlačené tlačidlá + (10) a - (12). Ozve sa zvukový signál a zhasne indikátor (19). Detská poistka je teraz znova deaktivovaná. Indukčnú platňu môžete používať ako zvyčajne.



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

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 🔥 (8). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „120“ minútach).

Rozsvieti sa indikátor funkcie ohrievania (5). Súčasne so zobrazením zostávajúcej doby ohrievania sa rozsvieti aj indikátor (16).



- *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 → (9) zrušíte funkciu ohrievania a pokračujete na úrovni výkonu L05.*

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 udržiava sa takto ohriate po dobu 20 minút.

Používanie funkcie Mlieko:

1. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie Mlieko  (13). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „20“ minútach). Rozsvieti sa indikátor funkcie Mlieko (18). Súčasne so zobrazením zostávajúcej doby ohrievania sa rozsvieti aj indikátor (16).



- *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 → (9) zrušíte funkciu Mlieko a pokračujete na úrovni výkonu L05.*

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 (14). Na displeji (11) sa zobrazí „L10“ a rozsvieti sa indikátor funkcie zvýšenia výkonu (17).

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 → (9) zrušíte funkciu zvýšenia výkonu a pokračujete na úrovni výkonu L05 alebo teplote 120.*

8. Údržba/čistenie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

Pred čistením počkajte, kým zóna ohrevu (2) úplne vychladne. Inak by ste sa mohli popáliť.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k zraneniu el. prúdom.*
- *Nerozliievajte 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. Mohli by poškodiť platňu.

Jemne navlhčenou handričkou vyčistite bočné povrchy a kábel.

Špinu a zvyšky prihoreného jedla na povrchu zóny ohrevu (2) 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 196).



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nesnažte opraviť zariadenie sami.

Problém	Možné príčiny	Náprava
Indukčná platňa nefunguje	Napájací kábel nie je pripojený	Pripojte napájací kábel do sieťovej zásuvky pod prúdom.
	Detská poisťka aktivovaná.	Stlačením a podržaním tlačidiel + (10) a - (12) na 3 sekundy deaktivujete detskú poisťku.
Zóna ohrevu (2) sa nenahrieva	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.

Problém	Možné príčiny	Náprava
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E0	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (2).
	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 (2).	Používajte len kuchynský riad s priemerom medzi 12 až 22 cm a umiestnite ho v strede zóny ohrevu (2).
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E6	Porucha chladiaceho ventilátora	Chladiaci ventilátor môže mať poruchu. V takom prípade sa obráťte na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 196.
Na displeji (11) 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 196.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



Pokiaľ je výrobok označený symbolom prečiarknutého kontajnera, vzťahuje sa naň európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach.



Nelikvidujte spotrebič s domovým odpadom ani na hromadných skládkach odpadu. Informácie o zberných miestach a dobách zberu vám poskytne miestny úrad alebo spoločnosť zaoberajúca sa zberom a likvidáciou odpadu.



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.

11. Zhoda



Toto zariadenie je v súlade so základnými aj inými súvisiacimi požiadavkami Smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite, Smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí a Smerniciam ErP 2009/125/EÚ a RoHS 2011/65/EÚ.



Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1901.pdf

12. Informácie o záruke

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 plný 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.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 321954_1901



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMECKO

