



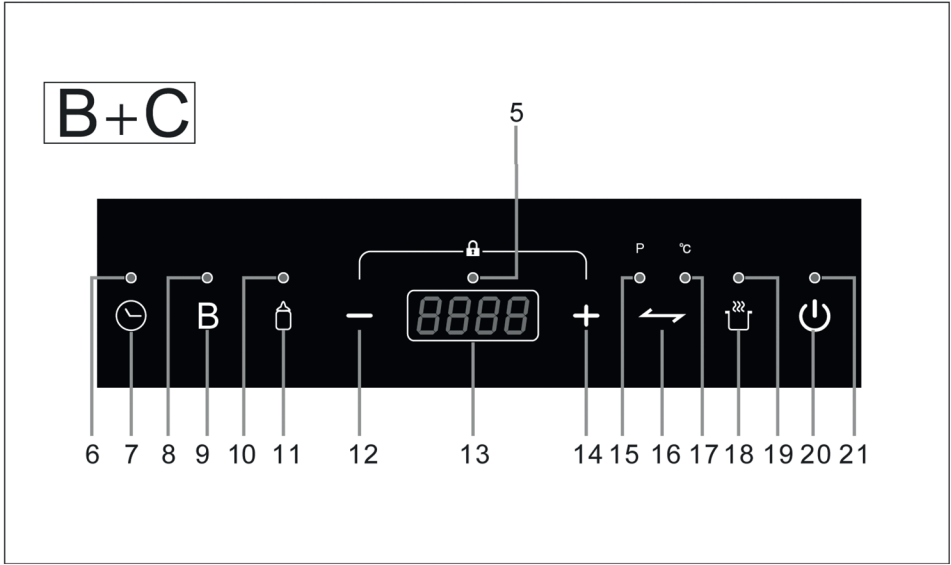
DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 E1

PL
PODWÓJNA PŁYTA INDUKCYJNA
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

DE AT
DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Ostatnia aktualizacja
Stand der Informationen:
08/ 2023 - Ident.-No.: SDI 3500 E1 082023-1



Polski	2
Deutsch.....	41

Spis treści

1. Przeznaczenie	3
2. Zawartość opakowania	6
3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz	7
4. Dane techniczne.....	8
5. Instrukcje bezpieczeństwa.....	9
6. Czynności przygotowawcze	26
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego	26
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne	26
7. Szybkie uruchomienie	27
7.1 Ustawienie i podłączenie	27
7.2 Użytkowanie.....	27
7.2.1 Ustawienia temperatury i mocy.....	30
7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna.....	31
7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego	31
7.5 Blokada rodzicielska.....	32
7.6 Funkcja utrzymywania ciepła	32
7.7 Funkcja podgrzewania mleka	33
7.8 Funkcja Booster	33
8. Konserwacja/czyszczenie	34
9. Rozwiązywanie problemów	34
10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu. 36	
11. Zgodność z dyrektywami.....	38
12. Informacje dotyczące gwarancji.....	38

Gratulacje!

Dokonując zakupu podwójnej indukcyjnej płyty grzewczej SilverCrest SDI 3500 E1, zwanej dalej indukcyjną płytą grzewczą, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

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

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

1. Przeznaczenie



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

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

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

Indukcyjna płyta grzewcza SDI 3500 E1 może służyć do przygotowywania i gotowania potraw oraz do ich podgrzewania w odpowiednich naczyniach. Jest to urządzenie przenośne i łatwe w obsłudze dzięki zastosowaniu dotykowego panelu sterowania.

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

Informacje dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych

	Symbol	Wartość
Identyfikator modelu	x	SDI 3500 E1
Typ płyty grzewczej	x	Elektryczna
Liczba pól i obszarów grzewczych	x	2
Technologia grzewcza (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze)	x	Indukcja
W przypadku okrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Średnica użytecznej powierzchni każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego, z dokładnością do 5 mm.	Ø	22 cm + 22 cm
W przypadku nieokrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego i każdej elektrycznej płyty grzewczej, z dokładnością do 5 mm.	Dł. Szer.	-
Zużycie energii dla każdego obszaru grzewczego, na kg	EC electric cooking	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę grzewczą, na kg	EC electric hob	187,6 Wh/kg

Metoda przeprowadzania badań:

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:

DIN EN 60350-2: 2018+A1: 2021, Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:

Płyty grzewcze – Metody badań cech funkcjonalnych.

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

Informacje dotyczące zmniejszania negatywnego wpływu na środowisko:

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

Dające się przewidzieć niewłaściwe użytkowanie

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



Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

2. Zawartość opakowania

Wyjąć indukcyjną płytę grzewczą i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegś części prosimy o kontakt z producentem. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

- Indukcyjna płyta grzewcza SilverCrest SDI 3500 E1
- Skrócona instrukcja obsługi (szczegółowa instrukcja obsługi jest dostępna online)

3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz

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

- 1** lewy obszar grzewczy
- 2** Przewód zasilający
- 3** prawy obszar grzewczy
- 4** uchwyty wewnętrzne
- B** panel sterowania dla lewego obszaru grzewczego
- C** panel sterowania dla prawego obszaru grzewczego
- 5** Kontrolka blokady rodzicielskiej
- 6** Kontrolka zegara sterującego
- 7** Przycisk dotykowy zegara sterującego 
- 8** Kontrolka funkcji Booster
- 9** Przycisk B (funkcja Booster) B
- 10** Kontrolka funkcji podgrzewania mleka
- 11** Przycisk funkcji podgrzewania mleka 
- 12** Przycisk -
- 13** wyświetlacz
- 14** Przycisk +
- 15** Kontrolka poziomu mocy
- 16** Przycisk funkcyjny ↔ (przełączanie między wyświetlaniem poziomu mocy/temperatury)
- 17** Kontrolka temperatury
- 18** Przycisk funkcji utrzymywania ciepła 
- 19** Kontrolka funkcji utrzymywania ciepła
- 20** Przycisk włączania/wyłączania 
- 21** kontrolka stanu

4. Dane techniczne

Producent:	SilverCrest
Nazwa modelu:	SDI 3500 E1
Napięcie zasilania:	220-240 VAC, 50/60 Hz
Moc:	3500 W Lewy obszar grzewczy (1): 10 poziomów mocy, 2000 W lub 19 poziomów temperatury: 60 – 240°C w przyrostach o 10°C Prawy obszar grzewczy (3): 7 poziomów mocy, 1500 W lub 19 poziomów temperatury: 60 – 240°C w przyrostach o 10°C
Wyświetlacz:	4-cyfrowe z czerwonymi diodami LED na każdym wyświetlaczu
Zegar sterujący:	3-godzinne wsteczne odliczanie czasu w odstępach 1-minutowych
Panele sterowania:	przyciski dotykowe, blokada rodzicielska dla każdego z dwóch obszarów grzewczych (1, 3)
Długość przewodu zasilającego:	2,00 m
Wymiary:	ok. 56 cm x 31 cm x 6,2 cm (szer. x gł. x wys.)
Masa:	ok. 4900 g
Maks. średnica dna garnka/patelni:	22 cm
Min. średnica dna garnka/patelni:	10 cm
Klasa ochronności II	

5. Instrukcje bezpieczeństwa

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

Objaśnienie symboli

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



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.



Nie dotykać!

Ten symbol ostrzega przed dotykaniem powierzchni obszaru grzewczego (1, 3).



OSTRZEŻENIE!

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



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i

życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo pożaru!

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



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Napięcie przemienne



Adres producenta

Dzieci i osoby niepełnosprawne

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

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

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



Niebezpieczeństwo, ryzyko uduszenia!

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



Niebezpieczeństwo dotyczące spadających przedmiotów!

Dopilnować, aby dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia z powierzchni roboczej za

*przewód zasilający (2). Istnieje
niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.*

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Nadmiernie rozgrzany olej i tłuszcz mogą się zapalić. Z tego względu podczas rozgrzewania oleju i tłuszczu należy zachować ostrożność. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru.*
- ***Niebezpieczeństwo wybuchu!*** *Nigdy nie próbować gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Zamiast tego płomień należy zdusić, przykrywając naczynie dobrze dopasowaną pokrywką lub talerzem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.*
- ***Niebezpieczeństwo wybuchu!*** *Nie wolno podgrzewać płynów ani produktów żywnościowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak puszki.*

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

przeciwnym razie można się poparzyć.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Obudowa indukcyjnej płyty grzewczej oraz przewód zasilający (2) nie mogą być w żaden sposób uszkodzone. W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego przewodu zasilającego, lecz należy skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38). Uszkodzona obudowa lub przewód zasilający (2) grożą porażeniem prądem elektrycznym.*
- *W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy indukcyjnej płyty grzewczej, gdyż wewnątrz urządzenia nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Otwarcie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.*

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

- *Nawet po wyłączeniu indukcyjna płyta grzewcza nie jest całkowicie odłączona od gniazda sieciowego. Aby całkowicie odłączyć ją od sieci zasilającej, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.*
- *W przypadku odłączania urządzenia od zasilania należy zawsze chwycić za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód zasilający (2).*
- *Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazda sieciowego w przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów, gdy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia oraz podczas wyładowań atmosferycznych.*
- *W przypadku zauważenia widocznego uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej lub przewodu zasilającego (2), urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu*

zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38).

- *Indukcyjną płytę grzewczą należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda sieciowego o napięciu sieciowym odpowiadającym napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu urządzenia gniazdo sieciowe musi pozostać łatwo dostępne, aby możliwe było szybkie wyjęcie wtyczki przewodu zasilającego w nagłym przypadku.*
- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać indukcyjnej płyty grzewczej, przewodu zasilającego (2) ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. W przypadku przedostania się płynów do wnętrza produktu należy natychmiast wyjąć*

wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38).

- *Jeśli umieszczona na obszarach grzewczych (1, 3) szklana płyta ulegnie pęknięciu lub rozbiciu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.*
- *Jeśli powierzchnia ulegnie pęknięciu, urządzenie należy wyłączyć, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.*



Zagrożenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

Pola elektromagnetyczne mogą wywierać wpływ i powodować uszkodzenie urządzeń medycznych (rozruszników serca, aparatów

śluchowych itp.). Należy zachować bezpieczną odległość, zalecaną przez producenta danego urządzenia.



Uszkodzenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- Nie należy podgrzewać pustych naczyń do gotowania, gdyż może nastąpić ich szybkie przegrzanie i uszkodzenie zarówno naczyń jak i urządzenia.*
- Należy pamiętać, aby nie narażać indukcyjnej płyty grzewczej na nadmierne*

wibracje, gdyż może to spowodować pęknięcie szkła w obszarach grzewczych (1, 3). Uważać, aby nie upuścić indukcyjnej płyty grzewczej! Pęknięcie szklanej płyty grozi obrażeniami ciała!

- *Należy mieć na uwadze maksymalną obciążalność indukcyjnej płyty grzewczej (szczególną ostrożność należy zachować podczas przygotowywania zup i potraw duszonych). Masa naczyń do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.*
- *Próby zeszkobania karmelu z indukcyjnej płyty grzewczej mogą doprowadzić do jej uszkodzenia. W przypadku rozlania potrawy zawierającej cukier należy ją natychmiast usunąć, zanim ostygnie. Ogólnie biorąc należy natychmiast usuwać wszelkie rozlane resztki potraw.*

- *Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Może to spowodować uszkodzenie obszarów grzewczych (1, 3).*
- *Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w antypoślizgowe plastikowe stopki. W razie potrzeby należy umieścić coś pod urządzeniem, gdyż powierzchnie robocze są niekiedy zmywane środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić lub nawet rozpuścić plastikowe stopki.*
- *Podczas przenoszenia i transportowania indukcyjnej płyty grzewczej należy trzymać ją obiema rękami umieszczonymi w uchwytach wnękowych (4).*



Przewód zasilający

- *Przewód zasilający (2) należy zawsze chwytać za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód zasilający (2).*
- *W żadnym wypadku nie wolno ustawiać na przewodzie zasilającym (2) samego urządzenia, mebli ani żadnych innych ciężkich przedmiotów i uważać, aby przewód nie został przyciśnięty.*
- *W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym (2) ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Wszystkie przewody należy umieszczać w taki sposób, aby nie utrudniały przejścia i nie groziły potknięciem.*
- *W żadnym wypadku nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi w danym kraju przepisami bezpieczeństwa, a*

ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego (2).

- *Jeśli przewód zasilający (2) urządzenia zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.*

① *Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby zmienić ustawienie częstotliwości napięcia zasilania produktu na 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.*

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

6. Czynności przygotowawcze

Rozpakować urządzenie. Najpierw sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38). Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego

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

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

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

6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne

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

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



Jeśli naczynie kuchenne nie ma właściwej średnicy lub jest wykonane z nieodpowiedniego materiału, obszar grzewczy (1, 3) zostaje automatycznie wyłączony. Co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E0.

7. Szybkie uruchomienie

7.1 Ustawienie i podłączenie

Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni.



Niebezpieczeństwo pożaru!

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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

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

7.2 Użytkowanie

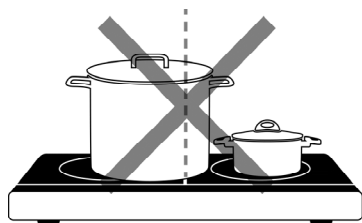
Mimo że dwa obszary grzewcze (1 i 3) wyglądają tak samo i mają taką samą średnicę, należy pamiętać że lewy obszar grzewczy (1) zapewnia większą moc i z tego powodu ta sama ilość produktów żywnościowych rozgrzeje się szybciej lub może się łatwiej przypalić.



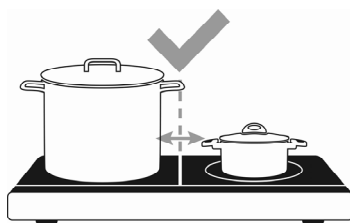
- *Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni obszarów grzewczych (1, 3) przekracza 60°C, na wyświetlaczu (13) widoczny jest symbol „H-”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu (13) pokaże się symbol „L-”.*
- *W przypadku zdjęcia naczynia z indukcyjnej płyty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

- *Jedynym sposobem na usunięcie symboli „H – ” i „L – ” z wyświetlacza (13) jest odłączenie produktu od sieci zasilającej lub ponowne włączenie indukcyjnej płyty grzewczej.*
- *Po włączeniu domyślne ustawienie mocy wynosi L05 dla lewego obszaru grzewczego (1) oraz L04 dla prawego obszaru grzewczego (3).*

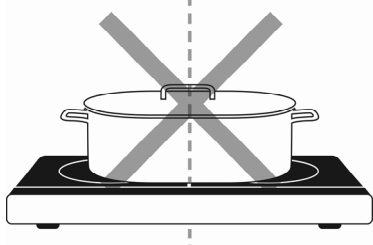
1. Podłączyć indukcyjną płytę grzewczą do sprawnego gniazda sieciowego przy użyciu przewodu zasilającego (2). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu (13) obszaru grzewczego (1, 3) pokazuje się symbol „L – ” lub „H – ”, w zależności od temperatury.
2. Ustawić naczynie na jednym z obszarów grzewczych (1, 3).



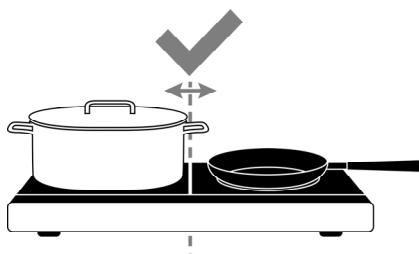
Ustawić naczynie kuchenne pośrodku strefy grzewczej (1, 3).



Średnica dna 10 do 22 cm



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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- *Naczynie musi być przeznaczone do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych. Nie używać żadnych innych naczyń (np. ceramicznych).*
- *Należy mieć na uwadze maksymalną obciążalność indukcyjnej płyty grzewczej (szczególną ostrożność należy zachować podczas przygotowywania zup i potraw duszonych). Masa naczyń do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.*

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

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



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

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



Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



Użyj przycisku funkcyjnego $\rightarrow$ (16) w celu przełączenia między wyświetlaniem poziomu mocy (15) i temperatury (17). Należy jednak pamiętać, że po przełączeniu poziom mocy zostaje zawsze ustawiony na wartość L05 dla lewego obszaru grzewczego (1) oraz na wartość L04 dla prawego obszaru grzewczego (3), temperatura zaś na wartość 120°C dla obu obszarów grzewczych (1, 3), niezależnie od poprzednich ustawień. Należy się zatem upewnić, że potrawa nie ulegnie przypaleniu.



Niebezpieczeństwo pożaru!

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

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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

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

ponownie umieszczone w obszarze grzewczym (1, 3). Z tego względu nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka sieciowego, dopóki wszystkie gorące naczynia nie zostaną usunięte z obszaru grzewczego (1, 3).



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

7.2.1 Ustawienia temperatury i mocy

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

7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna

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

Lewy obszar grzewczy (1)		Prawy obszar grzewczy (3)	
Poziom	Moc (waty)	Poziom	Moc (waty)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

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

7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

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

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



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

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

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

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

Gdy wsteczne odliczanie czasu osiągnie wartość zerową, odpowiedni obszar grzewczy (1, 3) zostaje automatycznie wyłączony. Emitowany jest sygnał akustyczny.



Aby ręcznie wyłączyć obszar grzewczy (1 lub 3) przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  (20).

7.5 Blokada rodzicielska

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



Ryzyko obrażeń

Każdy z dwóch obszarów grzewczych (1, 3) wyposażony jest w oddzielną blokadę rodzicielską. Aby uniemożliwić dzieciom manipulowanie przy kuchenie indukcyjnej, należy zablokować obie strefy grzewcze (1, 3). Należy się również upewnić, że świecą się kontrolki (5) na panelach sterujących dla lewego obszaru grzewczego (1) i prawego obszaru grzewczego (3). Niedopilnowanie zablokowania jednego z obszarów grzewczych grozi poparzeniami, obrażeniami ciała lub wystąpieniem innych szkód.

Sposób włączania blokady rodzicielskiej:

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

Sposób wyłączenia blokady rodzicielskiej:

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



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

7.6 Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła 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  (18). Na wyświetlaczu (13) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „120” minut). Zapala się kontrolka funkcji utrzymywania ciepła (19).



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

7.7 Funkcja podgrzewania mleka

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

Korzystanie z funkcji podgrzewania mleka:

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



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

7.8 Funkcja Booster

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

Korzystanie z funkcji Booster:

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

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



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

8. Konserwacja/czyszczenie

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



Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

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

Powierzchnie boczne i przewód zasilający (2) należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

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

9. Rozwiązywanie problemów

Jeśli indukcyjna płyta grzewcza nie działa normalnie, należy postąpić zgodnie z zamieszczonymi poniżej wskazówkami, aby spróbować rozwiązać zaistniały problem. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie usunięty, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38).



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Indukcyjna płyta grzewcza nie działa	Nie został podłączony przewód zasilający (2).	Podłączyć przewód zasilający (2) do sprawnego gniazda sieciowego.
	Włączona blokada rodzicielska	Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski - (12) i + (14) przez 3 sekundy.
Obszar grzewczy (1 lub 3) nie osiąga wysokiej temperatury	Brak naczynia na obszarze grzewczym (1 lub 3)	Ustawić naczynie na obszarze grzewczym (1 lub 3).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Został włączony niewłaściwy obszar grzewczy (1, 3)	Do obsługi lewego obszaru grzewczego (1) należy używać przełącznika włączania/wyłączania  (20) na lewym panelu sterowania (B). Do obsługi prawego obszaru grzewczego (3) należy używać przełącznika włączania/wyłączania  (20) na prawym panelu sterowania (C).
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E0	Brak naczynia na obszarze grzewczym (1 lub 3)	Ustawić naczynie na obszarze grzewczym (1 lub 3).
	Został włączony niewłaściwy obszar grzewczy (1, 3)	Włączyć właściwy obszar grzewczy (1 lub 3) lub przestawić naczynie na obszar grzewczy (1 lub 3), który został włączony.
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Naczynie kuchenne ma zbyt małą średnicę lub nie stoi centralnie na obszarze grzewczym (1 lub 3).	Używać wyłącznie naczyń kuchennych o średnicy dna od 10 do 22 cm i umieszczać je pośrodku obszaru grzewczego (1 lub 3).
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E6	Uszkodzony wentylator chłodzący	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu (13) widoczny jest błąd E1, E2, E3, E4, E7, E8 lub Eb	Usterka techniczna	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 38.

10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
	Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na bateriach konwencjonalnych i akumulatorach oznacza, że nie można ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować oddzielnie. Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a jego znaczenie jest następujące: - Pb: bateria zawiera ołów - Cd: bateria zawiera kadm - Hg: bateria zawiera rtęć Zgodnie z prawem użytkownik jest zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie mogą zawierać materiały toksyczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia lub środowiska, jeśli nie będą odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają również ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan i nikiel, które mogą być ponownie wykorzystane.

	Zużyte baterie można bezpłatnie zwrócić do nas lub do lokalnego punktu zbiórki (np. w punktach sprzedaży detalicznej lub w lokalnym punkcie zbiórki). Baterie należy pozostawiać w odpowiednich punktach zbiórki zużytych baterii w stanie całkowicie rozładowanym. W przypadku pozbywania się baterii, które nie są całkowicie rozładowane, należy je zabezpieczyć przed zwarcim.
--	---

	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.
 ES/PT	

Dotyczy wyłącznie Francji:



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR






FR
Cet appareil se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN


OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Łatwe sortowanie”

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

	Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:
	1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.
	Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Republiki Serbii.

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

11. Zgodność z dyrektywami

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

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania pod poniższym linkiem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/435551_2304.pdf

12. Informacje dotyczące gwarancji

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

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

Warunki gwarancji

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

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

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

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, 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 objętych gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

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



Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 435551_2304



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	42
2. Lieferumfang	44
3. Bedienelemente und Anzeigen	45
4. Technische Daten	46
5. Sicherheitshinweise	46
6. Vor der Inbetriebnahme	61
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	61
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	61
7. Inbetriebnahme	62
7.1 Aufstellen und anschließen	62
7.2 Bedienung	62
7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung.....	65
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	66
7.4 Mit Timer ausschalten.....	66
7.5 Kindersicherung.....	67
7.6 Warmhaltefunktion	67
7.7 Milch-Funktion.....	68
7.8 Boost-Funktion	68
8. Wartung/Reinigung.....	69
9. Problemlösung	69
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	71
11. Konformitätsvermerke	71
12. Garantiehinweise	74

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



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

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

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

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

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

Information zu elektrischen Haushaltskochmulden

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SDI 3500 E1
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	2
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 cm + 22 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L W	-
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	186,0 Wh/kg + 189,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	187,6 Wh/kg

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

DIN EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

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

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

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

Vorhersehbarer Missbrauch

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

2. Lieferumfang

Nehmen Sie die Induktionskochplatte und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Induktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 E1
- Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)

3. Bedienelemente und Anzeigen

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

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

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SDI 3500 E1
Betriebsspannung:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	3500 W Linkes Kochfeld (1): 10 Leistungsstufen, 2000 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten Rechtes Kochfeld (3): 7 Leistungsstufen, 1500 Watt oder 19 Temperaturstufen: 60 - 240 °C in 10 °C-Schritten
Displays:	je 4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	3 Stunden Countdown, in 1 Minuten-Schritten
Bedienfelder:	Sensortasten, Kindersicherung für jedes der beiden Induktionskochfelder (1, 3)
Netzkabellänge:	2,00 m
Abmessungen:	ca. 56 cm x 31 cm x 6,2 cm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 4900 g
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 cm
Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	10 cm
Schutzklasse II	

5. Sicherheitshinweise

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

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

Erläuterung der Symbole

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



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

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



WARNUNG!

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

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



Gefahr durch Stromschläge!

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



Gefahr von Brand!

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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



Herstelleradresse

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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



WARNUNG vor Erstickung!

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



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr von Brand!

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*

- **Explosionsgefahr!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Explosionsgefahr!** Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter wie z. B. Dosen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.
- Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens

10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.

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



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (2) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (2) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen*

Stromschlag.

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

- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (2) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (2) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (2) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe*

„Garantiehinweise“ auf Seite 74).

- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (2) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74).*
- *Wenn die Glasplatte der Kochfelder (1, 3) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie*

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

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



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

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



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

Stellen Sie die Induktionskochplatte mindestens 1 m entfernt von Geräten, die durch elektromagnetische Felder beeinflusst werden

(z. B. magnetische Speichermedien, elektronische Geräte, Uhren etc.) auf.



Warnung vor Sachschäden

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

- *Karamell kann die Induktionskochplatte zerstören, wenn Sie ihn herunterkratzen. Sollten zuckerhaltige Speisen überkochen, entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte Speisen sowieso sofort entfernen.*
- *Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls können die Kochfelder (1, 3) beschädigt werden.*
- *Die Induktionskochplatte besitzt rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die Kunststofffüße angreifen oder gar auflösen.*
- *Tragen und transportieren Sie die Induktionskochplatte nur, indem Sie sie mit beiden Händen an den Griffmulden (4) fassen.*



Netzkabel

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

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

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

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

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

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

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld (1 bzw. 3) automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (13) wird der Fehler E0 angezeigt.

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

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



Gefahr von Brand!

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



Warnung vor Sachschäden

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

7.2 Bedienung

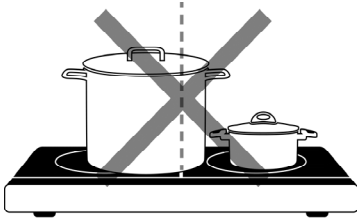
Auch wenn beide Kochfelder (1 und 3) optisch gleich aussehen und den gleichen Durchmesser besitzen, denken Sie daran, dass das linke Kochfeld (1) eine höhere Leistung bietet und demnach die gleiche Menge Speisen schneller erhitzen kann bzw. die Speisen leichter anbrennen können.



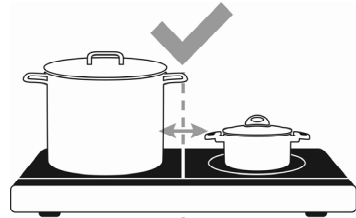
- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder (1, 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (13) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (13) „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display (13) „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (13) des betreffenden Kochfeldes (1, 3) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1, 3) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (13) des Kochfeldes (1, 3) „- L -“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.
- Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (13) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.

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

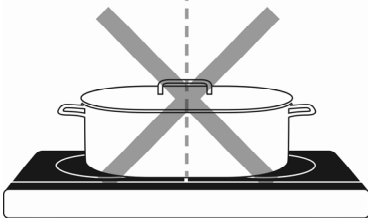
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (2) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (13) der Kochfelder (1, 3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder (1, 3).



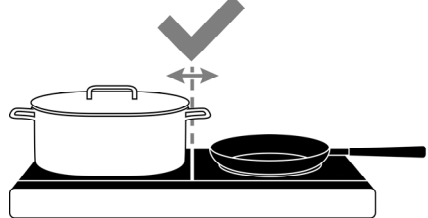
Kochgeschirr mittig auf Kochfeld (1, 3) stellen.



Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



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



Warnung vor Sachschäden

- Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).
- Beachten Sie die maximale Tragfähigkeit der Induktionskochplatte (seien Sie besonders beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig). Beide Kochgefäße inklusive Inhalt dürfen nicht mehr als 10 kg wiegen.

3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (20) des gewünschten Kochfeldes (1 oder 3), um es einzuschalten. Am Display (13) erscheint die Anzeige „ON“.
4. Berühren Sie die Funktionstaste  (16), um die Leistungsstufe anzuzeigen. Dabei ist die Voreinstellung 5 für das linke Kochfeld (1) und 4 für das rechte Kochfeld (3).



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

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



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



Gefahr von Brand!

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

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



Warnung vor Sachschäden

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



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

Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr. Im Display (13) des betreffenden Kochfeldes (1, 3) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (1, 3) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (13) des Kochfeldes (1, 3) „- L -“ angezeigt. Möglicherweise läuft der Lüfter dann noch bis zu einer Minute weiter.

- *Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (13) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird oder durch erneutes Einschalten.*
- *Nach ca. 2 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus (auch, wenn Sie zwischenzeitlich Änderungen an den Einstellungen/Anzeigen vornehmen) und es ertönt ein akustisches Signal. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Countdown des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.*

7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung

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

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

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

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

7.4 Mit Timer ausschalten

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

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



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.

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

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

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

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



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

7.5 Kindersicherung

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



Warnung vor Verletzungen

Jedes der beiden Kochfelder (1, 3) besitzt eine separate Kindersicherung. Wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder Einstellungen an der Induktionskochplatte vornehmen, müssen Sie immer beide Kochfelder (1, 3) sichern. Prüfen Sie dabei auch, ob die Anzeigen (5) sowohl am Bedienfeld des linken Kochfeldes (1) als auch des rechten Kochfeldes (3) leuchten. Wenn Sie vergessen, eines der Kochfelder zu sichern, besteht die Gefahr von Verbrennungen, Verletzungen und anderen Risiken.

So aktivieren Sie die Kindersicherung:

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

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

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



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

7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie während des Betriebs der Induktionskochplatte die Taste für die Warmhaltefunktion  (18). Daraufhin erscheint am Display (13) im Wechsel die Anzeige „60" und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120" Minuten). Die Anzeige der Warmhaltefunktion (19) leuchtet.
- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät anschließend wieder in die Warmhaltefunktion zurück.
 - Die Milch-Funktion kann nicht mit der Warmhaltefunktion kombiniert werden.

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

7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

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



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

7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

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

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



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

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr durch Stromschläge!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

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

9. Problemlösung

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (2) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (2) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten - (12) und + (14) gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (1 bzw. 3) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Bedienen Sie das linke Kochfeld (1) mit der Ein-/Aus-Taste  (20) am linken Bedienfeld (B). Bedienen Sie das rechte Kochfeld (3) mit der Ein-/Aus-Taste  (20) am rechten Bedienfeld (C).
Fehler E0 wird am Display (13) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Schalten Sie das richtige Kochfeld (1 oder 3) ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das wirklich eingeschaltete Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
Fehler E6 wird am Display (13) angezeigt	Kühlventilator defekt	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (13) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 74.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, und führen diese einer separaten Sammlung zu.
	Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen. Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung: - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden. Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.

	
 ES/PT	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.
<u>Nur relevant für Frankreich:</u>  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR    FR Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN  OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Sortieren einfacher gemacht“ Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.	
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:
	1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low Density	Draht-Kabelbinder für das Netzkabel, innenliegende Kunststofffüße für Verpackung der Kochplatte
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Papp-Inlets in der Verkaufsverpackung
	Papier	Papierbogen

11. Konformitätsvermerke

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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/435551_2304.pdf

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de**AT**

Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at**CH**

Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch**IAN: 435551_2304**

Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

