



INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2200 B2 INDUCTION HOB SIKP 2200 B2 PLAQUE À INDUCTION SIKP 2200 B2

DE AT

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

PLAQUE À INDUCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWcza

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

INDUKTIONSKOGEPLADE

Bedjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

INDUCTION HOB

Operating instructions and safety instructions

NL BE

INDUCTIEKOOKPLAAT

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

PIASTRA AD INDUZIONE

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

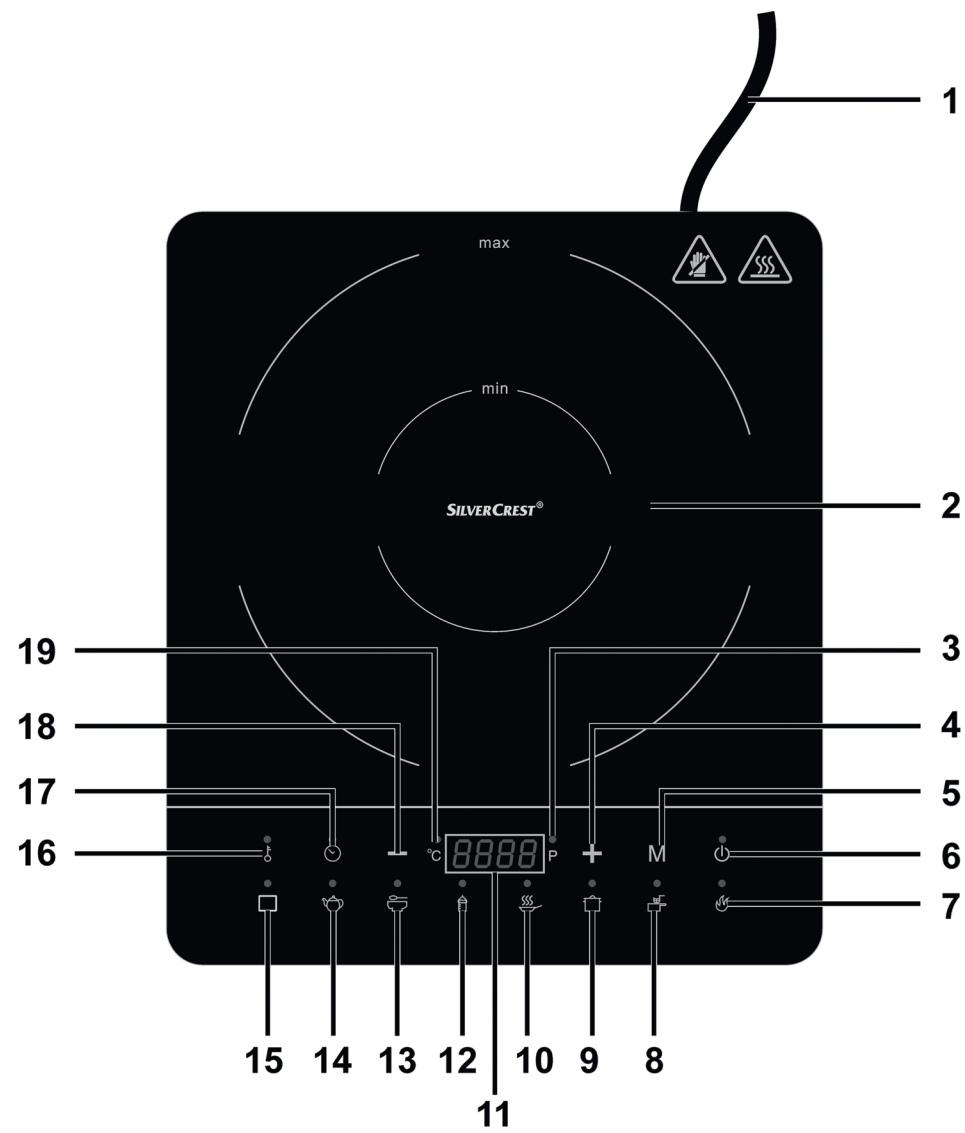
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last Information Update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
04/2024 - Ident.-No.: SIKP 2200 B2 042024-1



IAN 460026_2401

IAN 460026_2401



Deutsch.....	2
English	44
Français	83
Nederlands	131
Polski	172
Čeština	218
Slovensky.....	257
Español.....	295
Dansk	337
Italiano.....	376
Magyar	418

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	5
3. Bedienelemente und Anzeigen	6
4. Technische Daten	7
5. Sicherheitshinweise	8
6. Vor der Inbetriebnahme	21
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	21
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	21
7. Inbetriebnahme.....	22
7.1 Aufstellen und anschließen	22
7.2 Bedienung	22
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	25
7.4 Mit Timer ausschalten.....	25
7.5 Mit Timer einschalten	26
7.6 Kindersicherung.....	27
7.7 Automatische Kochfunktionen	27
7.7.1 Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“	27
7.7.2 Funktion „Wasser“	28
7.7.3 Funktion „Suppe“	29
7.7.4 Funktion „Milch“	30
7.7.5 Funktion „Schmoren“	30
7.7.6 Funktion „Sieden“	31
7.7.7 Funktion „Frittieren“	32
7.7.8 Boost-Funktion.....	32
7.8 Tipps zum Kochen mit Ihrer Induktionskochplatte	33
8. Rezeptbeispiele	34
8.1 Chili con Carne (4 Portionen).....	34
8.2 Käse Lauch Suppe (4 Portionen).....	35
8.3 Knusprige Hähnchenteile (4 Portionen).....	35
8.4 Risotto mit Paprika und Tomaten (4 Portionen)	36

9. Wartung/Reinigung.....	37
10. Problemlösung	37
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	39
12. Konformitätsvermerke	41
13. Garantiehinweise	41

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der Induktionskochplatte SIKP 2200 B2 haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Induktionskochplatte SIKP 2200 B2 kann zum Zubereiten, Erhitzen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen eingesetzt werden. Sie ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfeldes bequem zu bedienen.

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

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

Information zu elektrischen Haushaltskochmulden

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SIKP 2200 B2
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L W	x
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	185,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	185,4 Wh/kg

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

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

Vorhersehbarer Missbrauch

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

2. Lieferumfang

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2200 B2
- 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 Netzkabel
- 2 Kochfeld
- 3 Symbol für Leistungsstufenanzeige (P)
- 4 Taste + (Wert erhöhen)
- 5 Funktionstaste M (Umschaltung Leistungsstufen-/Temperaturanzeige)
- 6 Ein- /Aus-Taste *
- 7 Taste für Boost-Funktion *
- 8 Taste für Frittier-Funktion *
- 9 Taste für Siede-Funktion *
- 10 Taste für Schmor-Funktion *
- 11 Display
- 12 Taste für Milch-Funktion *
- 13 Taste für Suppen-Funktion *
- 14 Taste für Wasser-Funktion *
- 15 Taste für Aufwärm-/Warmhaltefunktion *
- 16 Taste für Kindersicherung *
- 17 Taste für Timer *
- 18 Taste - (Wert verringern)
- 19 Symbol für Temperaturanzeige (°C)

*Über diesen Sensortasten leuchtet ein roter Punkt, wenn die entsprechende Funktion aktiviert ist.

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SIKP 2200 B2
Betriebsspannung:	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistung:	2200 W 11 Leistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt, Boost (2200 Watt) 10 Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	Einschalten: Max. 24 Stunden, in 1-Minuten-Schritten Ausschalten: Max. 3 Stunden, in 1-Minuten-Schritten
Bedienfeld:	Sensortasten, Kindersicherung
Netzkabellänge:	2,00 m
Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	10 cm
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 cm
Schutzklasse II	

5. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der Symbole

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



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.

**Nicht berühren!**

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche.

**WARNUNG!**

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

**Gefahr durch Stromschläge!**

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

**Gefahr von Brand!**

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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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



WARNUNG vor Erstickung!

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



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr von Brand!

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

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



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (1) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (1) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*

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

- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (1) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (1) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).*

- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (1) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes (2) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom*

Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

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



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

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



Warnung vor Sachschäden

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da diese schnell überhitzen und*

Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes entstehen können.

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

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



Netzkabel

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

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

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

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

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (11) wird der Fehler E0 angezeigt.

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

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



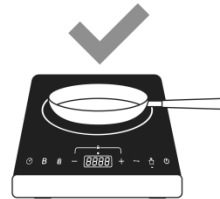
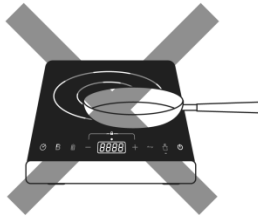
Gefahr von Brand!

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

7.2 Bedienung



- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.
 - Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es schaltet sich der Lüfter aus. Im Display (11) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (11) „- L -“ angezeigt.
 - Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (11) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird.
 - Nach dem Einschalten der Induktionskochplatte ist die voreingestellte Leistungsstufe L05.
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
 2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).



Warnung vor Sachschäden

- **Stellen Sie das Kochgeschirr immer nur mittig auf das Kochfeld (2). Dabei darf es weder auf das Bedienfeld noch auf den Rand gestellt werden.**
- Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).
- Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.

3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
4. Berühren Sie die Funktionstaste M (5), um das Gerät auf Leistungsstufe „L05“ einzuschalten.



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

5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Leistungsstufe ein, oder berühren Sie die Funktionstaste M (5), um die Kochtemperatur am Display (11) anzuzeigen und diese mit den Tasten + (4) und - (18) einstellen zu können.



Gefahr von Verbrennungen!

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



Mithilfe der Funktionstaste M (5) können Sie zwischen der Leistungsstufe (3) und der Temperaturanzeige (19) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Stufe 105 bzw. die Temperatur auf 120 °C umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



Gefahr von Brand!

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

6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“. Die Betriebsanzeige über der Ein-/Aus-Taste  (6) erlischt.



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

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

Stufe	Leistung (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Boost-Funktion)**	2200

* voreingestellte Leistungsstufe beim Einschalten des Kochfeldes(2)

** Die Boost-Funktion ist nicht direkt als Leistungsstufe, sondern nur über die Kochfunktion „Boost“ wählbar.

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 ☹ (17), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Kochzeit (in Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 0:01 (1 Minute) bis 3:00 (3 Stunden) programmieren. Halten Sie die Tasten + (4) bzw. - (18) gedrückt, um den Timer in 10-Minuten-Schritten einzustellen. Berühren Sie die Tasten + (4) bzw. - (18), um den Timer in 1-Minuten-Schritten einzustellen.

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

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



Die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17) leuchtet nur, während am Display (11) die verbleibende Zeit angezeigt wird. Bei Anzeige der Leistungsstufe bzw. Temperatur leuchtet die Statusanzeige (17) nicht, sondern nur die Anzeige (3) bzw. (19).

Bei Bedarf können Sie die Leistungsstufe bzw. Temperatur mithilfe der Tasten + (4) und – (18) variieren.

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



Um die Induktionskochplatte vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.5 Mit Timer einschalten

Sie können den Timer auch so programmieren, dass sich die Induktionskochplatte zu einem bestimmten Zeitpunkt innerhalb der nächsten 24 Stunden mit einer automatischen Kochfunktion einschaltet.



Die Kochfunktionen „Wasser“, „Sieden“, „Frittieren“ und „Boost“ können aus Sicherheitsgründen nicht mit dem Einschalt-Timer verwendet werden. Bei Verwendung dieser Funktionen muss das Produkt beaufsichtigt werden. Selbiges gilt für den normalen Betrieb der Induktionskochplatte (mit freier Leistungsstufe bzw. Temperatur) – auch hier ist das automatische Einschalten nicht möglich.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Sensortaste für den Timer  (17), um den Einschalt-Timer programmieren zu können.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und – (18) die gewünschte Verzögerung (in Stunden:Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte einschalten soll.
4. Berühren Sie die Taste der Kochfunktion, die Sie verwenden möchten: Aufwärmen/Warmhalten  (15), Suppe (13), Milch (12) oder Schmoren (10). Die Statusanzeige oberhalb der gewählten Kochfunktion beginnt zu blinken.

Am Display (11) wird die verbleibende Zeit (in Stunden:Minuten) angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Wartezeit schaltet sich die Induktionskochplatte ein.

Um den automatischen Einschaltvorgang vorzeitig abubrechen und die Induktionskochplatte auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.6 Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung  (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung  (16) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.
2. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung  (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung  (16) 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.

7.7 Automatische Kochfunktionen

Ihre Induktionskochplatte verfügt über 8 Kochfunktionen. Ein Teil dieser Kochfunktionen wählt die Leistung dynamisch (z.B. Suppe oder Milch) und ermöglicht es Ihnen, bequem verschiedene Speisen zubereiten können, ohne ständig die Hitze zu regeln. Andere Funktionen stellen automatisch eine Zeitvorgabe und Temperatur ein (z.B. Wasser oder Frittieren), damit diese Einstellungen nicht manuell vorgenommen werden müssen. So können Sie Einstellungen schneller vornehmen und während des Zubereitens des Essens auch andere Dinge erledigen oder sich einfach nur entspannen.

7.7.1 Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“

Bei der Auswahl der Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“ wird automatisch eine Zeitvorgabe von 2 Stunden und Temperatur von 60 °C eingestellt. So können Sie für diesen Zeitraum Speisen bei ca. 60 °C warmhalten.

Außerdem können Sie auch Speisen schonend aufwärmen. Bei dieser Funktion wird die Leistung in kurzen Intervallen zugeführt, um ein Festsetzen zu verhindern.



Achten Sie dennoch darauf, dass mindestens 500 g Lebensmittel (z.B. Eintopf) erwärmt werden. Andernfalls können sich Teile am Topfboden festsetzen. Wenn Sie eine kleinere Menge erwärmen, rühren Sie den Inhalt regelmäßig um, um dies zu verhindern.

So verwenden Sie die Aufwärm-/Warmhaltefunktion:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.

ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Aufwärm-/Warmhaltefunktion  (15). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Statusanzeige oberhalb der Aufwärm-/Warmhaltefunktion (15) leuchtet. Während die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (9).



- Da die Heizleistung beim Aufwärmen bzw. Warmhalten gering ist, verwenden Sie einen Topfdeckel, um den Kochtopf abzudecken. Dadurch wird das Essen gut aufgewärmt bzw. warmgehalten. Anderenfalls kann es vorkommen, dass die Temperatur der Speisen unter 60 °C bleibt und Ihnen beim Essen kalt vorkommt.
- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Aufwärm-/Warmhaltefunktion zurück.
- Die anderen Funktionen können nicht mit der Aufwärm-/Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Aufwärm-/Warmhaltefunktion die Funktionstaste M (5), um die Aufwärm-/Warmhaltefunktion abubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.7.2 Funktion „Wasser“

Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Wasser zum Kochen bringen und kochend halten.

So verwenden Sie die Funktion „Wasser“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Wasser“  (14). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Wasser“ (14). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L10“ und die verbleibende Zeit von 20 Minuten angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe „L10“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).
3. Berühren Sie bei Bedarf die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Wasser“ zurück.
- Die anderen Funktionen können nicht mit der Funktion „Wasser“ kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Wasser“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Wasser“ abubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste (6).

7.7.3 Funktion „Suppe“

Mit dieser Funktion können Sie bequem Suppen zubereiten. Dabei passt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch an die Temperatur der Speisen und abhängig von der Garzeit an.

So verwenden Sie die Funktion „Suppe“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.

ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Suppe“ (13). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Suppe“ (13). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L05“ und die verbleibende Zeit von 1:30 h angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Suppe“ zurück.
- Die anderen Funktionen können nicht mit der Funktion „Suppe“ kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Suppe“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Suppe“ abubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

3. Grundsätzlich regelt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch in Abhängigkeit von der Temperatur der Speisen. Sie können Sie aber bei Bedarf korrigieren. Berühren Sie dazu die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste (6).

7.7.4 Funktion „Milch“

Die Funktion „Milch“ 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 Funktion „Milch“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.

ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Milch-Funktion  (12). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Milch-Funktion (12) leuchtet. Während die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur „60“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (19).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Milch“ zurück.
- Die Funktion „Milch“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Milch“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Milch“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.7.5 Funktion „Schmoren“

Sie können die Funktion „Schmoren“ für Suppen, Eintöpfe, Saucen und Schmorgerichte verwenden. Die Speisen werden dabei dauerhaft mit Leistungsstufe L03 (reduzierte Leistung) erhitzt.

So verwenden Sie die Funktion „Schmoren“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.

ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Schmoren“  (10). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Schmoren“ (10). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L03“ und die verbleibende Zeit von 2:00 h angezeigt. Während die verbleibende

Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Schmoren“ zurück.
- Leistungsstufe und Kochzeit sind fest vorgegeben. Sie können sie nicht verändern.
- Die Funktion „Schmoren“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Schmoren“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Schmoren“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste (6).

7.7.6 Funktion „Sieden“

Mit der Funktion „Sieden“ können Sie Ihre Speisen automatisch aufkochen und anschließend sanft köcheln lassen. Dabei wird die Leistung temperaturabhängig automatisch zwischen den Leistungsstufen L10 und L05 hin- und hergeschaltet, um ein Überkochen der Speisen zu verhindern.

So verwenden Sie die Funktion „Sieden“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Sieden“ (9). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Sieden“ (9). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L10“ und die verbleibende Zeit von 0:30 h angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).
3. Grundsätzlich regelt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch in Abhängigkeit von der Temperatur der Speisen. Sie können Sie aber bei Bedarf korrigieren. Berühren Sie dazu die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Sieden“ zurück.
- Die Kochzeit ist fest vorgegeben. Sie können sie nicht verändern.
- Die Funktion „Sieden“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Sieden“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Sieden“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.7.7 Funktion „Frittieren“

Bei der Funktion „Frittieren“ erhitzt die Induktionskochplatte das Kochgeschirr und die Speisen auf 180 °C und hält diese Temperatur konstant. Sie dient zum Frittieren von Speisen (z. B. Pommes) in Öl.

Das Programm wählt standardmäßig 180° als Temperatur. Für verschiedene Lebensmittel werden teilweise andere Frittiertemperaturen benötigt. Die Temperatur können Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) anpassen. Halten Sie sich hierbei an die Herstellerangaben auf der Lebensmittelverpackung oder an die Angaben in Kapitel 7.8.

So verwenden Sie die Funktion „Frittieren“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Frittieren“  (8). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „180“ und die verbleibende Zeit (beginnend bei 0:30 h). Die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Frittieren“ (8) leuchtet. Während die verbleibende Kochzeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur „180“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (19).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Frittieren“ zurück.
- Die Funktion „Frittieren“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Frittieren“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Frittieren“ abubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

7.7.8 Boost-Funktion

Die Boost-Funktion dient zur Beschleunigung des Kochvorgangs. Dabei arbeitet die Induktionskochplatte 30 Sekunden lang mit voller Leistung (Leistungsstufe „L11“) 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“, „Aufwärmen/Warmhalten“, „Frittieren“, „Sieden“, „Schmoren“, „Suppe“ oder „Wasser“.

2. Berühren Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion  (7). Daraufhin erscheint am Display (11) die Anzeige „L11“ und die Anzeige der Boost-Funktion (17) leuchtet.

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



Berühren Sie bei aktivierter Boost-Funktion die Funktionstaste M (5), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 bzw. Temperaturstufe 120 fortzufahren.

7.8 Tipps zum Kochen mit Ihrer Induktionskochplatte

In diesem Kapitel finden Sie einige hilfreiche Tipps, um die Mengen bzw. Garzeiten von verschiedenen Speisen abschätzen zu können. Bei diesen Angaben handelt es sich um Richtwerte. Die benötigte Garzeit kann nach Konsistenz und gewünschtem Bräunungsgrad variieren. Kontrollieren Sie während des Vorgangs die Speise regelmäßig.

Speise	Temperatur / Leistungsstufe	Gewicht	Zeit	Funktion
Hühnerbrust	180 °C	400 g	7 Min.	Frittieren*
Chickennuggets (tiefgekühlt)	180 °C	250 g	6 Min.	Frittieren*
Schweineschnitzel (frisch)	160 °C	400 g	4 - 5 Min.	Frittieren*
Schweineschnitzel (tiefgekühlt)	180 °C	400 g	5 Min.	Frittieren*
Pommes-Frites (frisch)	160 °C	400 g	5 - 6 Min.	Frittieren*
Pommes-Frites (tiefgekühlt)	180 °C	400 g	6 Min.	Frittieren*
Fleischbrühe	L10	500 g	30 Min.	Sieden
Fertiggericht z. B. aus Konserven	60 °C	500 g	30 - 35 Min.	Aufwärmen
Rindfleisch z. B. Gulasch	L03	500 g	120 Min.	Schmoren
Hühnersuppe	L08	1000 g	90 Min.	Suppe
Gemüsesuppe	L05	1800 g	90 Min.	Suppe

* Die Zeitangaben zum Frittieren gelten ab dem Zeitpunkt, ab dem das Fett / Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat. Bei einer Menge von 1,5 Liter Frittieröl dauert es etwa 20 Minuten, bis das Frittieröl 180 °C erreicht hat.

8. Rezeptbeispiele

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele von Gerichten, die Sie mit Ihrer Induktionskochplatte bequem zubereiten können. Beachten Sie, dass es sich bei allen Angaben um Richtwerte handelt. Die benötigte Garzeit kann je nach Zutaten leicht variieren. Kontrollieren Sie das Gericht während des Kochvorgangs regelmäßig.

8.1 Chilli con Carne (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 2 Dosen Kidney-Bohnen
- 2 Dosen Tomaten stückig
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 Glas Jalapeños Ringe eingelegt in Essig
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Chillipulver
- Salz
- Pfeffer
- etwas Margarine oder Pflanzenfett zum anbraten

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und pressen. Beides beiseitestellen. Etwas Margarine oder Pflanzenfett in einen Topf geben und das Hackfleisch auf Leistungsstufe L10 darin anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit etwa der Hälfte der Flüssigkeit aus dem Jalapeño-Glas ablöschen. Die Zwiebeln dazu geben und weiter mit anbraten.

Nun die Brühe, Tomaten, Knoblauch, einen Teil Kreuzkümmel und einen Teil Chillipulver hinzugeben.

Die Kidney-Bohnen in einem Sieb großzügig mit Wasser abspülen und mit den Jalapeños dazugeben.

Die Kochfunktion „Schmoren“ auswählen und das Ganze etwa 90 Minuten garen lassen.

Zum Schluss noch nach Bedarf Chillipulver oder Kreuzkümmel hinzugeben.

8.2 Käse Lauch Suppe (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 500 g Lauch
- 300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1,2 Liter Rinderbrühe
- 200 g Sahne Schmelzkäse
- 200 g Kräuter Schmelzkäse
- Salz
- Pfeffer
- etwas Margarine oder Pflanzenfett zum anbraten

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Teil der Brühe vorkochen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, in der Brühe belassen und beiseitestellen.

Etwas Margarine oder Pflanzenfett in einen Topf geben und das Hackfleisch auf Leistungsstufe L10 darin anbraten.

Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und zu dem Fleisch geben. Alternativ kann auch Tiefkühl-Lauch verwendet werden.

Den Lauch mit dem Fleisch vermengen und etwa 5 Minuten weiter erhitzen. Gelegentlich durchrühren.

Anschließend mit der restlichen Brühe ablöschen.

Die Kochfunktion „Suppe“ auswählen und die Suppe etwa 30 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Brühe zu einem Brei zerstampfen.

Wenn der Lauch weich ist, den Kartoffelbrei und den Schmelzkäse unterrühren.

Weitere 10 Minuten kochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8.3 Knusprige Hähnchenteile (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hähncheninnenfilet oder Hühnerbrust
- 300 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- 50 g Frühstücksflocken
- 300 ml Milch
- 1 Liter Frittieröl
- 1 TL Backpulver
- 4 TL Paprika
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Chillipulver bei Bedarf
- 2 TL Oregano
- 2 TL Thymian

Das Fleisch waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, in handliche Stücke schneiden und beiseitestellen.

Das Mehl, Paniermehl, Backpulver und die Gewürze in einen Frischhaltebeutel geben und gut vermischen.

Die Milch in eine Schüssel geben und etwas von der Mehlmischung mit einem Schneebesen einrühren, bis die Milch sämig wird.

Die Frühstücksflocken zur restlichen Mehlmischung in den Frischhaltebeutel geben und etwas zerdrücken. Dann die Mischung auf einen tiefen Teller geben.

Das Fleisch zuerst in die Schüssel mit der Milch legen und anschließend in die Mehlmischung legen. Das Fleisch sollte vollständig bedeckt sein. Hierbei warten, bis das Mehl die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Dies sorgt dafür, dass die Panade gut hält. Dann das Fleisch beiseitestellen. Wenn alle Teile paniert sind, das Frittieröl in einen Topf geben und mit der Kochfunktion „Frittieren“ etwa 15 Minuten erhitzen.

Mit einem Schaumlöffel die einzelnen Stücke nacheinander vorsichtig in das Öl geben und für etwa 6 Minuten frittieren. Je nach Topfgröße etwa 3 Stücke. Hierbei sollten sich die Stücke nicht im Öl berühren, damit sie nicht aneinander haften.

Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, die Stücke jeweils mit dem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier ablegen.

8.4 Risotto mit Paprika und Tomaten (4 Portionen)

Zutaten:

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| • 2 Zwiebeln | • 30 g Butter |
| • 250 g Risottoreis | • 150 g Käse Emmentaler gerieben |
| • 100 ml Weißwein | • Basilikum |
| • 1 liter Gemüsebrühe | • Salz |
| • 3 große Tomaten | • Pfeffer |
| • 1 rote Paprika | • Olivenöl |

Die Zwiebeln schälen, Tomaten und Paprika putzen und alles in Würfel schneiden. Die Tomaten und Paprika beiseitestellen. Die Zwiebeln in einem großen Topf in dem Olivenöl auf Stufe L07 anbraten. Dann den Reis hinzugeben. So lange rühren, bis der Reis überall schön glänzt. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Kochfunktion „Sieden“ auswählen.

Nun unter ständigem Rühren nach und nach immer wieder etwa 100 ml Brühe hinzugeben. Sobald der Reis einen Teil dieser Flüssigkeit aufgenommen hat, erneut etwa 100 ml Brühe hinzugeben. Nicht zu lange warten, da die Masse sonst anbrennen kann. Hier auch ständig weiter rühren.

Sobald etwa 500 ml Brühe hinzugegeben wurde, die Tomaten und Paprika unterrühren und die Leistung auf L05 stellen.

Nun wieder nach und nach die restliche Brühe unter ständigem Rühren hinzugeben.

Wenn die restliche Brühe vom Reis aufgenommen wurde, die Leistung auf L01 stellen und den Käse und die Butter unterrühren.

Das Basilikum hinzugeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr durch Stromschläge!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

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

10. 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 41).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (1) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (1) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten + (4) und - (18) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (2) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Fehler E0 wird am Display (11) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (2)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (2).
Fehler E6 wird am Display (11) angezeigt	Kühlventilator defekt	Möglicherweise ist der Kühlventilator defekt. Setzen Sie sich in diesem Fall mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (11) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, und führen diese einer separaten Sammlung zu.
	
 ES/PT	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonsagen 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.

Nur relevant für Frankreich:**„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.

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

12. Konformitätsvermerke



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



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. 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: 460026_2401

**Hersteller**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use.....	45
2. Package contents	47
3. Controls and displays	48
4. Technical specifications	49
5. Safety instructions	50
6. Before you start.....	61
6.1 Introduction to induction cooking.....	61
6.2 Suitable cookware	61
7. Getting started	62
7.1 Setup and connection	62
7.2 Usage.....	62
7.3 Power levels and associated electrical power	65
7.4 Switching off using the timer.....	65
7.5 Using the timer to switch on.....	66
7.6 Child lock	66
7.7 Automatic functions	67
7.7.1 "Reheat/Keep-warm" function.....	67
7.7.2 "Water" function	68
7.7.3 "Soup" function	68
7.7.4 "Milk" function	69
7.7.5 "Stew" function	70
7.7.6 "Simmer" function	70
7.7.7 "Deep Fry" function	71
7.7.8 "Boost" function.....	72
7.8 Tips for cooking with your induction hotplate.....	73
8. Sample Recipes	74
8.1 Chilli con carne (Serves 4)	74
8.2 Cheesy leek soup (serves 4).....	75
8.3 Crispy chicken pieces (serves 4)	75
8.4 Pepper and tomato risotto (serves 4).....	76

9. Maintenance/cleaning	77
10. Troubleshooting	78
11. Environmental regulations and disposal information.....	79
12. Conformity notes	80
13. Warranty information	80

Congratulations!

By purchasing the SIKP 2200 B2 induction hotplate you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the induction hotplate works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the induction hotplate as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the induction hotplate on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

The SIKP 2200 B2 induction hotplate can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel.

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

The appliance fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the appliance other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

Information on domestic electrical hobs

	Symbol	Value
Model code	x	SIKP 2200 B2
Hob type	x	Electric
Number of burners and cooking surfaces	x	1
Heating technology (induction burners and cooking surfaces, radiation burners, hotplates)	x	Induction
For circular cooking surfaces and hotplates: Diameter of usable area for each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	Ø	22 cm
For non-circular cooking surfaces and hotplates: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking surface and each electrically heated hotplate, accurate to 5 mm.	L W	x
Energy consumption for each cooking surface, per kg	EC electric cooking	185.4 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg	EC electric hob	185.4 Wh/kg

Testing method:

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

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

(tested in accordance with (EU) Regulation 66/2014, Appendix I, Section 2 and 2.2)

Information on reducing environmental impact:

Only use the induction hotplate with induction-compliant pans. Never use 'induction adapter plates'. these adapter plates considerably reduce the energy efficiency of an induction hotplate (available temperature in the pan relative to the energy used) and invalidate all the benefits of a hob of this kind. This is down to the heat transfer between the adapter plate and the base of the pan. This means the process takes longer and energy is wasted.

Foreseeable misuse

The induction hotplate is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.



Risk of burns!

Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating zone (2). These can become very hot and cause burns.

2. Package contents

- SilverCrest SIKP 2200 B2 induction hotplate
- Quick Guide (the detailed operating instructions are available online)

3. Controls and displays

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the induction hotplate is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Power cable
- 2 Heating zone
- 3 Symbol for power level display (P)
- 4 + button (value up)
- 5 Function button M (switch between power/temperature display)
- 6 On/Off button *
- 7 Boost function button *
- 8 Deep Fry function button *
- 9 Simmer function button *
- 10 Stew function button *
- 11 Display
- 12 Milk function button *
- 13 Soup function button *
- 14 Water function button *
- 15 Reheat/Keep-warm function button *
- 16 Child lock button *
- 17 Timer button *
- 18 - button (value down)
- 19 Symbol for temperature display (°C)

*A red dot lights up above these sensor buttons when the relevant function is activated.

4. Technical specifications

Manufacturer:	SilverCrest
Model name:	SIKP 2200 B2
Operating voltage:	220 to 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Power:	2200W 11 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts, Boost (2200 Watts) 10 temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Display:	4 digits with red LED lighting
Timer:	Switching on: Max. 24 hours in 1 minute increments Switching off: Max. 3 hours in 1 minute increments
Control panel:	Sensor buttons, child lock
Power cable length:	2.00 m
Min. bottom diameter of cooking pot/pan:	10 cm
Max. bottom diameter of cooking pot/pan:	22 cm
Protection Class II	

5. Safety instructions

Before using this appliance for the first time, please read the following instructions carefully and take note of the safety warnings, even if you are familiar with the use of electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. It forms parts of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Do not touch!

This warning warns against touching the surface of the heating zone.

**WARNING!**

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.

**Risk of electric shock!**

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.

**Risk of fire!**

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol denotes further information on the topic.



Manufacturer's address

Children and persons with disabilities

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory,

or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years old and supervised.

Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable (1).



Warning, risk of suffocation!

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.



Risk of falling objects!

Make sure that children cannot pull the appliance from the work surface by the power cable (1). There is a danger of injury.

Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions



Risk of burns!

- *Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating zone (2). These can become very hot and cause burns.*
- *Do not touch the heating zone (2) surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone (2) surface can still be very hot.*



Risk of fire!

- *Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.*
- ***Risk of explosion!*** *Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking*

pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.

- *Do not place the appliance on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the appliance on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the appliance under flammable items such as curtains.*
- *The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the appliance and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*



Risk of electric shock!

- *The induction hotplate housing and power cable (1) must not be damaged in any way. Never replace a faulty cable, instead contact our customer service (see "Warranty*

information" on page 80). If the housing or power cable (1) are damaged, there is a risk of electric shock.

- *Never open the housing of the induction hotplate as there are no components inside which require maintenance. If the housing is open, there is a risk of electric shock.*
- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the appliance immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the appliance and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.*
- *Make sure that the power cable (1) cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Never wrap the power cable (1) around the*

heating zone (2).

- *Make sure that the power cable (1) cannot become crushed or squashed.*
- *Even when switched off, the induction hotplate is not entirely disconnected from the mains socket. To disconnect it completely from the mains, remove the mains plug from the mains socket.*
- *When disconnecting the power supply, always pull on the plug and never on the power cable (1) itself.*
- *Always remove the plug from the mains socket if you have any problems, if you are not using the appliance, before cleaning and during thunderstorms.*
- *If you notice visible damage to the induction hotplate or the power cable (1), switch the device off, disconnect the mains plug from the mains socket and contact customer*

services (see "Warranty information" on page 80).

- *Only connect the induction hotplate to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the appliance, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*
- *Never immerse the induction hotplate, the power cable (1) or the mains plug in water or other liquids. If liquids have entered the product, disconnect the mains plug from the mains socket immediately and contact customer service (see "Warranty information" on page 80).*
- *If the glass plate on the heating zone (2) is cracked or broken, switch the appliance off and disconnect it from the mains socket in*

order to avoid a possible electric shock.



Danger from electromagnetic fields!

Medical devices (pacemakers, hearing aids, etc.) can be influenced and damaged by electromagnetic fields. Maintain a safety distance as recommended by the device manufacturer.



Damage caused by electromagnetic fields!

Keep the induction hotplate at least 1 m away from devices which could be affected by electromagnetic fields (e.g. magnetic storage media, electronic devices, clocks, etc.).



Warning about property damage

- *Do not heat empty cooking vessels as they can quickly overheat and damage both the pans and the appliance.*
- *Make sure that the induction hotplate is not subject to excessive vibration, as this can*

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

- *Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.*
- *You can damage the induction hotplate by trying to scrape caramel off it. If you do spill food containing sugar, remove it immediately before it cools. In general, any food spillages should be removed immediately.*
- *Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the heating zone (2).*
- *The induction hotplate has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the appliance, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the plastic feet.*



Power cable

Always hold the power cable (1) by the mains plug and never pull on the power cable (1) itself. Never place the appliance, furniture or any other heavy objects on the power cable (1) and take care that the cord does not become trapped. Never tie knots in the power cable (1) and do not tie it to other cables. All cables should be positioned so that nobody can trip over them or be obstructed by them. Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cable (1) yourself. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.



No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 and 60 Hz.

The induction hotplate is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.

6. Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 80). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

6.1 Introduction to induction cooking

Cooking with an induction hotplate works differently to what you are used to from normal hotplates. The heat is generated by means of an electromagnetic field in the base of the cooking vessel and not by means of heat resistors in the heating zone. This saves energy and reduces cooking times.

At high power, the content of the cooking vessel is heated much quicker, it also reacts much more quickly to the temperature being turned down. You could say that using an induction hotplate is very similar to cooking with gas.

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

6.2 Suitable cookware

Only use ferromagnetic cookware which is suitable for induction hotplates. These should be labelled accordingly when you buy them. Cookware made of non-magnetic metals (aluminium, copper, etc.) and other materials such as ceramics, porcelain, glass, etc. is not suitable.

The base of the cookware must be able to stand flat on the induction hotplate, be smooth and have a diameter of between 10 and 22 cm.



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

7. Getting started

7.1 Setup and connection

Place the appliance on an even, non-slip and dry surface.



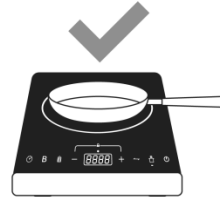
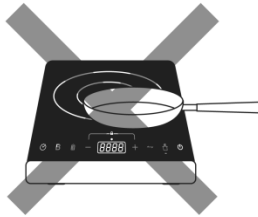
Risk of fire!

- *Do not place the appliance on textile surfaces such as tablecloths.*
- *Do not place the appliance on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the appliance under flammable items such as curtains.*
- *The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the appliance and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*

7.2 Usage



- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone (2) is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "- L -".*
 - *If you remove the pan from the induction hotplate when in use, the display shows "E0" and a beeper sounds every 2 seconds. After around 60 seconds, the beeper stops and the fan switches off. The display (11) continues to show "- H -" for as long as the surface temperature of the heating zone (2) is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display (11) shows "- L -".*
 - *The only way to hide the "- H -" and "- L -" symbols from the display (11) is by disconnecting the product from the mains.*
 - *When the induction hotplate is switched on, the preset power level is L05.*
1. Connect the induction hotplate to a live mains socket using the power cable (1). A beeper then sounds and the display (11) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature.
 2. Place a pan on the hotplate (2).



Warning about property damage

- **Always place the cookware centrally on the heating zone (2). It should not be placed on the control panel or on the edge.**
- The pan must be explicitly suitable for induction hotplates. Do not use any other pans (e.g. ceramic ones).
- Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.

3. Touch and hold the On/Off button (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
4. Touch the M function button (5) to switch the appliance on to power level "L05".



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

5. Use the + (4) and - (18) buttons to set the power level desired or touch the M function key (5) to display the cooking temperature on the display (11) and adjust it using the + (4) and - (18) buttons.



Risk of burns!

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



Use the M function button (5) to switch between the power level (3) and the temperature display (19). However, please note that when you switch over, the power is always set to level L05 and the temperature to 120 °C, irrespective of what it was set to before. So you need to make sure your food does not burn.



Risk of fire!

- *Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.*
- ***Risk of explosion!*** *Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.*

6. Prepare your food. When cooking, use the + (4) and - (18) buttons to set the power level or temperature you want.
7. When you are finished, switch off the induction hotplate. To do this, touch the On/Off button  (6). A beeper then sounds and the display (11) shows "- L -" or "- H -" depending on the temperature. The indicator light above the On/Off button  (6) goes out.



- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone (2) is higher than 60 °C, "- H -" is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "- L -".*
- *After approx. 2 hours of continuous operation, the appliance will automatically switch off and a beep will sound. If you make any changes to the settings or display in the meantime, the countdown will restart at 2 hours. If you have programmed the timer, the timer countdown will have priority and the appliance switches off automatically after the set time.*

7.3 Power levels and associated electrical power

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

Level	Power (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Boost function)**	2200

* default power level when switching on heating zone (2)

** The Boost function cannot be selected directly as a power level, just via the "Boost" function.

7.4 Switching off using the timer

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

1. Touch the sensor button for the timer  (17) when cooking with the induction hotplate to program the timer.
2. Use the + (4) and - (18) buttons to set the cooking time you want (in minutes) before the heating zone is to switch off.



You can program the cooking time to between 0:01 (1 minute) and 3:00 (3 hours). Touch and hold the + (4) or - (18) buttons to adjust the timer in 10 minute increments. Touch the + (4) or - (18) buttons to adjust the timer in 1 minute increments.

The time set flashes briefly and then the remaining time (countdown) is shown on the display (11).

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



The status indicator above the timer button (17) is only lit while the remaining time is shown on the display (11). While the power level or temperature is shown, only the indicator (3) or (19) is lit, not the status indicator (17).

If necessary, you can adjust the power level or temperature using the + (4) and - (18) buttons.

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



In order to switch the induction hotplate off manually before the time has elapsed, press the On/Off button (6).

7.5 Using the timer to switch on

You can also program the timer to switch the induction hotplate on with an automatic cooking function at a specific time within the next 24 hours.



For safety reasons the 'Water', 'Simmer', 'Deep Fry' and 'Boost' functions cannot be switched on using the timer. The product must not be unattended when using these functions. The same applies to the normal use of the induction hotplate (with free choice of power level or temperature), in this case it cannot be switched on using the timer.

1. Touch and hold the On/Off button (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
2. Touch the sensor button for the timer (17) to program the timer.
3. Use the + (4) and - (18) buttons to set the delay you want (in hours:minutes) before the induction hotplate switches on.
4. Touch the button for the cooking function you wish to use: Reheat/Keep-warm (15), Soup (13), Milk (12) or Stew (10). The status indicator above the selected function starts flashing.

The display (11) shows the remaining time (in hours:minutes). Once the set time has elapsed, the induction hotplate switches on.

Touch the On/Off button (6) briefly once to cancel the automatic switch-on and switch off the induction hotplate.

7.6 Child lock

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

How to activate or deactivate the child lock:

1. Touch and hold the Child lock button (16) for about 3 seconds. A beep sounds and the status indicator above the Child lock button (16) lights up. The child lock is now activated.
2. Touch and hold the Child lock button (16) for about 3 seconds. A beep sounds and the status indicator above the Child lock button (16) goes out. The child lock is now deactivated again. You can use the induction hotplate as normal.



- You can also activate the child lock when the induction hotplate is switched off.
- If you activate the child lock while the induction hotplate is on, it can still be switched off. But all other functions are blocked.

7.7 Automatic functions

Your induction hotplate has 8 cooking functions. Some of these cooking functions (e.g. Soup or Milk) adjust the power dynamically and allow you to conveniently prepare different dishes without constantly adjusting the heat. Other functions (e.g. Water or Deep Fry) automatically set a time and temperature so that these settings do not have to be adjusted manually. This allows you to make adjustments faster and to do other things or simply relax while preparing the food.

7.7.1 "Reheat/Keep-warm" function

When selecting the "Reheat/Keep-warm" function, a time setting of 2 hours and a temperature of 60 °C are automatically set. This allows you to keep food warm at approx. 60 °C for this period.

You can also softly reheat food. With this function, power is supplied in short intervals to prevent sticking.



However, make sure that you are heating at least 500 g of food (e.g. stew). Otherwise it could stick to the base of the pan. If you are warming a smaller amount, stir the contents regularly to prevent this.

How to use the Reheat/Keep-warm function:

1. Touch and hold the On/Off button (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".

OR

Program the time at which you want the induction hotplate to switch on with this function. See section "Using the timer to switch on".

2. Touch the button for the Reheat/Keep-warm function (15). The display (11) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "120" minutes). The status indicator above the Reheat/Keep-warm function button (15) lights up. While the remaining warming period is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the temperature is shown, the indicator (9) is lit up at the same time.



- As the heating power is low for the Reheat / Keep warm function, make sure you put a lid on the pan. This retains the heat better to warm the food or keep it warm. Otherwise, the temperature of the food can remain below 60 °C, which can feel cold when you eat it.
- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After a heating time of 30 seconds at full power level L11, the device automatically switches back to the keep-warm function.
- The other functions cannot be combined with the Reheat/Keep-warm function.
- While the Reheat/Keep-warm function is activated, touch the function button M (5) to cancel the Reheat/Keep-warm function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button (6) once briefly.

7.7.2 "Water" function

This function allows you to bring water to the boil quickly and easily and keep it boiling.

How to use the "Water" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
2. Touch the button for the "Water" function"  (14). The status indicator above the button for the "Water" function (14) lights up. The display (11) alternates between showing the power level "L10" and 20 minutes of remaining time. While the remaining time is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the power level "L10" is shown, the indicator (3) is lit up at the same time.
3. If necessary, touch the + (4) and - (18) buttons to adjust the power level.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After a heating time of 30 seconds at full power level L11, the device automatically switches back to the "Water" function.
- The other functions cannot be combined with the "Water" function.
- While the "Water" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Water" function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.3 "Soup" function

This function makes it easy to prepare soup. The induction hotplate automatically adjusts the power level to the temperature of the food and as a function of the cooking time.

How to use the "Soup" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".

OR

Program the time at which you want the induction hotplate to switch on with this function. See section "Using the timer to switch on".

2. Touch the button for the "Soup" function  (13). The status indicator above the button for the "Soup" function (13) lights up. The display (11) alternates between showing the power level "L05" and the remainder of the 1:30 h time. While the remaining time is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the power level is shown, the indicator (3) is lit up at the same time.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After a heating time of 30 seconds at full power level L11, the device automatically switches back to the "Soup" function.
- The other functions cannot be combined with the "Soup" function.
- While the "Soup" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Soup" function and continue at power level L05.

3. Essentially, the induction hotplate controls the power level based on the temperature of the food. But you can correct it if required. To do this, touch the + (4) and - (18) buttons to adjust the power level.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.4 "Milk" function

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

How to use the "Milk" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".

OR

Program the time at which you want the induction hotplate to switch on with this function. See section "Using the timer to switch on".

2. Touch the button for the "Milk" function  (12). The display (11) then alternates between showing "60" and the remaining keep-warm time (starting at "20" minutes). The status indicator above the button for the milk function (12) lights up. While the remaining warming period is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the temperature of "60" is shown, the indicator (19) is lit up at the same time.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the "Milk" function.
- The "Milk" function cannot be combined with the other functions.
- While the "Milk" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Milk" function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.5 "Stew" function

You can use the "Stew" function for soups, stews, sauces and braised dishes. The food is heated continuously at a power level of L03 (low heat).

How to use the "Stew" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".

OR

Program the time at which you want the induction hotplate to switch on with this function. See section "Using the timer to switch on".

2. Touch the button for the "Stew" function  (10). The status indicator above the button for the "Stew" function (10) lights up. The display (11) alternates between showing the power level "L03" and the remainder of the 2:00 h time. While the remaining time is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the power level is shown, the indicator (3) is lit up at the same time.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the "Stew" function.
- The power level and cooking time are fixed. You cannot change it.
- The "Stew" function cannot be combined with the other functions.
- While the "Stew" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Stew" function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.6 "Simmer" function

With the "Simmer" function, you can automatically bring your food to the boil and then simmer it gently. Depending on the temperature, the power switches automatically between power levels L10 and L05 to prevent the food from boiling over.

How to use the "Simmer" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
2. Touch the button for the "Simmer" function  (9). The status indicator above the button for the "Simmer" function (9) lights up. The display (11) alternates between showing the power level "L10" and 0:30 minutes of remaining time. While the remaining time is displayed, the status indicator

above the timer button (17) is also lit. While the power level is shown, the indicator (3) is lit up at the same time.

3. Essentially, the induction hotplate controls the power level based on the temperature of the food. But you can correct it if required. To do this, touch the + (4) and - (18) buttons to adjust the power level.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the "Simmer" function.
- The cooking time is fixed. You cannot change it.
- The "Simmer" function cannot be combined with the other functions.
- While the "Simmer" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Simmer" function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.7 "Deep Fry" function

For the "Deep Fry" function, the induction hotplate heats the cookware and the food to 180 °C and keeps this temperature constant. It is used for frying food (e.g. chips) in oil.

The programme selects 180° as the default temperature. Different foods sometimes require different frying temperatures. Press the + (4) and - (18) buttons to adjust the temperature. Follow the manufacturer's instructions on the food packaging or the information in chapter 7.8.

How to use the "Deep Fry" function:

1. Touch and hold the On/Off button  (6) for 3 seconds to switch the induction hotplate on. The display (11) reads "on".
2. Touch the button for the "Deep Fry" function  (8). The display (11) then alternates between showing "180" and the remaining time (starting at 0:30 h). The status indicator above the button for the "Deep Fry" function (8) lights up. While the remaining cooking time is displayed, the status indicator above the timer button (17) is also lit. While the temperature of "180" is shown, the indicator (19) is lit up at the same time.



- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the "Deep Fry" function.
- The "Deep Fry" function cannot be combined with the other functions.
- While the "Deep Fry" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Deep Fry" function and continue at power level L05.

Once the cooking time has elapsed, the induction hotplate switches off. To cancel the cooking process completely and switch the induction hotplate off early, touch the On/Off button  (6) once briefly.

7.7.8 "Boost" function

The boost function helps accelerate the cooking process. The induction hotplate runs at full power (power level "L11") for 30 seconds then switches back to the previous power level, temperature or function selected.

How to use the boost function:

1. Switch the induction hotplate on and select a power level, a temperature or one of the "Milk", "Reheat/Keep-warm", "Deep Fry", "Simmer", "Stew", "Soup" or "Water" functions.
2. While the induction hotplate is running, touch the button for the "Boost" function  (7). The display (11) then shows "L11" and the indicator for the "Boost" function (17) lights up.

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



While the "Boost" function is activated, touch the function button M (5) to cancel the "Boost" function and continue at power level L05 or temperature 120.

7.8 Tips for cooking with your induction hotplate

This chapter contains a few helpful tips on estimating the quantities or cooking times of various foods. These are guidelines only. The cooking time required can vary depending on the consistency and the level of cooking required. Check the food regularly during cooking.

Food	Temperature / Power level	Weight	Time	Function
Chicken breast	180 °C	400 g	7 minutes	Deep Fry*
Chicken nuggets (frozen)	180 °C	250 g	6 minutes	Deep Fry*
Pork schnitzel (fresh)	160 °C	400 g	4-5 minutes	Deep Fry*
Pork schnitzel (frozen)	180 °C	400 g	5 minutes	Deep Fry*
Chips (fresh)	160 °C	400 g	5-6 minutes	Deep Fry*
Chips (frozen)	180 °C	400 g	6 minutes	Deep Fry*
Meat stock	L10	500 g	30 minutes	Simmer
Ready meal, e.g. from a tin	60 °C	500 g	30-35 minutes	Heating
Beef, e.g. goulash	L03	500 g	120 minutes	Stewing
Chicken soup	L08	1000 g	90 minutes	Soup
Vegetable soup	L05	1800 g	90 minutes	Soup

* The times given for frying apply to the time from which the fat/oil reaches the temperature set. It takes 1.5 litres of oil around 20 minutes to reach 180 °C.

8. Sample Recipes

Below are a few sample dishes you can easily prepare using your induction hotplate. Please note that all figures are guidelines only. The cooking times required may vary slightly because of the ingredients. Check the food regularly during the cooking time.

8.1 Chilli con carne (Serves 4)

Ingredients:

- 500 g mince
- 2 tins of kidney beans
- 2 tins of chopped tomatoes
- 1 clove of garlic
- 3 onions
- 1 jar of sliced jalapeños in vinegar
- 500 ml beef stock
- 1 tsp ground cumin
- 1 tsp chilli powder
- salt
- pepper
- a little margarine or vegetable fat for frying

Peel and dice the onions, peel and crush the garlic. Put both to one side. Put a little margarine or vegetable fat in a pan and brown the mince at power level L10. Season the meat with salt and pepper and then deglaze with around half the liquid from the jalapeño jar. Add the onions and continue to fry.

Now add the stock, tomatoes, garlic, some of the cumin and some of the chilli powder.

Rinse the kidney beans thoroughly with water in a sieve and add along with the jalapeños.

Select the "Stew" function and allow to cook for around 90 minutes.

Finally, add a little more chilli powder or cumin as required.

8.2 Cheesy leek soup (serves 4)

Ingredients:

- 500 g mince
- 500 g leeks
- 300 g potatoes (floury ones)
- 1.2 litres beef stock
- 200 g creamy soft cheese
- 200 g soft cheese with herbs
- salt
- pepper
- a little margarine or vegetable fat for frying

Peel and dice the potatoes and parboil in a little of the stock.

When the potatoes are soft, leave them in the stock and set to one side.

Put a little margarine or vegetable fat in a pan and brown the mince at power level L10.

Clean the leek, chop into rings and add to the meat. Alternatively, you can use frozen leek.

Stir the leek into the meat and heat for another 5 minutes. Stir occasionally.

Then deglaze with the remainder of the stock.

Select the "Soup" function and allow to cook for around 30 minutes.

In the meantime, mash the potatoes in the stock.

When the leek is soft, stir in the mashed potato and the soft cheese.

Allow to cook for another 10 minutes and then season with salt and pepper.

8.3 Crispy chicken pieces (serves 4)

Ingredients:

- 500 g of chicken fillet or breast
- 300 g flour
- 100 g breadcrumbs
- 50 g of cornflakes
- 300 ml milk
- 1 litre frying oil
- 1 tsp baking powder
- 4 tsp paprika
- 2 tsp salt
- 2 tsp pepper
- 2 tsp chilli powder if desired
- 2 tsp oregano
- 2 tsp thyme

Wash the meat, pat dry with kitchen roll, cut into chunks and set to one side.

Put the flour, breadcrumbs and spices into a freezer bag and mix well.

Put the milk into a bowl and stir in a little of the flour mixture with a whisk until the milk becomes creamy.

Add the cornflakes to the remaining flour mixture in the freezer bag and crush slightly. Then pour the mixture into a wide bowl.

Place the meat first in the milk, then in the flour mixture. The meat should be fully covered. Wait until the flour has absorbed the liquid. This helps the covering stick better. Then put the meat to one side. Once all the pieces are breaded, put the oil into a pan and heat for around 15 minutes using the "Deep Fry" function.

Using a slotted spoon, carefully place the individual pieces into the oil and fry for around 6 minutes. Depending on the size of the pan, it should be around 3 pieces at a time. Make sure the pieces do not touch each other in the oil or they will stick together.

Once they are cooked the way you want them, remove them from the oil with the slotted spoon and place onto kitchen roll.

8.4 Pepper and tomato risotto (serves 4)

Ingredients:

- 2 onions
- 250 g risotto rice
- 100 ml white wine
- 1 litre vegetable stock
- 3 large tomatoes
- 1 red pepper
- 30 g butter
- 150 g Emmental, grated
- basil
- salt
- pepper
- Olive oil

Peel the onion, clean the tomatoes and pepper and dice them all. Put the tomatoes and peppers to one side. Fry the onions in the olive oil in a large pan on level L07. Then add the rice. Stir until the rice is glossy all over. Deglaze with the white wine.

Select the "Simmer" function.

Now gradually add 100 ml stock at a time, stirring continuously. As soon as the rice has absorbed some of the liquid, add another 100 ml stock. Do not wait too long or the mixture will stick. Keep stirring.

Once you have added around 500 ml of stock, stir in the tomatoes and pepper and set the power to L05.

Now gradually add the remaining stock, stirring all the time.

Once the remaining stock has been absorbed by the rice, set the power to L01 and stir in the cheese and butter.

Add the basil and season the risotto with salt and pepper.

9. Maintenance/cleaning

In order to avoid burning food residues, clean the induction hotplate after every use.



Risk of burns!

Wait until the heating zone (2) is completely cool before cleaning it. Otherwise you could get burnt.



Risk of electric shock!

- *Always remove the power plug from the mains socket before cleaning. This could result in an electric shock.*
- *Do not pour or spray liquids onto the induction hotplate or through the ventilation slots. This could cause short circuits which could cause electric shocks or burns.*



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the heating zone (2).

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

Dirt and burnt-on food residues on the surface of the heating zone (2) can be cleaned off using a scraper for glass hotplates and an appropriate detergent.

10. Troubleshooting

If your induction hotplate does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 80).



Risk of electric shock!

Never try to repair the appliance yourself.

Problem	Possible cause	Remedy
Induction hotplate not working	Power cable (1) not connected.	Connect the power cable (1) to a live mains socket.
	Child lock activated	Touch and hold the + (4) and - (18) buttons for 3 seconds to deactivate the child lock.
Heating zone (2) not getting hot	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
Error E0 is shown on the display (11)	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	Cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone (2).	Only use cookware with a base diameter of between 10 and 22 cm and place it on the centre of the heating zone (2).
Error E6 is shown on the display (11)	Cooling fan faulty	The cooling fan may be faulty. In this case, contact our hotline. See the "Warranty information" on page 80.
Error E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb is shown on the display (11)	Technical fault	Contact our hotline. See the "Warranty information" on page 80.

11. Environmental regulations and disposal information

	Appliances marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the appliance properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the appliance.
  ES/PT	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.
Only relevant for France:        À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Cet appareil se recycle OU Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! “Sorting made easy” The product, the accessories, the printed material and the packaging are recyclable. They are subject to enhanced manufacturer responsibility and are sorted and collected separately.	
 	Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Low density polyethylene	Wire cable tie for the power cable
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Other cardboard	Cardboard inserts in the sales packaging
	Paper	Paper sheet

12. Conformity notes



This appliance complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2014/30/EU, the Low-voltage Directive 2014/35/EU, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU.



This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.



This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the United Kingdom.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.



Service

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

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

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

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 460026_2401



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	84
2. Contenu de l’emballage.....	86
3. Commandes et affichages.....	87
4. Spécifications techniques	88
5. Instructions de sécurité	89
6. Avant de commencer	103
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	103
6.2 Batterie de cuisine adéquate	103
7. Prise en main	104
7.1 Installation et branchement.....	104
7.2 Utilisation	104
7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée.....	107
7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque	107
7.5 Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil	108
7.6 Verrouillage de sécurité enfants.....	109
7.7. Fonctions automatiques.....	109
7.7.1 Fonction « Réchauffage/Maintien au chaud »	109
7.7.2 Fonction « Eau »	110
7.7.3 Fonction « Soupe »	111
7.7.4 Fonction « Lait ».....	112
7.7.5 Fonction « Mijoté »	113
7.7.6 Fonction « Frémissement »	113
7.7.7 Fonction « Friture »	114
7.7.8 Fonction « Boost »	115
7.8 Conseils pour cuisiner avec votre plaque chauffante à induction	116
8. Exemples de recettes	117
8.1 Chili con carne (4 personnes)	117
8.2 Soupe de poireaux au fromage (4 personnes).....	118
8.3 Morceaux de poulet croustillant (4 personnes)	119
8.4 Risotto au poivron et à la tomate (4 personnes).....	120

9. Entretien/nettoyage	121
10. Résolution des problèmes.....	121
11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	123
12. Avis de conformité.....	124
13. Informations concernant la garantie.....	125

Félicitations !

En achetant la plaque chauffante à induction SIKP 2200 B2, vous avez choisi un produit de qualité.

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

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

1. Utilisation prévue

La plaque chauffante à induction SIKP 2200 B2 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

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

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

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SIKP 2200 B2
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	1
Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes)	x	Induction
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires : diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm	Ø	22 cm
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes non circulaires : longueur et largeur de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique et chaque plaque chauffante électrique, avec une précision de 5 mm	L l	x
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	185,4 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	185,4 Wh/kg

Méthode de test :

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

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

(testé en conformité avec le Règlement (UE) N° 66/2014, Annexe I, Section 2 et 2.2)

Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental :

Utilisez exclusivement la plaque chauffante à induction avec des récipients de cuisson compatibles avec l'induction. N'utilisez jamais d'« adaptateurs pour induction ». Ils réduisent considérablement l'efficacité énergétique des plaques à induction (température dans le récipient par rapport à l'énergie utilisée) et annulent tous les avantages d'une plaque chauffante de ce type. Ceci est dû au transfert de chaleur entre l'adaptateur et la base du récipient de cuisson. Le processus dure alors plus longtemps et de l'énergie est gaspillée.

Mauvaise utilisation prévisible

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



Risques de brûlure !

Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de cuisson (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.

2. Contenu de l'emballage

- Plaque chauffante à induction SilverCrest SIKP 2200 B2
- Guide rapide (les instructions d'utilisation détaillées sont disponibles en ligne)

3. Commandes et affichages

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

- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Zone de chauffe
- 3 Symbole d'affichage du niveau de puissance (P)
- 4 Touche + (augmentation de la valeur)
- 5 Touche de fonction M (permet de basculer entre l'affichage de la puissance et de la température)
- 6 Bouton marche/arrêt *
- 7 Touche de fonction Boost *
- 8 Touche de fonction Friture *
- 9 Touche de fonction Frémissement *
- 10 Touche de fonction Mijoté *
- 11 Écran
- 12 Touche de fonction Lait *
- 13 Touche de fonction Soupe *
- 14 Touche de fonction Eau *
- 15 Touche de fonction Réchauffage/Maintien au chaud *
- 16 Touche de verrouillage de sécurité enfants *
- 17 Touche Minuterie *
- 18 Touche - (diminution de la valeur)
- 19 Symbole d'affichage de la température (°C)

*Un point rouge s'allume au-dessus de ces commandes tactiles lorsque la fonction correspondante est activée.

4. Spécifications techniques

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	SIKP 2200 B2
Tension de fonctionnement:	220 – 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance :	2200 W 11 niveaux de puissance : 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts, Boost (2200 Watts) 10 niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240
Écran :	4 caractères avec éclairage par LED de couleur rouge
Minuterie :	Allumage : maximum 24 heures, par incréments d'une minute Extinction : maximum 3 heures, par incréments d'une minute
Panneau de commande :	Touches de commande tactile, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du cordon d'alimentation :	2,00 m
Diamètre inférieur min. du récipient de cuisson :	10 cm
Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson :	22 cm
Classe de protection II	

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

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



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Ne pas toucher !

Cet avertissement vous informe qu'il ne faut pas toucher la surface de la zone de cuisson.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Risque d'électrocution !

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risque d'incendie !

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui ne possèdent que peu d'expérience ou de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient

plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation (1).



Avertissement : risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie.



Risque de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (1). Cela pourrait représenter un risque de blessure.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risques de brûlure !

- *Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de cuisson (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la zone de cuisson (2) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de cuisson (2) peut encore être très chaude.*



Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
- ***Risque d'explosion !*** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu*

avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (1) de la plaque chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble défectueux vous-même. Contactez plutôt notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 125). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (1) endommagés présentent un risque d'électrocution.*
- *N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas*

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

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation (1) autour de la zone de cuisson (2).*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *Même lorsqu'elle est éteinte, la plaque chauffante à induction n'est pas totalement déconnectée de l'alimentation électrique. Pour la déconnecter complètement du*

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

- *Pour débrancher le cordon d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.*
- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation (1), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 125).*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont*

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

- *N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation (1) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si des liquides ont pénétré dans le produit, débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 125).*
- *Si le verre situé sur la zone de cuisson (2) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.*



Dangers dus aux champs électromagnétiques !

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



Dommages causés par les champs électromagnétiques !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

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

- *Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car la zone de cuisson (2) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la zone de chauffe (2) est cassée, vous risquez de vous blesser !*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
- *Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, tout*

aliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la zone de cuisson (2).*
- *La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.*



Câble d'alimentation

Tenez toujours le cordon d'alimentation (1) par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation (1) lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le cordon d'alimentation (1) et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne

faites jamais de nœuds avec le cordon d'alimentation (1) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le cordon d'alimentation (1) vous-même. Si le câble d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.

- ① Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.*

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

6. Avant de commencer

Déballiez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 125). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction

Cuisiner avec une plaque chauffante à induction est différent de ce à quoi vous êtes habitué avec les plaques chauffantes traditionnelles. La chaleur est générée par un champ électromagnétique dans la base du récipient de cuisson et non par des résistances chauffantes dans la zone de cuisson. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson.

À haute puissance, le contenu du récipient de cuisson est chauffé beaucoup plus rapidement. Il réagit également beaucoup plus vite lorsque la température est réduite. On peut dire que l'utilisation d'une plaque chauffante à induction est très similaire à l'utilisation du gaz.

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

6.2 Batterie de cuisine adéquate

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

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la plaque chauffante à induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 10 et 22 cm.



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

7. Prise en main

7.1 Installation et branchement

Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.



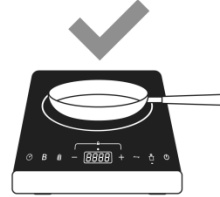
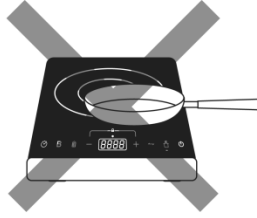
Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*

7.2 Utilisation



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran.*
 - *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et le ventilateur s'éteint. L'écran (11) continue d'afficher la lettre « - H - » tant que la température de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (11).*
 - *Le seul moyen de faire disparaître les lettres « - H - » et « - L - » de l'écran (11) consiste à débrancher le produit de la prise murale.*
 - *Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance pré réglé est L05.*
1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
 2. Placez un récipient de cuisson sur la plaque chauffante (2).



Avertissement relatif aux dommages matériels

- **Placez toujours le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson (2). Il ne doit pas être placé sur le panneau de commande ou sur le bord.**
- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*

3. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
4. Appuyez sur la touche de fonction M (5) pour allumer l'appareil au niveau de puissance « L05 ».



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

5. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le niveau de puissance souhaité ou touchez la touche de fonction M (5) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (11) et ajustez-la à l'aide des touches + (4) et - (18).



Risques de brûlure !

Ne touchez pas la zone de cuisson (2) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de cuisson (2) peut encore être très chaude.



Utilisez la touche de fonction M (5) pour basculer entre l'affichage de la puissance (3) et l'affichage de la température (19). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée au niveau 105 et la température à 120 °C, quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



Risque d'incendie !

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

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, touchez le bouton marche/arrêt  (6). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température. Le voyant situé au-dessus du bouton marche/arrêt  (6) s'éteint.



- Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran.
- Au bout d'environ 2 heures de fonctionnement continu, l'appareil s'éteint automatiquement un signal sonore retentit. Si vous apportez des modifications aux réglages ou à l'affichage entre temps, le compte à rebours recommence à 2 heures. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.

7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée

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

Niveau	Puissance (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (fonction Boost)**	2200

* niveau de puissance par défaut à l'allumage de la zone de cuisson (2)

** La fonction Boost ne peut pas être sélectionnée directement en tant que niveau de puissance, mais uniquement en utilisant la touche « Boost ».

7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

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

1. Touchez la commande tactile de la minuterie ☺ (17) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le temps de cuisson de votre choix (en minutes) au bout duquel la zone de chauffe sera éteinte.



Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 0:01 (1 minute) et 3:00 (3 heures). Maintenez votre doigt sur la touche + (4) ou - (18) pour ajuster la minuterie par incréments de 10 minutes. Touchez brièvement la touche + (4) ou - (18) pour ajuster la minuterie par incréments de 1 minute.

Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (11).

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



Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) n'est allumé que pendant que le temps restant est affiché à l'écran (11). Pendant l'affichage du niveau de puissance ou de la température, seul le voyant (3) ou (19) est allumé, pas le voyant (17).

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches + (4) et - (18).

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



Si vous souhaitez éteindre la plaque chauffante manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (6).

7.5 Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil

Vous pouvez également programmer la minuterie pour allumer la plaque chauffante à induction avec une fonction de cuisson automatique à une heure spécifique dans les prochaines 24 heures.



Pour des raisons de sécurité, les fonctions « Eau », « Frémissement », « Friture » et « Boost » ne peuvent pas être activées avec la minuterie. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lors de l'utilisation de ces fonctions. Il en va de même lors de l'utilisation normale de la plaque chauffante à induction (lorsque l'on choisit librement le niveau de puissance ou la température). Dans ce cas, elle ne peut pas être allumée à l'aide de la minuterie.

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Touchez la commande tactile de la minuterie  (17) pour programmer la minuterie.
3. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le temps de votre choix (heures:minutes) au bout duquel la plaque chauffante sera allumée.
4. Appuyez sur la touche qui correspond à la fonction de cuisson que vous voulez utiliser : Réchauffage/Maintien au chaud  (15), Soupe (13), Lait (12) ou Mijoté (10). Le voyant situé au-dessus de la fonction choisie commence à clignoter.

L'écran (11) affiche le temps restant (en heures:minutes). Une fois que le temps paramétré s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'allume.

Touchez brièvement le bouton marche/arrêt  (6) pour annuler l'allumage automatique et éteindre la plaque chauffante à induction.

7.6 Verrouillage de sécurité enfants

La plaque chauffante à induction présente une fonction de verrouillage de sécurité enfants pour éviter que les réglages ne soient changés accidentellement.

Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant situé au-dessus de la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant situé au-dessus de la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante à induction normalement.



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

7.7. Fonctions automatiques

Votre plaque de cuisson à induction dispose de 8 fonctions de cuisson. Certaines de ces fonctions de cuisson (par exemple Soupe ou Lait) ajustent la puissance de manière dynamique et vous permettent de préparer confortablement différents plats sans avoir à ajuster constamment la température. D'autres fonctions (par exemple, Eau ou Friture) fixent automatiquement une durée et une température, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'ajuster ces paramètres manuellement. Cela vous permet d'effectuer des ajustements plus rapidement et de vous consacrer à d'autres activités ou de vous détendre pendant la préparation vos plats.

7.7.1 Fonction « Réchauffage/Maintien au chaud »

Lorsque vous sélectionnez la fonction "Réchauffer/Maintien au chaud", une durée de 2 heures et une température de 60 °C sont automatiquement réglées. Cela permet de maintenir les aliments au chaud à environ 60 °C pendant cette période.

Vous pouvez également réchauffer les aliments. Avec cette fonction, les aliments sont chauffés par intervalles afin d'éviter qu'ils ne s'attachent.



Assurez-vous toutefois que vous faites réchauffer au moins 500 g de nourriture (par exemple, un plat en sauce). Sinon, cela pourrait attacher au fond du récipient. Si vous réchauffez une plus petite quantité, mélangez régulièrement pour éviter ce phénomène.

Comment utiliser la fonction Réchauffage/Maintien au chaud :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).

OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction Réchauffage/Maintien au chaud  (15). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 120 » minutes). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction Réchauffage/Maintien au chaud (15) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de réchauffage restant est affiché. Le voyant (9) est allumé en même temps que la température est affichée.



- La puissance de chauffe étant faible avec la fonction Réchauffage/Maintien au chaud, assurez-vous de placer un couvercle sur le récipient. Cela permet de mieux retenir la chaleur pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud. Sinon, la température des aliments pourrait rester inférieure à 60 °C et vous pourriez avoir l'impression qu'ils sont froids lorsque vous les mangerez.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction Réchauffage/Maintien au chaud.
- Pendant que la fonction Réchauffage/Maintien au chaud est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.2 Fonction « Eau »

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau facilement et rapidement et de la maintenir à ébullition.

Comment utiliser la fonction « Eau » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Eau »  (14). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Eau » (14) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de

puissance « L10 » et 20 minutes de temps restant. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance « L10 » est affiché.

3. Si nécessaire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Eau ».
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction « Eau ».
- Lorsque la fonction « Eau » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.3 Fonction « Soupe »

Cette fonction facilite la préparation des soupes. La plaque chauffante à induction ajuste automatiquement le niveau de puissance à la température des aliments et en fonction du temps de cuisson.

Comment utiliser la fonction « Soupe » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).

OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Soupe »  (13). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Soupe » (13) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L05 » et le temps restant de 1:30 h. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Soupe ».
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction « Soupe ».
- Lorsque la fonction « Soupe » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

3. D'une manière générale, la plaque chauffante à induction contrôle le niveau de puissance en fonction de la température des aliments. Mais vous pouvez le corriger si nécessaire. Pour ce faire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.4 Fonction « Lait »

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

Comment utiliser la fonction « Lait » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).

OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Lait »  (12). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Lait » (12) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de réchauffage restant est affiché. Le voyant (19) est allumé en même temps que la température « 60 » est affichée.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Lait ».
- La fonction « Lait » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Lait » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.5 Fonction « Mijoté »

Vous pouvez utiliser la fonction « Mijoté » pour réaliser des soupes, des plats en sauce, des sauces et des plats mijotés. Les aliments sont chauffés en continu au niveau de puissance L03 (basse température).

Comment utiliser la fonction « Mijoté » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).

OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Mijoté »  (10). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Mijoté » (10) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L03 » et le temps restant de 2:00 h. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Mijoté ».
- Le niveau de puissance et le temps de cuisson sont fixes. Vous ne pouvez pas le modifier.
- La fonction « Mijoté » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Mijoté » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.6 Fonction « Frémissement »

Avec la fonction « Frémissement », vous pouvez automatiquement porter les aliments à ébullition puis les laisser frémir doucement. Selon la température, la puissance bascule automatiquement entre les niveaux de puissance L10 et L05 pour empêcher le plat de bouillir et de déborder.

Comment utiliser la fonction « Frémissement » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Frémissement »  (9). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Frémissement » (9) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L10 » et 0:30 minutes de temps restant. Le voyant situé au-dessus de la touche

Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.

3. D'une manière générale, la plaque chauffante à induction contrôle le niveau de puissance en fonction de la température des aliments. Mais vous pouvez le corriger si nécessaire. Pour ce faire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Frémissement ».
- Le temps de cuisson est fixe. Vous ne pouvez pas le modifier.
- La fonction « Frémissement » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Frémissement » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt (6).

7.7.7 Fonction « Friture »

Pour la fonction « Friture », la plaque chauffante à induction chauffe le récipient de cuisson et les aliments à 180 °C et maintient cette température constante. Elle est utilisée pour faire frire des aliments (par exemple, des frites) dans l'huile.

Le programme sélectionne une température par défaut de 180°. Des aliments différents nécessitent parfois des températures de friture différentes. Appuyez sur les touches + (4) ou - (18) pour ajuster la température. Suivez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage de l'aliment ou les informations du chapitre 7.8.

Comment utiliser la fonction « Friture » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Friture » (8). L'écran (11) affiche alors alternativement « 180 » et le temps restant (à partir de 0:30). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Friture » (8) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de cuisson restant est affiché. Le voyant (19) est allumé en même temps que la température « 180 » est affichée.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Friture ».
- La fonction « Friture » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Friture » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

7.7.8 Fonction « Boost »

La fonction boost aide à accélérer le processus de cuisson. La plaque chauffante à induction fonctionne à pleine puissance (niveau de puissance « L11 ») pendant 30 secondes puis repasse au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.

Comment utiliser la fonction Boost :

1. Allumez la plaque chauffante à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température ou l'une des fonctions « Lait », « Réchauffage/maintien au chaud », « Friture », « Frémissement », « Mijoté », « Soupe » ou « Eau ».
2. Alors que la plaque chauffante à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction « Boost »  (7). L'écran (11) affiche alors « L11 » et le voyant de la fonction « Boost » (17) s'allume. Au bout de 30 secondes, la plaque chauffante à induction revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.



Lorsque la fonction « Boost » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 ou à la température 120.

7.8 Conseils pour cuisiner avec votre plaque chauffante à induction

Ce chapitre contient quelques conseils utiles pour estimer les quantités ou les temps de cuisson de divers aliments. Il ne s'agit que de lignes directrices. Le temps de cuisson nécessaire peut varier en fonction de la consistance et du niveau de cuisson désiré. Contrôlez régulièrement les aliments pendant la cuisson.

Aliment	Température / Niveau de puissance	Poids	Temps	Fonction
Blanc de poulet	180 °C	400 g	7 minutes	Friture*
Nuggets de poulet (surgelés)	180 °C	250 g	6 minutes	Friture*
Côtes de porc panées (fraîches)	160 °C	400 g	4-5 minutes	Friture*
Côtes de porc panées (surgelées)	180 °C	400 g	5 minutes	Friture*
Frites (fraîches)	160 °C	400 g	5-6 minutes	Friture*
Frites (surgelées)	180 °C	400 g	6 minutes	Friture*
Bouillon de viande	L10	500 g	30 minutes	Frémissement
Plat préparé (ex : boîte de conserves)	60 °C	500 g	30-35 minutes	Réchauffage
Bœuf en sauce (ex : goulash)	L03	500 g	120 minutes	Faire mijoter
Soupe au poulet	L08	1000 g	90 minutes	Soupe
Soupe de légumes	L05	1800 g	90 minutes	Soupe

* Les durées indiquées pour la friture s'appliquent au temps à partir duquel la graisse/l'huile a atteint la température réglée. Il faut environ 20 minutes pour que 1,5 litres d'huile de friture atteignent la température de 180 °C.

8. Exemples de recettes

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de plats que vous pouvez préparer avec votre plaque chauffante à induction. Sachez que les chiffres indiqués sont purement indicatifs. Les temps de cuisson nécessaires peuvent varier légèrement en fonction des ingrédients. Contrôlez régulièrement les aliments pendant le temps de cuisson.

8.1 Chili con carne (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de viande hachée
- 2 boîtes de haricots rouges
- 2 boîtes de tomates concassées
- 1 gousse d'ail
- 3 oignons
- 1 pot de piments jalapeño au vinaigre
- 500 mL de bouillon de bœuf
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 cc de piment en poudre
- Sel
- Poivre
- un peu de margarine ou de graisse de végétale pour faire frire les aliments

Épluchez et coupez l'oignon en dés, épluchez et pressez l'ail. Réservez. Mettez un peu de margarine ou de graisse végétale dans une casserole et faites dorer la viande hachée au niveau de puissance L10. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre et déglacez-la avec environ la moitié du liquide présent dans le pot de piments jalapeño. Ajoutez les oignons et continuez à faire revenir.

Maintenant, ajoutez le bouillon, les tomates, l'ail, une partie du cumin et une partie du piment en poudre.

Rincez les haricots rouges abondamment à l'eau dans une passoire et ajoutez-les au reste avec les piments jalapeño.

Sélectionnez la fonction « Mijoté » et laissez cuire pendant environ 90 minutes.

Enfin, ajoutez encore un peu de piment ou de cumin, si besoin.

8.2 Soupe de poireaux au fromage (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de viande hachée
- 500 g de poireaux
- 300 g de pommes de terre (farineuses)
- 1,2 litre de bouillon de bœuf
- 200 g de fromage frais aux herbes
- Sel
- Poivre
- un peu de margarine ou de graisse de végétale pour faire frire les aliments
- 200 g de fromage crémeux

Épluchez les pommes de terre, coupez les en dés et faites-les cuire dans un peu de bouillon.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, laissez-les dans le bouillon et réservez.

Mettez un peu de margarine ou de graisse végétale dans une casserole et faites dorer la viande hachée au niveau de puissance L10.

Nettoyez les poireaux, coupez-les en rondelles et ajoutez-les à la viande. Vous pouvez également utiliser des poireaux surgelés.

Mélangez les poireaux avec la viande et faites cuire pendant encore 5 minutes. Mélangez de temps en temps.

Ensuite, déglacez avec le reste du bouillon.

Sélectionnez la fonction « Soupe » et laissez cuire pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, réduisez les pommes de terre en purée dans le bouillon.

Lorsque les poireaux sont cuits, ajoutez-y la purée de pomme de terre et le fromage frais.

Laissez cuire pendant 10 minutes de plus puis assaisonnez avec du sel et du poivre.

8.3 Morceaux de poulet croustillant (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de blancs de poulet
- 300 g de farine
- 100g de chapelure
- 50 g de cornflakes
- 300 mL de lait
- 1 litre d'huile à friture
- 1 cc de levure chimique
- 4 cc de paprika
- 2 cc de sel
- 2 cc de poivre
- 2 cc de piment en poudre si on le souhaite
- 2 cc d'origan
- 2 cc de thym

Lavez la viande, séchez-la avec de l'essuie-tout, coupez-la en morceaux et réservez.

Placez la farine, la chapelure et les épices dans un sac congélation et mélangez bien.

Mettez le lait dans un saladier et incorporez un peu du mélange de farine tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Ajoutez les cornflakes au reste du mélange de farine dans le sac congélation et écrasez-les légèrement. Ensuite, versez le mélange dans un saladier large.

Trempez d'abord la viande dans le lait puis dans le mélange de farine. La viande doit être entièrement recouverte. Attendez que la farine ait absorbé le liquide. Cela aidera la panure à mieux accrocher. Ensuite, réservez la viande. Une fois que tous les morceaux sont panés, mettez l'huile dans une casserole et faites-la chauffer pendant environ 15 minutes avec la fonction « Friture ».

À l'aide d'une écumoire, placez avec précaution chaque morceau de viande dans l'huile et faites frire pendant environ 6 minutes. Selon la taille de la casserole, vous devriez pouvoir faire frire environ 3 morceaux à la fois. Assurez-vous que les morceaux ne se touchent pas les uns les autres dans l'huile, sinon ils resteront collés.

Une fois qu'ils sont cuits comme vous le souhaitez, retirez-les de l'huile avec l'écumoire et placez-les sur de l'essuie-tout.

8.4 Risotto au poivron et à la tomate (4 personnes)

Ingrédients :

- 2 oignons
- 250 g de riz à risotto
- 100 mL de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes
- 3 grosses tomates
- 1 poivron rouge
- 30 g de beurre
- 150 g d'emmental râpé
- basilic
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Épluchez l'oignon, nettoyez les tomates et le poivron et coupez-les tous en dés. Réservez les tomates et le poivron. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive dans une grande casserole, au niveau de puissance L07. Ensuite, ajoutez le riz. Mélangez jusqu'à ce que le riz soit translucide partout. Déglacez avec le vin blanc.

Sélectionnez la fonction « Frémissement ».

Maintenant, ajoutez progressivement 100 mL de bouillon à la fois, en mélangeant constamment. Dès que le riz a absorbé une partie du liquide, ajoutez encore 100 mL de bouillon. N'attendez pas trop longtemps, sinon le mélange va coller. Continuez de mélanger.

Une fois que vous avez ajouté environ 500 mL de bouillon, ajoutez les tomates et le poivron tout en mélangeant et réglez le niveau de puissance sur L05.

Maintenant, ajoutez progressivement le reste du bouillon en mélangeant constamment.

Une fois que le reste du bouillon a été absorbé par le riz, réglez le niveau de puissance à L01, incorporez le fromage et le beurre en mélangeant.

Ajoutez le basilic et assaisonnez le risotto avec du sel et du poivre.

9. Entretien/nettoyage

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



Risques de brûlure !

Attendez que la zone de chauffe (2) ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.



Risque d'électrocution !

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Vous pourriez vous électrocuter.*
- *Ne versez et ne vaporisez pas de liquides sur la plaque chauffante à induction ou dans les orifices de ventilation. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la zone de cuisson (2).

Nettoyez les surfaces latérales et le cordon d'alimentation (1) avec un chiffon légèrement humide.

La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface de la zone de chauffe (2) peuvent être nettoyés à l'aide d'un grattoir pour plaques chauffantes en verre et d'un détergent adapté.

10. Résolution des problèmes

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 125).



Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible	Solution
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation (1) n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation (1) sur une prise de courant alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Maintenez votre doigt sur les touches + (4) et - (18) pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de chauffe (2) ne chauffe pas	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
L'erreur E0 apparaît à l'écran (11).	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine dont la base possède un diamètre compris entre 10 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe (2).
L'erreur E6 apparaît à l'écran (11).	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Le ventilateur de refroidissement est peut-être défaillant. Dans ce cas, veuillez contacter notre ligne d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 125.
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (11).	Panne technique.	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 125.

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
  ES/PT	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.
<u>Valable uniquement pour la France :</u>   ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE        Cet appareil se recycle  À DÉPOSER EN MAGASIN  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! « Trier plus facilement » Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.	
 	Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Collier de serrage au fil métallique pour le câble d'alimentation
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Pièces en carton dans l'emballage de vente
	Papier	Feuille de papier

12. Avis de conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive concernant les appareils basse tension 2014/35/EU, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/EU concernant l'utilisation des substances dangereuses.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 460026_2401



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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



Service



Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 460026_2401



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Beoogd gebruik.....	132
2. Inhoud van de verpakking	134
3. Bedieningsknoppen en schermen	135
4. Technische specificaties.....	136
5. Veiligheidsinstructies	136
6. Voordat u begint	149
6.1 Inleiding tot inductiekoken	149
6.2 Geschikt kookgerei.....	149
7. Aan de slag	150
7.1 Installeren en aansluiten	150
7.2 Gebruik	150
7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen	153
7.4 Uitschakelen met de timer.....	153
7.5 Inschakelen met de timer	154
7.6 Kinderslot	154
7.7 Automatische functies.....	155
7.7.1 Functie 'Opwarmen/warmhouden'	155
7.7.2 Functie 'Water'	156
7.7.3 Functie 'Soep'	157
7.7.4 Functie 'Melk'	157
7.7.5 Functie 'Stoven'	158
7.7.6 Functie 'Suddereren'	159
7.7.7 Functie 'Frituren'	159
7.7.8 Functie 'Boost'	160
7.8 Tips voor het koken op uw inductiekookplaat.....	161
8. Voorbeeldrecepten.....	162
8.1 Chili con carne (voor 4 personen)	162
8.2 Preisoep met roomkaas (voor 4 personen)	163
8.3 Krokante kipstukjes (voor 4 personen)	163
8.4 Risotto met paprika en tomaat (voor 4 personen)	164

9. Onderhoud/reiniging	165
10. Problemen oplossen	166
11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	167
12. Conformiteit.....	168
13. Garantie	169

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SIKP 2200 B2 induction hotplate (de inductiekookplaat) hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

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

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

1. Beoogd gebruik

Met de SIKP 2200 B2-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

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

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde
Modelcode	x	SIKP 2200 B2
Kookplaattype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	1
Verwarmingstechniek (inductiebranders en kookoppervlakken, stralingsbranders, kookplaten)	x	Inductie
Voor ronde kookoppervlakken en kookplaten: Diameter van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	22 cm
Voor niet-ronde kookoppervlakken en kookplaten: lengte en breedte van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak en elke elektrisch verwarmde kookplaat, nauwkeurig tot op 5 mm.	L B	x
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	185,4 Wh/kg
Elektriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	185,4 Wh/kg

Testmethode:

Het product is getest volgens de volgende testnormen:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Komforen - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen

(getest overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014, aanhangsel I, sectie 2 en 2.2).

Informatie om het milieu te beschermen:

Gebruik de inductiekookplaat alleen met inductiecompatibele pannen. Gebruik nooit 'inductieadapterplaten'. Met adapterplaten vermindert de energiezuinigheid van een inductiekookplaat aanzienlijk (beschikbare temperatuur in de pan ten opzichte van de energie die wordt gebruikt) en vervallen alle voordelen van dit type kookplaat. Deze voordelen zijn te danken aan de warmteoverdracht tussen de adapterplaat en de bodem van de pan. Met adapterplaten duurt het proces langer en wordt energie verspild.

Voorspelbaar onjuist gebruik

Het is niet de bedoeling dat de inductiekookplaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



Kans op brandwonden!

Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de verwarmingszone (2). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

2. Inhoud van de verpakking

- Inductiekookplaat SilverCrest SIKP 2200 B2
- Beknopte handleiding (de gedetailleerde handleiding is online beschikbaar)

3. Bedieningsknoppen en schermen

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

- 1 Netsnoer
- 2 Verwarmingszone
- 3 Symbool voor voedingsniveauweergave (P)
- 4 Toets + (waarde omhoog)
- 5 Functietoets M (schakelen tussen voedings- en temperatuurweergave)
- 6 Aan/uit-toets *
- 7 Functietoets Boost *
- 8 Functietoets Frituren *
- 9 Functietoets Suddereren *
- 10 Functietoets Stoven *
- 11 Display
- 12 Functietoets Melk *
- 13 Functietoets Soep *
- 14 Functietoets Water *
- 15 Functietoets Opwarmen/warmhouden *
- 16 Toets Kinderslot *
- 17 Toets Timer *
- 18 Toets - (waarde omlaag)
- 19 Symbool voor temperatuurweergave (°C)

*Er gaat een rode led branden boven deze sensortoetsen als de betreffende functie is geactiveerd.

4. Technische specificaties

Fabrikant:	SilverCrest
Modelnaam:	SIKP 2200 B2
Werkingsvoltage:	220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Vermogen:	2200 W 11 standen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 watt, Boost (2200 watt) 10 temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 cijfers met rode ledverlichting
Timer:	Inschakelen: max. 24 uur in stappen van 1 minuut Uitschakelen: max. 3 uur in stappen van 1 minuut
Bedieningspaneel:	tiptoetsen, kinderslot
Lengte netsnoer:	2,00 m
Min. bodemdiameter van pan:	10 cm
Max. bodemdiameter van pan:	22 cm
Beschermingsklasse II	

5. Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en let op de veiligheidswaarschuwingen, zelfs als u vertrouwd bent met het gebruik van elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen.

Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maken deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt. Sommige van deze symbolen worden aangebracht op het product zelf om de gebruiker te waarschuwen voor potentiële gevaren.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Niet aanraken!

Met dit symbool wordt u gewaarschuwd dat u het oppervlak van de verwarmingszone niet moet aanraken.



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt

voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.



Risico op elektrische schok!

Dit symbool waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden door een elektrische schok.



Brandgevaar!

Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of

door personen met onvoldoende ervaring en kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en ze eventuele risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Kinderen onder de leeftijd van 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer (1).

 Waarschuwing, verstikkingsgevaar!

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

 Risico op vallende voorwerpen!

Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer (1) van het werkoppervlak kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

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



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*

- ***Explosiegevaar!*** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*
- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats het apparaat nooit onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.*
- *De openingen aan de onderkant van het product mogen nooit worden bedekt. Houd een afstand van minimaal 10 cm rondom het apparaat vrij en ten minste 60 cm erboven om voldoende koeling te garanderen.*



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer (1) mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigde kabel, maar neem contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 169). Als de behuizing of het netsnoer (1) beschadigd raakt, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Als de behuizing open is, is er een risico op een elektrische schok.*
- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een*

deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.

- *Zorg ervoor dat het netsnoer (1) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Wikkel het netsnoer (1) nooit rond de verwarmingszone (2).*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (1) niet platgedrukt kan worden.*
- *Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, blijft deze aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het stopcontact zit. Als u de inductiekookplaat helemaal wilt loskoppelen van het lichtnet, trekt u de stekker van de netvoeding uit het stopcontact.*
- *Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer (1) zelf.*

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er problemen zijn, als u geen gebruik maakt van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt en tijdens onweer.*
- *Als u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer (1) opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 169).*
- *Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*

- *Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer (1) of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof doordringt in de inductiekookplaat, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 169).*
- *Als de glazen plaat op de verwarmingszone (2) is gebarsten of gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.*



Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparatuur (pacemakers, gehoorapparaten, enz.) kunnen worden beïnvloed en beschadigd door elektromagnetische velden. Houd een veilige afstand aan, zoals aanbevolen door de fabrikant van het apparaat.



Schade veroorzaakt door elektromagnetische velden!

Houd de inductiekookplaat ten minste op 1 meter afstand van apparaten die kunnen worden beïnvloed door elektromagnetische velden (bijvoorbeeld magnetische opslagmedia, elektronische apparaten, klokken, enz.).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Verhit geen lege pannen aangezien deze snel oververhit kunnen raken en schade aan zowel de pannen als het apparaat kunnen veroorzaken.*
- *Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet wordt blootgesteld aan overmatige trillingen; dit kan ertoe leiden dat het glas op de verwarmingszone (2) breekt. Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich*

verwonden als het glas van de verwarmingszone (2) breekt!

- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
- *U kunt de inductiekookplaat beschadigen door een gekaramelliseerde suikerlaag eraf te schrapen. Als u voedsel met suiker morst, moet u dit onmiddellijk verwijderen, voordat het afkoelt. In het algemeen geldt dat gemorst voedsel onmiddellijk moet worden verwijderd.*
- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan tot schade leiden aan de verwarmingszone (2).*
- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slippootjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken*

soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof pootjes of deze zelfs kunnen oplossen.



Netsnoer

Trek het netsnoer (1) altijd los aan de stekker en nooit aan het netsnoer (1) zelf. Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op het netsnoer (1) en zorg ervoor dat het snoer niet klem komt te zitten. Leg nooit knopen in het netsnoer (1) en bind dit niet samen met andere kabels. Leg alle kabels zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd. Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels die niet voldoen aan de veiligheidsvereisten in uw land en wijzig het netsnoer (1) nooit zelf. Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.

- i De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.*

Het is niet de bedoeling dat de inductiekookplaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

6. Voordat u begint

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 169). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

6.1 Inleiding tot inductiekoken

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

Op hoog vermogen wordt de inhoud van de pan veel sneller verhit en reageert ook veel sneller op een verlaagde temperatuur. Je zou kunnen zeggen dat het gebruik van een inductiekookplaat zeer vergelijkbaar is met het koken op gas.

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

6.2 Geschikt kookgerei

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

De panbodem moet plat kunnen staan op de inductiekookplaat, glad zijn en een diameter hebben tussen 10 en 22 cm.

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

7. Aan de slag

7.1 Installeren en aansluiten

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



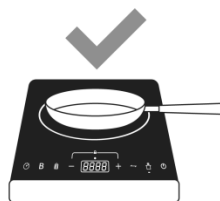
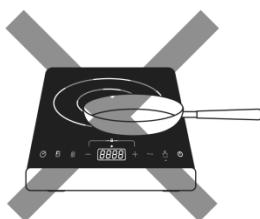
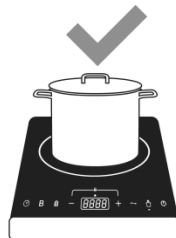
Brandgevaar!

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

7.2 Gebruik



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone (2) is hoger dan 60 °C, wordt '- H -' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display.*
 - *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is, verschijnt 'EO' op het display en klinkt elke 2 seconden een pieptoon. Na ongeveer 60 seconden stopt de pieptoon en wordt de ventilator uitgeschakeld. Het display (11) blijft op '- H -' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de verwarmingszone (2) hoger is dan 60 °C. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt '- L -' op het display (11).*
 - *De enige manier om de symbolen '- H -' en '- L -' te verbergen op het display (11) is door de stekker van het product uit het stopcontact te trekken.*
 - *Als de inductiekookplaat wordt ingeschakeld, is het ingestelde vermogensniveau L05.*
1. Steek de stekker van het netsnoer (1) van de inductiekookplaat in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het display (11) verschijnt '- L -' of '- H -', afhankelijk van de temperatuur.
 2. Plaats een pan op de kookplaat (2).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- **Plaats de pan altijd in het midden van de verwarmingszone (2). Plaats deze niet op het bedieningspaneel of op de rand.**
- *De pan moet expliciet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Gebruik geen andere pannen (bijv. keramische pannen).*
- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*

3. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.
4. Tik op de functietoets M (5) om het apparaat in te schakelen op vermogensniveau 'L05'.



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

5. Stel het gewenste vermogen in met de toetsen - (4) of + (18) of tik op de functietoets M (5) om de kooktemperatuur op het display (11) weer te geven en regel deze met de toetsen - (4) of + (18).



Kans op brandwonden!

Raak het oppervlak van de verwarmingszone (2) niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. De verwarmingszone (2) kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.



Gebruik de functietoets M (5) om te schakelen tussen het vermogen (3) en de temperatuur (19). Houd er rekening mee dat als u een andere keuze maakt, het vermogen altijd wordt ingesteld op niveau L05 en de temperatuur op 120 °C, ongeacht welke waarde eerder was ingesteld. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verwarmd. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
- **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.*

6. *Bereid uw eten. Stel tijdens het koken met de toetsen + (4) en - (18) het gewenste vermogensniveau of de gewenste temperatuur in.*
7. *Als u klaar bent, schakelt u de inductiekookplaat uit. Tik hiertoe op de aan/uit-toets  (6). Er klinkt een pieptoon en op het display (11) verschijnt 'L -' of 'H -', afhankelijk van de temperatuur. De led boven de aan/uit-toets  (6) dooft.*



- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone (2) is hoger dan 60 °C, wordt 'H -' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L -' op het display.*
- *Na ca. 2 uur continu gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon. Als u in de tussentijd wijzigingen aan de instellingen of het display aanbrengt, begint het aftellen opnieuw na 2 uur. Als u de timer hebt geprogrammeerd, heeft het aftellen van de timer prioriteit en schakelt het apparaat automatisch uit na de ingestelde tijd.*

7.3 Standen en bijbehorend elektrisch vermogen

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

Stand	Vermogen (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Boost-functie)**	2200

* standaardstand bij het inschakelen van verwarmingszone (2)

** De Boost-functie kan niet rechtstreeks als vermogensniveau worden gekozen, maar alleen via de 'Boost'-functie.

7.4 Uitschakelen met de timer

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

1. Tik op de sensortoets voor de timer ☺ (17) bij het koken op de inductiekookplaat om de timer te programmeren.
2. Stel met de toetsen + (4) en - (18) de gewenste kooktijd (in minuten) in voordat de kookzone wordt uitgeschakeld.



U kunt de kooktijd programmeren tussen 0:01 (1 minuut) en 3:00 (3 uur). Houd de toetsen + (4) of - (18) ingedrukt om de timer in te stellen in stappen van 10 minuten. Tik op de toetsen + (4) of - (18) om de timer in te stellen in stappen van 1 minuut.

De ingestelde tijd knippert kort en vervolgens wordt de resterende tijd (aftellen) weergegeven op het display (11).

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



De led boven de timertoets (17) brandt alleen als de resterende tijd op het display (11) wordt weergegeven. Als het vermogensniveau of de temperatuur wordt weergegeven, brandt alleen led (3) of (19), niet led (17).

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de toetsen + (4) en - (18) aanpassen.

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



U kunt de kookplaat ook handmatig uitschakelen voordat de tijd is verstreken. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (6).

7.5 Inschakelen met de timer

U kunt de timer ook programmeren om de inductiekookplaat in te schakelen met een automatische kookfunctie op een specifiek tijdstip binnen de komende 24 uur.



Om veiligheidsredenen kunnen de functies 'Water', 'Sudder', 'Frituren' en 'Boost' niet met de timer worden ingeschakeld. Bij gebruik van deze functies moet er iemand bij het product aanwezig zijn. Hetzelfde geldt voor het normale gebruik van de inductiekookplaat (met vrije keuze van vermogensniveau of temperatuur). In dit geval kan deze niet worden ingeschakeld met behulp van de timer.

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.
2. Tik op de sensortoets voor de timer  (17) om de timer te programmeren.
3. Stel met de toetsen + (4) en - (18) de gewenste vertraging (in uren:minuten) in voordat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld.
4. Tik op de toets van de kookfunctie die u wenst te gebruiken: Opwarmen/warmhouden  (15), Soep (13), Melk (12) of Stoven (10). De led boven de gekozen functie begint te knipperen.

Op het display (11) verschijnt de resterende tijd (in uren:minuten). Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat ingeschakeld.

Tik één keer kort op de aan/uit-toets  (6) om het automatisch inschakelen te annuleren en de inductiekookplaat uit te schakelen.

7.6 Kinderslot

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

Kinderslot in- of uitschakelen:

1. Tik op de toets Kinderslot  (16) en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en de led boven de toets Kinderslot  (16) gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.

2. Tik op de toets Kinderslot  (16) en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en de led boven de toets Kinderslot  (16) gaat uit. Het kinderslot is nu weer uitgeschakeld. U kunt de inductiekookplaat nu weer normaal gebruiken.



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

7.7 Automatische functies

Uw inductiekookplaat heeft 8 kookfuncties. Bij sommige van deze kookfuncties (bijv. Soep of Melk) wordt het vermogen dynamisch aangepast, zodat u gemakkelijk verschillende gerechten kunt bereiden zonder de warmte voortdurend te hoeven wijzigen. Bij andere functies (bijv. Water of Frituren) worden automatisch een tijd en temperatuur ingesteld, zodat u deze instellingen niet handmatig hoeft aan te passen. Hierdoor kunnen de aanpassingen sneller worden uitgevoerd en kunt u andere dingen doen of gewoon ontspannen terwijl u het voedsel bereidt.

7.7.1 Functie 'Opwarmen/warmhouden'

Wanneer u de functie 'Opwarmen/warmhouden' selecteert, wordt automatisch een tijdsinstelling van 2 uur en een temperatuur van 60 °C ingesteld. Zo kunt u gedurende deze periode voedsel warm houden op ongeveer 60 °C.

U kunt voedsel ook zachtjes opnieuw opwarmen. Bij deze functie wordt met korte tussenpozen stroom geleverd om aanbranden te voorkomen.



Let er echter op dat u ten minste 500 g voedsel (bijv. stoofpot) opwarmt. anders zou het aan de bodem van de pan kunnen kleven. Als u een kleinere hoeveelheid opwarmt, moet u de inhoud regelmatig omroeren om dit te voorkomen.

Zo gebruikt u de functie 'Opwarmen/warmhouden':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.

OF

Programmeer met deze functie de tijd waarop u de inductiekookplaat wilt inschakelen. Zie het gedeelte "Inschakelen met de timer" voor meer informatie.

2. Tik op de toets voor de functie Opwarmen/warmhouden  (15). Op het display (11) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '120' minuten). De led boven de toets van de functie Opwarmen/warmhouden (15) gaat branden. Terwijl de resterende opwarmtijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl de temperatuur wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (9).



- Aangezien het verwarmingsvermogen laag is voor de functie Opwarmen/warmhouden legt u een deksel op de pan. Dit houdt de warmte beter vast bij het opwarmen of warmhouden van het voedsel. Zo niet, dan kan de temperatuur van het voedsel onder de 60 °C blijven, waardoor het voedsel koud aanvoelt als u het eet.
- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na een opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen (L11) schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Opwarmen/warmhouden'.
- De overige functies kunnen niet worden gecombineerd met de functie 'Opwarmen/warmhouden'.
- Tik, terwijl de functie 'Opwarmen/warmhouden' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Opwarmen/warmhouden' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.2 Functie 'Water'

Met deze functie kunt u water snel en gemakkelijk aan de kook brengen en houden.

Zo gebruikt u de functie 'Water':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.
2. Tik op de toets voor de functie 'Water'  (14). De led boven de toets van de functie 'Water' (14) gaat branden. Het display (11) geeft afwisselend het vermogensniveau "L10" en 20 minuten resterende tijd weer. Terwijl de resterende tijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl het vermogensniveau "L10" wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (3).
3. Pas indien nodig met de toetsen + (4) en - (18) het gewenste vermogensniveau aan.



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na een opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen (L11) schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Water'.
- De overige functies kunnen niet worden gecombineerd met de functie 'Water'.
- Tik, terwijl de functie 'Water' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Water' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.3 Functie 'Soep'

Met deze functie bereidt u gemakkelijk soep. De inductiekookplaat past automatisch het vermogensniveau aan de temperatuur van het voedsel en afhankelijk van de kooktijd aan.

Zo gebruikt u de functie 'Soep':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.

OF

Programmeer met deze functie de tijd waarop u de inductiekookplaat wilt inschakelen. Zie het gedeelte "Inschakelen met de timer" voor meer informatie.

2. Tik op de toets voor de functie 'Soep'  (13). De led boven de toets van de functie 'Soep' (13) gaat branden. Het display (11) geeft afwisselend het vermogensniveau "L05" en de resterende tijd van 1:30 uur weer. Terwijl de resterende tijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl het vermogensniveau wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (3).



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na een opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen (L11) schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Soep'.
- De overige functies kunnen niet worden gecombineerd met de functie 'Soep'.
- Tik, terwijl de functie 'Soep' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Soep' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

3. In principe regelt de inductiekookplaat het vermogensniveau op basis van de temperatuur van het voedsel. U kunt dit echter indien nodig corrigeren. Pas het gewenste vermogensniveau indien nodig met de toetsen + (4) en - (18) aan.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.4 Functie 'Melk'

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

Zo gebruikt u de functie 'Melk':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.

OF

Programmeer met deze functie de tijd waarop u de inductiekookplaat wilt inschakelen. Zie het gedeelte "Inschakelen met de timer" voor meer informatie.

2. Tik op de toets voor de functie 'Melk'  (12). Op het display (11) verschijnt dan afwisselend '60' en de resterende warmhoudtijd (vanaf '20' minuten). De led boven de toets van de functie 'Melk' (12) gaat branden. Terwijl de resterende opwarmtijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl de temperatuur '60' wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (19).



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Melk'.
- De functie 'Melk' kan niet worden gecombineerd met de overige functies.
- Tik, terwijl de functie 'Melk' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Melk' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.5 Functie 'Stoven'

U gebruikt de functie 'Stoven' voor soepen, stoofschotels en sauzen. Het voedsel wordt continu verwarmd op een vermogensniveau van L03 (lage warmte).

Zo gebruikt u de functie 'Stoven':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.

OF

Programmeer met deze functie de tijd waarop u de inductiekookplaat wilt inschakelen. Zie het gedeelte "Inschakelen met de timer" voor meer informatie.

2. Tik op de toets voor de functie 'Stoven'  (10). De led boven de toets van de functie 'Stoven' (10) gaat branden. Het display (11) geeft afwisselend het vermogensniveau "L03" en de resterende tijd van 2:00 uur weer. Terwijl de resterende tijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl het vermogensniveau wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (3).



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Stoven'.
- Het vermogensniveau en de kooktijd staan vast. U kunt deze niet wijzigen.
- De functie 'Stoven' kan niet worden gecombineerd met de overige functies.
- Tik, terwijl de functie 'Stoven' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Stoven' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.6 Functie 'Sudderer'

Met de functie 'Sudderer' brengt u uw gerechten automatisch aan de kook en laat u ze vervolgens zachtjes sudderen. Afhankelijk van de temperatuur schakelt het vermogen automatisch tussen de vermogensniveaus L10 en L05 om te voorkomen dat het voedsel overkookt.

Zo gebruikt u de functie 'Sudderer':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.
2. Tik op de toets voor de functie 'Sudderer'  (9). De led boven de toets van de functie 'Sudderer' (9) gaat branden. Het display (11) geeft afwisselend het vermogensniveau "L10" en 0:30 minuten resterende tijd weer. Terwijl de resterende tijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl het vermogensniveau wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (3).
3. In principe regelt de inductiekookplaat het vermogensniveau op basis van de temperatuur van het voedsel. U kunt dit echter indien nodig corrigeren. Pas het gewenste vermogensniveau indien nodig met de toetsen + (4) en - (18) aan.



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Sudderer'.
- De kooktijd staat vast. U kunt deze niet wijzigen.
- De functie 'Sudderer' kan niet worden gecombineerd met de overige functies.
- Tik, terwijl de functie 'Sudderer' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Sudderer' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.7 Functie 'Frituren'

Bij de functie 'Frituren' verwarmt de inductiekookplaat het kookgerei en de gerechten tot 180 °C en houdt deze temperatuur constant vast. Deze functie wordt gebruikt voor het frituren van voedsel (bijv. patat) in olie.

In het programma wordt 180 °C als standaardtemperatuur gekozen. Verschillende soorten voedsel vereisen mogelijk verschillende baktemperaturen. Druk op de toets + (4) of - (18) om de temperatuur aan te passen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het voedsel of de informatie in paragraaf 7.8.

Zo gebruikt u de functie 'Frituren':

1. Tik op de aan/uit-toets  (6) en houd deze ten minste drie seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Op het display (11) staat 'on'.
2. Tik op de toets voor de functie 'Frituren'  (8). Op het display (11) verschijnt dan afwisselend '180' en de resterende tijd (vanaf 0:30 uur). De led boven de toets van de functie 'Frituren' (8) gaat branden. Terwijl de resterende kooktijd wordt weergegeven, brandt ook de led boven de timer-toets (17). Terwijl de temperatuur '180' wordt weergegeven, brandt tegelijkertijd de led (19).



- Indien nodig kunt u de functie 'Boost' tegelijkertijd gebruiken (zie hieronder). Na de opwarmtijd van 30 seconden op vol vermogen schakelt het apparaat automatisch terug naar de functie 'Frituren'.
- De functie 'Frituren' kan niet worden gecombineerd met de overige functies.
- Tik, terwijl de functie 'Frituren' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Frituren' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05.

Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld. Als u het kookproces volledig wilt annuleren en de inductiekookplaat voortijdig wilt uitschakelen, tikt u eenmaal kort op de aan/uit-toets  (6).

7.7.8 Functie 'Boost'

Met de functie 'Boost' versnelt u het kookproces. De inductiekookplaat werkt gedurende 30 seconden op vol vermogen (vermogensniveau L11) en schakelt dan terug naar het vorige vermogensniveau, de vorige temperatuur of de gekozen functie.

Zo gebruikt u de functie 'Boost':

1. Schakel de inductiekookplaat in en selecteer een vermogensniveau, een temperatuur of een van de functies 'Melk', 'Opwarmen/warmhouden', 'Frituren', 'Sudder', 'Stoven', 'Soep' of 'Water'.
2. Als de inductiekookplaat aan staat, tikt u op de toets voor de functie 'Boost'  (7). Op het display (11) verschijnt 'L11' en de led voor de functie 'Boost' (17) gaat branden.

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



- Tik, terwijl de functie 'Boost' is ingeschakeld, op de functietoets M (5) om de functie 'Boost' te annuleren en verder te gaan op vermogensniveau L05 of temperatuur 120 °C.

7.8 Tips voor het koken op uw inductiekookplaat

In dit hoofdstuk staan enkele nuttige tips voor het schatten van de hoeveelheden of gaartijden van diverse voedingsmiddelen. Dit zijn slechts richtlijnen. De kooktijd kan variëren afhankelijk van de consistentie en de vereiste gaarheid. Controleer het voedsel regelmatig tijdens het bereiden.

Voedsel	Temperatuur/ vermogen	Gewicht	Tijd	Functie
Kipfilet	180	400 g	7 minuten	Frituren *
Kipnuggets (bevroren)	180	250 g	6 minuten	Frituren *
Varkensschnitzel (vers)	160	400 g	4-5 minuten	Frituren *
Varkensschnitzel (bevroren)	180	400 g	5 minuten	Frituren *
Patat (vers)	160	400 g	5-6 minuten	Frituren *
Patat (bevroren)	180	400 g	6 minuten	Frituren *
Vleesbouillon	L10	500 g	30 minuten	Sudder
Kant-en-klare maaltijd, bijv. uit blik	60	500 g	30-35 minuten	Verwarmen
Rundvlees, bijv. goulash	L03	500 g	120 minuten	Stoven
Kippensoep	L08	1000 g	90 minuten	Soep
Groentesoep	L05	1800 g	90 minuten	Soep

* De aangegeven tijden voor het frituren gelden vanaf het moment dat het vet/de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt. 1,5 liter olie heeft ongeveer 20 minuten nodig om 180 °C te bereiken.

8. Voorbeeldrecepten

Hieronder staan een paar voorbeeldgerechten die u gemakkelijk kunt bereiden op uw inductiekookplaat. Houd er rekening mee dat alle getallen slechts richtlijnen zijn. De vereiste kooktijden kunnen enigszins variëren door de ingrediënten. Controleer het voedsel regelmatig tijdens de bereidingstijd.

8.1 Chilli con carne (voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 500 g gehakt
- 2 blikjes kidneybonen
- 2 blikjes tomaten in stukjes
- 1 teentje knoflook
- 3 uien
- 1 potje gesneden jalapeños in azijn
- 500 ml rundvleesbouillon
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl chilipoeder
- zout
- peper
- Een beetje margarine of plantaardig vet om te bakken

Pel de uien en snijd ze in blokjes, pel de knoflook en pers deze uit. Leg beide opzij. Doe een beetje margarine of plantaardig vet in een pan en bak het gehakt rul op vermogensniveau L10. Kruid het vlees met zout en peper en blus af met ongeveer de helft van het vocht uit de jalapeñopot. Voeg de uien toe en laat ze even meebakken.

Voeg nu de bouillon, tomaten, knoflook, een deel van de komijn en een deel van het chilipoeder toe.

Spoel de kidneybonen goed af met water in een zeef en voeg ze samen met de jalapeño's toe.

Selecteer de functie 'Stoven' en laat het geheel ongeveer 90 minuten koken.

Voeg tot slot nog een beetje chilipoeder of komijn toe als dat nodig is.

8.2 Preisoep met roomkaas (voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 500 g gehakt
- 500 g prei
- 300 g (kruimige) aardappelen
- 1,2 liter rundvleesbouillon
- 200 g roomkaas
- 200 g kruidenroomkaas
- zout
- peper
- Een beetje margarine of plantaardig vet om te bakken

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in een beetje bouillon.

Als de aardappelen zacht zijn, laat u ze in de bouillon staan en zet u ze opzij.

Doe een beetje margarine of plantaardig vet in een pan en bak het gehakt rul op vermogensniveau L10.

Maak de prei schoon, snijd in ringen en voeg toe aan het vlees. U kunt ook bevroren prei gebruiken.

Roer de prei door het vlees en verhit alles nog 5 minuten. Roer af en toe.

Blus vervolgens af met de rest van de bouillon.

Selecteer de functie 'Soep' en laat het geheel ongeveer 30 minuten koken.

Pureer intussen de aardappelen in de bouillon.

Wanneer de prei zacht is, roert u de aardappelpuree en de roomkaas erdoor.

Laat nog 10 minuten koken en breng dan op smaak met zout en peper.

8.3 Krokante kipstukjes (voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 500 g kipfilet of kippenborst
- 300 g bloem
- 100 g paneermeel
- 50 g cornflakes
- 300 ml melk
- 1 liter frituurolie
- 1 tl bakpoeder
- 4 tl paprikapoeder
- 2 tl zout
- 2 tl peper
- 2 tl chilipoeder, indien gewenst
- 2 tl oregano
- 2 tl tijm

Was het vlees, dep het droog met keukenpapier, snijd het in stukjes en leg ze opzij.

Doe de bloem, het paneermeel en de kruiden in een diepvrieszak en meng goed.

Schenk de melk in een kom en roer er met een garde een beetje van het bloemmengsel door tot de melk romig wordt.

Voeg de cornflakes toe aan het overgebleven bloemmengsel in de diepvrieszak en plet het lichtjes. Giet het mengsel vervolgens in een wijde kom.

Leg het vlees eerst in de melk en dan in het bloemmengsel. Het vlees moet volledig bedekt zijn. Wacht tot de bloem de vloeistof heeft geabsorbeerd. Hierdoor blijft het laagje beter plakken. Leg het vlees dan opzij. Zodra alle stukjes zijn gepaneerd, schenkt u de olie in een pan en verwarmt u die gedurende ongeveer 15 minuten met de functie 'Frituren'.

Leg de afzonderlijke stukken met een schuimspaan voorzichtig in de olie en frituur ze ongeveer 6 minuten. Afhankelijk van de grootte van de pan, frituurt u ongeveer 3 stukjes per keer. Zorg ervoor dat de stukjes elkaar niet raken in de olie, anders plakken ze aan elkaar.

Als ze gaar zijn zoals u wilt, haalt u ze met een schuimspaan uit de olie en legt u ze op keukenpapier.

8.4 Risotto met paprika en tomaat (voor 4 personen)

Ingrediënten:

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| • 2 uien | • 30 g boter |
| • 250 g risottorijst | • 150 g emmentalerkaas, geraspt |
| • 100 ml witte wijn | • basilicum |
| • 1 liter groentebouillon | • zout |
| • 3 grote tomaten | • peper |
| • 1 rode paprika | • Olijfolie |

Pel de ui, maak de tomaten en de paprika schoon en snijd ze in blokjes. Leg de stukjes tomaat en paprika opzij. Fruit de uien in de olijfolie in een grote pan op stand L07. Voeg vervolgens de rijst toe. Roer tot de rijst mooi glanzend is. Blus af met de witte wijn.

Selecteer de functie 'Sudderen'.

Voeg nu geleidelijk, onder voortdurend roeren, telkens 100 ml bouillon toe. Zodra de rijst wat van het vocht heeft opgenomen, voegt u nog eens 100 ml bouillon toe. Wacht niet te lang, anders gaat het mengsel kleven. Blijf roeren.

Zodra u ongeveer 500 ml bouillon hebt toegevoegd, roert u de stukjes tomaat en paprika erdoor en zet u de inductiekookplaat op stand L05.

Voeg nu geleidelijk en onder voortdurend roeren de rest van de bouillon toe.

Zodra de rest van de bouillon door de rijst is opgenomen, zet u de inductiekookplaat op stand L01 en roert u de kaas en de boter erdoor.

Voeg de basilicum toe en breng de risotto op smaak met zout en peper.

9. Onderhoud/reiniging

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



Kans op brandwonden!

Wacht tot de verwarmingszone (2) volledig is afgekoeld voordat u de plaat schoonmaakt. Anders kunt u zich branden.



Risico op elektrische schok!

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*
- *Schenk of spuit geen vloeistoffen op de inductiekookplaat of door de ventilatieopeningen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brandwonden kan veroorzaken.*



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan tot schade leiden aan de verwarmingszone (2).

Reinig de zijvlakken en het netsnoer (1) met een licht vochtige doek.

Vuil en verbrande etensresten op het oppervlak van de verwarmingszone (2) kunnen worden schoongemaakt met behulp van een schraper voor glaskookplaten en een geschikt reinigingsmiddel.

10. Problemen oplossen

Als uw inductiekookplaat niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 169).



Risico op elektrische schok!

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Inductiekookplaat werkt niet	Netsnoer (1) niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het netsnoer (1) in een werkend stopcontact.
	Kinderslot ingeschakeld	Tik op de toetsen + (4) en - (18) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone (2) wordt niet heet	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
Fout E0 wordt weergegeven op het display (11)	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	Pannen hebben een te kleine diameter of staan niet in het midden van de kookzone (2).	Gebruik alleen pannen met een bodemdiameter tussen de 10 en 22 cm en zet deze in het midden van de kookzone (2).
Fout E6 wordt weergegeven op het display (11)	Ventilator defect	De ventilator kan defect zijn. Neem in dit geval contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 169.
Fout E1, E2, E3, E4, E7, E8 of Eb wordt weergegeven op het display (11)	Technische storing	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 169.

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
  ES/PT	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.
Alleen relevant voor Frankrijk:    Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 	"Eenvoudig scheiden" Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld. Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Draad-kabelbinder voor de netsnoer
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Ander karton	Karton-inzetstukken in de verkoopverpakking
	Papier	Papierblad

12. Conformiteit



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



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.

- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

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

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

IAN: 460026_2401

**Fabrikant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Przeznaczenie	173
2. Zawartość opakowania	175
3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz	176
4. Dane techniczne.....	177
5. Instrukcje bezpieczeństwa.....	178
6. Czynności przygotowawcze	194
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego	194
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne	194
7. Szybkie uruchomienie	195
7.1 Ustawienie i podłączenie	195
7.2 Użytkowanie.....	195
7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna	198
7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego	198
7.5 Używanie zegara sterującego do włączania	199
7.6 Blokada rodzicielska.....	200
7.7 Funkcje automatyczne.....	200
7.7.1 Funkcja „Ogrzewanie/utrzymywanie ciepła”	200
7.7.2 Funkcja „Gotowanie wody”	201
7.7.3 Funkcja „Gotowanie zupy”	202
7.7.4 Funkcja „Podgrzewanie mleka”	203
7.7.5 Funkcja „Gotowanie gulaszu”	204
7.7.6 Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu”	204
7.7.7 Funkcja „Głębokie smażenie”	205
7.7.8 Funkcja „Booster”	206
7.8 Wskazówki dotyczące gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej.....	207
8. Przykładowe przepisy	208
8.1 Chilli con carne (4 porcje).....	208
8.2 Zupa serowa z porami (4 porcje).....	209
8.3 Chrupiące kawałki kurczaka (4 porcje)	209
8.4 Risotto z papryką i pomidorami (4 porcje)	210

9. Konserwacja/czyszczenie	211
10. Rozwiązywanie problemów	211
11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	213
12. Zgodność z dyrektywami.....	215
13. Informacje dotyczące gwarancji.....	216

Gratulacje!

Dokonując zakupu indukcyjnej płyty grzewczej SIKP 2200 B2, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości. Przed pierwszym użyciem indukcyjnej płyty grzewczej prosimy o zapoznanie się z jej działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie indukcyjnej płyty grzewczej wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

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

1. Przeznaczenie

Indukcyjna płyta grzewcza SIKP 2200 B2 może służyć do przygotowywania i gotowania potraw oraz ich podgrzewania w odpowiednich naczyniach. Jest to urządzenie przenośne i łatwe w obsłudze dzięki zastosowaniu dotykowego panelu sterowania.

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

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich 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	SIKP 2200 B2
Typ płyty grzewczej	x	Elektryczna
Liczba pól i obszarów grzewczych	x	1
Technologia grzewcza (indukcyjne pola i obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty grzewcze)	x	Indukcja
W przypadku okrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Średnica użytecznej powierzchni każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego, z dokładnością do 5 mm.	Ø	22 cm
W przypadku nieokrągłych obszarów grzewczych i płyt grzewczych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej każdego elektrycznie ogrzewanego obszaru grzewczego i każdej elektrycznej płyty grzewczej, z dokładnością do 5 mm.	Dł. Szer.	x
Zużycie energii dla każdego obszaru grzewczego, na kg	EC electric cooking	185,4 Wh/kg
Zużycie energii elektrycznej przez płytę grzewczą, na kg	EC electric hob	185,4 Wh/kg

Metoda przeprowadzania badań:

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:

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. sztućców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.) na strefie grzewczej (2). Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

2. Zawartość opakowania

- Indukcyjna płyta grzewcza SilverCrest SIKP 2200 B2
- 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 Przewód zasilania
- 2 Strefa grzewcza
- 3 Symbol wyświetlania poziomu mocy (P)
- 4 Przycisk + (zwiększanie wartości)
- 5 Przycisk funkcyjny M (przełączanie między wyświetlaniem mocy/temperatury)
- 6 Przycisk Wł./Wyl. *
- 7 Przycisk funkcji Booster *
- 8 Przycisk funkcji głębokiego smażenia *
- 9 Przycisk funkcji gotowania na wolnym ogniu *
- 10 Przycisk funkcji gotowania gulaszu *
- 11 Wyświetlacz
- 12 Przycisk funkcji podgrzewania mleka *
- 13 Przycisk funkcji gotowania zupy *
- 14 Przycisk funkcji gotowania wody *
- 15 Przycisk funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła *
- 16 Przycisk blokady rodzicielskiej *
- 17 Przycisk zegara sterującego *
- 18 Przycisk - (zmniejszanie wartości)
- 19 Symbol wyświetlania temperatury (°C)

*Czerwona kropka świeci się nad tymi przyciskami dotykowymi, gdy odpowiednia funkcja jest aktywna.

4. Dane techniczne

Producent:	SilverCrest
Nazwa modelu:	SIKP 2200 B2
Napięcie zasilania:	220 do 240 V~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Moc:	2200 W 11 poziomów mocy: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, Booster (2200 W) 10 poziomów temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Wyświetlacz:	4-cyfrowy z czerwonymi diodami LED
Zegar sterujący:	Włączanie: Maks. 24 godziny w odstępach 1-minutowych Wyłączanie: Maks. 3 godziny w odstępach 1-minutowych
Panel sterowania:	Przyciski dotykowe, blokada rodzicielska
Długość przewodu zasilającego:	2,00 m
Min. średnica dna garnka/patelni:	10 cm
Maks. średnica dna garnka/patelni:	22 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 strefy grzewczej.



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.



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 intelektualnych, bądź przez osoby z ograniczonym doświadczeniem lub wiedzą, pod warunkiem że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały 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 (1).

 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 (1). Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- *Nie umieszczać innych przedmiotów (np. sztucców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków itp.) na strefie grzewczej (2). Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.*
- *Nie dotykać powierzchni strefy grzewczej (2), na której wcześniej stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania powierzchnia strefy grzewczej (2) może być wciąż bardzo gorąca.*



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.*
- *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 zastonami.*

- *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.*



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- *Obudowa indukcyjnej płyty grzewczej oraz przewód zasilający (1) nie mogą być w żaden sposób uszkodzone. W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego przewodu zasilającego, lecz należy skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 216). Uszkodzona obudowa lub przewód zasilający (1) 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 (1) nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze. W żadnym wypadku nie wolno owijać przewodu zasilającego (1) wokół strefy grzewczej (2).*
- *Uważać, aby przewód zasilający (1) nie został zgnieciony lub zmiażdżony.*
- *Nawet po wyłączeniu indukcyjna płyta grzewcza nie jest całkowicie odłączona od gniazda sieciowego. Aby całkowicie odłączyć ją od sieci zasilającej, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.*
- *W przypadku odłączania urządzenia od zasilania należy zawsze chwytać za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód zasilający (1).*
- *Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazda sieciowego w przypadku wystąpienia*

jakichkolwiek problemów, gdy urządzenie nie jest używane, przed przystąpieniem do czyszczenia oraz podczas wyładowań atmosferycznych.

- *W przypadku zauważenia widocznego uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej lub przewodu zasilającego (1), urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 216).*
- *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 (1) 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 216).*
- *Jeśli umieszczona na strefie grzewczej (2) szklana płyta ulegnie pęknięciu lub rozbiciu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.*



Zagrożenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

Pola elektromagnetyczne mogą wywierać wpływ i powodować uszkodzenie urządzeń medycznych (rozruszników serca, aparatów słuchowych itp.). Należy zachować bezpieczną odległość, zalecaną przez producenta danego urządzenia.



Uszkodzenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!

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



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- *Nie należy podgrzewać pustych naczyń do gotowania, gdyż może nastąpić ich szybkie przegrzanie i uszkodzenie zarówno naczyń jak i urządzenia.*
- *Należy pamiętać, aby nie narażać indukcyjnej płyty grzewczej na nadmierne wibracje, gdyż może to spowodować pęknięcie strefy grzewczej (2). Uważać, aby nie upuścić indukcyjnej płyty grzewczej! Pęknięcie strefy grzewczej (2) grozi obrażeniami ciała!*
- *Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i gulaszy. Masa naczyń do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.*
- *Próby zeskrobania karmelu z indukcyjnej płyty grzewczej mogą doprowadzić do jej uszkodzenia. W przypadku rozlania potrawy zawierającej cukier należy ją*

natychmiast usunąć, zanim ostygnie.

Ogólnie biorąc należy natychmiast usuwać wszelkie rozlane resztki potraw.

- *Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Mogą one uszkodzić strefę grzewczą (2).*
- *Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w antypoślizgowe plastikowe stopki. W razie potrzeby należy umieścić coś pod urządzeniem, gdyż powierzchnie robocze są niekiedy zmywane środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić lub nawet rozpuścić plastikowe stopki.*



Przewód zasilający

Przewód zasilający (1) należy zawsze chwytać za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód zasilający (1). W żadnym wypadku nie wolno ustawiać na przewodzie zasilającym (1) 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 (1) ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Wszystkie przewody należy umieszczać w taki sposób, aby nie utrudniały przejścia i nie groziły potknięciem. W żadnym wypadku nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi w danym kraju przepisami bezpieczeństwa, a ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego (1). Jeśli przewód zasilający 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 216). 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.

Przy wysokiej mocy zawartość naczynia do gotowania jest ogrzewana znacznie szybciej, reaguje również dużo szybciej na zmniejszanie temperatury. Można powiedzieć, że gotowanie przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej jest bardzo podobne do gotowania na gazie.

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

6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne

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

Podstawa naczynia kuchennego musi stać płasko na indukcyjnej płycie grzewczej i 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, strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. Co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E0.

7. Szybkie uruchomienie

7.1 Ustawienie i podłączenie

Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni.



Niebezpieczeństwo pożaru!

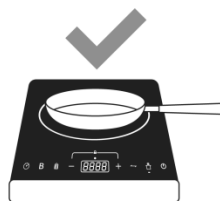
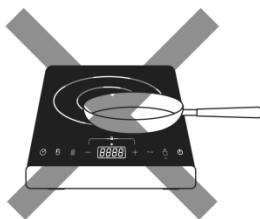
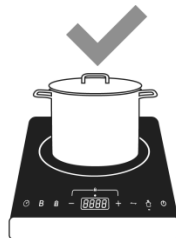
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia pod łatwopalnymi materiałami, na przykład pod zasłonami.
- Nie wolno w żadnym 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.

7.2 Użytkowanie



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

1. Podłącz indukcyjną płytę grzewczą do sprawnego gniazda sieciowego przy użyciu przewodu zasilającego (1). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) pokazuje się symbol „L-” lub „H-”, w zależności od temperatury.
2. Ustaw naczynie na płycie grzewczej (2).



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- **Naczynie kuchenne należy zawsze umieszczać pośrodku strefy grzewczej (2). Nie należy go umieszczać na panelu sterowania ani na krawędzi.**
- Naczynie musi być przeznaczone do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych. Nie używać żadnych innych naczyń (np. ceramicznych).
- Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i gulaszy. Masa naczynia do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
- Dotknij przycisku funkcyjnego M (5), aby przełączyć urządzenie na poziom mocy „L05”.



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

- Przy użyciu przycisków + (4) i - (18) ustaw wymagany poziom mocy lub dotknij przycisku funkcyjnego M (5) w celu wyświetlenia temperatury gotowania na wyświetlaczu (11) i wyregulowania jej przy użyciu przycisków + (4) i - (18).



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie dotykać powierzchni strefy grzewczej (2), na której wcześniej stało naczynie do gotowania. Po zdjęciu naczynia do gotowania powierzchnia strefy grzewczej (2) może być wciąż bardzo gorąca.



Użyj przycisku funkcyjnego (5) w celu przełączenia między wyświetlaniem poziomu mocy (3) i temperatury (19). Należy jednak pamiętać, że po przełączeniu moc zostaje zawsze ustawiona na poziomie L05, zaś temperatura na wartości 120°C, niezależnie od poprzedniego ustawienia. Należy się zatem upewnić, że potrawa nie ulegnie przypaleniu.



Niebezpieczeństwo pożaru!

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

6. Przygotuj potrawę. Podczas gotowania używaj przycisków + (4) i - (18) w celu ustawienia żądanej mocy lub temperatury.
7. Po zakończeniu gotowania wyłącz indukcyjną płytę grzewczą. W tym celu dotknij przycisku Wł./Wył.  (6). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) pokazuje się symbol „-L-” lub „-H-”, w zależności od temperatury. Kontrolka nad przyciskiem Wł./Wył.  (6) gaśnie.



- *Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) przekracza 60°C, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „-H-”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, na wyświetlaczu pokaże się symbol „-L-”.*
- *Po ok. 2 godzinach ciągłej pracy urządzenie wyłączy się automatycznie i wyemitowany zostanie sygnał akustyczny. Jeśli w międzyczasie zostaną wprowadzone jakieś zmiany w ustawieniach lub na wyświetlaczu, odliczanie rozpocznie się ponownie od 2 godzin. Jeśli zaprogramowany został zegar sterujący, ustawienie tego zegara jest priorytetowe i urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.*

7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna

Poniżej zamieszczono krótki przegląd różnych poziomów mocy, z podaniem wartości mocy w watach.

Poziom	Moc (waty)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funkcja Booster)**	2200

* domyślny poziom mocy po włączeniu obszaru grzewczego (2)

** Funkcji Booster nie można wybrać bezpośrednio jako poziomu mocy, lecz tylko za pomocą funkcji „Booster”.

7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

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

1. Aby zaprogramować zegar sterujący, dotknij przycisku dotykowego zegara sterującego ☺ (17) podczas gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej.
2. Przy użyciu przycisków + (4) i - (18) ustaw żądany czas gotowania (w minutach), po upływie którego strefa grzewcza ma się wyłączyć.



Czas gotowania można zaprogramować w przedziale od 0:01 (1 minuta) do 3:00 (3 godziny). Dotykając i przytrzymując przyciski + (4) lub - (18) można ustawić zegar sterujący w 10-minutowych przyrostach. Dotykając przycisków + (4) lub - (18) można ustawić zegar sterujący w 1-minutowych przyrostach.

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

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



Kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17) świeci się tylko podczas wyświetlania pozostałego czasu na wyświetlaczu (11). Gdy wskazywany jest poziom mocy lub temperatura, świeci się tylko kontrolka (3) lub (19), a nie kontrolka stanu (17).

W razie potrzeby można wyregulować poziom mocy lub temperaturę za pomocą przycisków + (4) i - (18).

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



Aby ręcznie wyłączyć płytę grzewczą przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  (6).

7.5 Używanie zegara sterującego do włączania

Można również zaprogramować zegar sterujący, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą z funkcją automatycznego gotowania o określonej godzinie w ciągu następnych 24 godzin.



Ze względów bezpieczeństwa funkcji „Gotowanie wody”, „Gotowanie na wolnym ogniu”, „Głębokie smażenie” i „Booster” nie można włączać za pomocą zegara sterującego. Podczas korzystania z tych funkcji produkt nie może pozostawać bez nadzoru. To samo dotyczy normalnego korzystania z indukcyjnej płyty grzewczej (z możliwością dowolnego wyboru poziomu mocy lub temperatury) – w tym przypadku nie można jej włączać za pomocą zegara sterującego.

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku dotykowego zegara sterującego  (17), aby zaprogramować zegar sterujący.
3. Użyj przycisków + (4) i - (18), aby ustawić żądane opóźnienie (w godzinach:minutach) przed włączeniem indukcyjnej płyty grzewczej.
4. Dotknij przycisku funkcji gotowania, której chcesz użyć: odgrzewanie/utrzymywanie ciepła  (15), gotowanie zupy (13), podgrzewanie mleka (12) lub gotowanie gulaszu (10). Zaczyna migać kontrolka stanu nad wybraną funkcją.

Na wyświetlaczu (11) pojawia się pozostały czas (w godzinach:minutach). Po upływie ustawionego czasu indukcyjna płyta grzewcza włącza się.

Dotknij krótko jeden raz przycisku Wł./Wył.  (6), aby anulować automatyczne włączanie i wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą.

7.6 Blokada rodzicielska

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

Włączanie i wyłączanie blokady rodzicielskiej:

1. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej ⏏ (16). Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i zapala się kontrolka stanu nad przyciskiem blokady rodzicielskiej ⏏ (16). Blokada rodzicielska jest teraz włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej ⏏ (16). Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i kontrolka stanu nad przyciskiem blokady rodzicielskiej ⏏ (16) 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.

7.7 Funkcje automatyczne

Indukcyjna płyta grzewcza posiada 8 funkcji gotowania. Niektóre z tych funkcji gotowania (np. Gotowanie zupy lub Podgrzewanie mleka) dynamicznie dostosowują moc i umożliwiają wygodne przygotowywanie różnych potraw bez ciągłego dostosowywania grzania. Inne funkcje (np. Gotowanie wody lub Głębokie smażenie) automatycznie ustawiają czas i temperaturę, dzięki czemu ustawienia te nie muszą być regulowane ręcznie. Umożliwia to szybsze wprowadzanie korekt i wykonywanie innych czynności lub po prostu na relaks podczas przygotowywania potraw.

7.7.1 Funkcja „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła”

Po wybraniu funkcji „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła” automatycznie ustawiany jest czas 2 godzin i temperatura 60°C. Dzięki temu potrawy mogą być utrzymywane przez cały ten czas w temperaturze ok. 60°C.

Można również łagodnie odgrzewać potrawy. W przypadku tej funkcji zasilanie jest dostarczane w krótkich odstępach czasu, aby zapobiec przypaleniu.



Należy jednak pamiętać, aby podgrzewać co najmniej 500 g potrawy (np. gulaszu). W przeciwnym razie potrawa może przywrzeć do dna naczynia. W przypadku podgrzewania mniejszej ilości należy regularnie mieszać zawartość, aby temu zapobiec.

Korzystanie z funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wyt.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji odgrzewania/utrzymania ciepła  (15). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „120” minut). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła (15). Gdy wyświetlany jest pozostały czas grzania, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury jednocześnie świeci się kontrolka (9).



- Ponieważ moc grzewcza jest niska dla funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła, należy pamiętać o przykryciu naczynia pokrywką. W ten sposób ciepło jest lepiej zatrzymywane, co pozwala podgrzać potrawę lub utrzymać ją w cieple. W przeciwnym razie temperatura potrawy może utrzymywać się poniżej 60°C, co sprawia wrażenie zimna podczas jej jedzenia.
- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję utrzymywania ciepła.
- Innych funkcji nie można łączyć z funkcją odgrzewania/utrzymywania ciepła.
- Gdy funkcja odgrzewania/utrzymywania ciepła jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję odgrzewania/utrzymywania ciepła i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wyt.  (6).

7.7.2 Funkcja „Gotowanie wody”

Ta funkcja umożliwia szybkie i łatwe doprowadzenie wody do wrzenia oraz utrzymanie jej w stanie wrzenia.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie wody”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wyt.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie wody”  (14). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie wody” (14). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L10” i 20 minut pozostałego czasu. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy „L10” jednocześnie świeci się kontrolka (3).

3. W razie potrzeby dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie wody”.
- Innych funkcji nie można łączyć z funkcją „Gotowanie wody”.
- Gdy funkcja „Gotowanie wody” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie wody” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wyt. (6).

7.7.3 Funkcja „Gotowanie zupy”

Ta funkcja ułatwia przygotowanie zupy. Indukcyjna płyta grzewcza automatycznie dostosowuje poziom mocy do temperatury potrawy oraz do czasu gotowania.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie zupy”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wyt. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie zupy” (13). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie zupy” (13). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L05” i pozostałą część czasu 1:30 godz. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie zupy”.
- Innych funkcji nie można łączyć z funkcją „Gotowanie zupy”.
- Gdy funkcja „Gotowanie zupy” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie zupy” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

3. Zasadniczo indukcyjna płyta grzewcza reguluje poziom mocy w zależności od temperatury potrawy. W razie potrzeby można ją jednak skorygować. W tym celu dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył.  (6).

7.7.4 Funkcja „Podgrzewanie mleka”

Funkcja „Podgrzewanie 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 „Podgrzewanie mleka”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji „Podgrzewanie mleka”  (12). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „20” minut). Zapala się kontrolka stanu na przycisku funkcji „Podgrzewanie mleka” (12). Gdy wyświetlany jest pozostały czas grzania, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury „60” jednocześnie świeci się kontrolka (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 podgrzewania mleka.
- Funkcji „Podgrzewanie mleka” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Podgrzewanie mleka” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Podgrzewanie mleka” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył.  (6).

7.7.5 Funkcja „Gotowanie gulaszu”

Funkcji „Gotowanie gulaszu” można używać do przyrządzania zup, gulaszy, sosów i potraw duszonych. Potrawy są podgrzewane w sposób ciągły przy poziomie mocy L03 (niska temperatura).

Korzystanie z funkcji „Gotowanie gulaszu”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie gulaszu”  (10). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie gulaszu” (10). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L03” i pozostałą część czasu 2:00 godz. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).



- 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 „Gotowanie gulaszu”.
- Poziom mocy i czas gotowania są stałe. Nie można go zmienić.
- Funkcji „Gotowanie gulaszu” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Gotowanie gulaszu” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie gulaszu” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył.  (6).

7.7.6 Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu”

Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu” umożliwia automatyczne doprowadzanie potrawy do wrzenia, a następnie delikatne gotowanie na wolnym ogniu. W zależności od temperatury, moc przełącza się automatycznie między poziomami L10 i L05, aby zapobiec zagotowaniu się potrawy.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył.  (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu”  (9). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu” (9). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L10” i 0:30 minut pozostałego czasu. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci

się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).

3. Zasadniczo indukcyjna płyta grzewcza reguluje poziom mocy w zależności od temperatury potrawy. W razie potrzeby można ją jednak skorygować. W tym celu dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.



- 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 „Gotowanie na wolnym ogniu”.
- Czas gotowania jest stały. Nie można go zmienić.
- Funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu” nie można łączyć z innymi funkcjami.

- Gdy funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie na wolnym ogniu” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. (6).

7.7.7 Funkcja „Głębokie smażenie”

W przypadku funkcji „Głębokie smażenie” indukcyjna płyta grzewcza podgrzewa naczynie i potrawę do temperatury 180°C i utrzymuje tę temperaturę na stałym poziomie. Funkcja ta jest używana do smażenia potraw (np. frytek) w oleju.

Domyślną temperaturą w przypadku tego programu jest 180°C. Różne potrawy wymagają czasami różnych temperatur smażenia. Aby ustawić odpowiednią temperaturę, należy naciskać przyciski + (4) i - (18). Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta umieszczonymi na opakowaniu produktu spożywczego lub informacjami zawartymi w rozdziale 7.8.

Korzystanie z funkcji „Głębokie smażenie”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku funkcji „Głębokie smażenie” (8). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „180” i pozostały czas (począwszy od 0:30 godz.). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Głębokie smażenie” (8). Gdy wyświetlany jest pozostały czas smażenia, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury „180” jednocześnie świeci się kontrolka (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 „Głębokie smażenie”.
- Funkcji „Głębokie smażenie” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Głębokie smażenie” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Głębokie smażenie” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył.  (6).

7.7.8 Funkcja „Booster”

Funkcja Booster umożliwia przyspieszenie procesu gotowania. Indukcyjna płyta grzewcza pracuje przy pełnej mocy (poziom mocy „L11”) 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 lub jedną z funkcji „Podgrzewanie mleka”, „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła”, „Głębokie smażenie”, „Gotowanie na wolnym ogniu”, „Gotowanie gulaszu”, „Gotowanie zupy” lub „Gotowanie wody”.
2. Podczas pracy indukcyjnej płyty grzewczej dotknij przycisku funkcji „Booster”  (7). Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „L11” i zapala się kontrolka funkcji „Booster” (17).

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



Gdy funkcja „Booster” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Booster” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05 lub temperaturze 120.

7.8 Wskazówki dotyczące gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej

Ten rozdział zawiera kilka pomocnych wskazówek dotyczących przybliżonego określania ilości lub czasu gotowania różnych potraw. Są to jedynie ogólne wskazówki. Wymagany czas gotowania może się różnić w zależności od konsystencji i wymaganego stopnia ugotowania. Potrawę należy regularnie sprawdzać podczas gotowania.

Produkty spożywcze	Temperatura / poziom mocy	Masa	Czas	Funkcja
Pierś z kurczaka	180°C	400 g	7 minut	Głębokie smażenie*
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180°C	250 g	6 minut	Głębokie smażenie*
Sznicel wieprzowy (surowy)	160°C	400 g	4–5 minut	Głębokie smażenie*
Sznicel wieprzowy (mrożony)	180°C	400 g	5 minut	Głębokie smażenie*
Frytki (surowe)	160°C	400 g	5–6 minut	Głębokie smażenie*
Frytki (mrożone)	180°C	400 g	6 minut	Głębokie smażenie*
Bulion mięsny	L10	500 g	30 minut	Gotowanie na wolnym ogniu
Gotowe danie, np. z puszki	60°C	500 g	30–35 minut	Podgrzewanie
Wołowina, np. gulasz	L03	500 g	120 minut	Duszenie
Rosół z kurczaka	L08	1000 g	90 minut	Gotowanie zupy
Zupa jarzynowa	L05	1800 g	90 minut	Gotowanie zupy

* Podane czasy smażenia odnoszą się do czasu, po upływie którego tłuszcz/olej osiągnie ustawioną temperaturę. Potrzeba około 20 minut, aby 1,5 litra oleju do smażenia osiągnęło temperaturę 180°C.

8. Przykładowe przepisy

Poniżej przedstawiono kilka przykładowych potraw, które można łatwo przygotować przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej. Należy pamiętać, że wszystkie liczby są jedynie wartościami orientacyjnymi. Wymagane czasy gotowania mogą się nieznacznie różnić ze względu na użyte składniki. Podczas gotowania potrawę należy regularnie sprawdzać.

8.1 Chilli con carne (4 porcje)

Składniki:

- | | |
|---|---|
| • 500 g mielonego mięsa | • 500 ml wywaru wołowego |
| • 2 puszki fasoli kidney | • 1 łyżeczka mielonego kminku |
| • 2 puszki krojonych pomidorów | • 1 łyżeczka mielonego chilli |
| • 1 ząbek czosnku | • sól |
| • 3 cebule | • pieprz |
| • 1 słoik pokrojonych papryczek jalapenos w occie | • niewielka ilość margaryny lub tłuszczu roślinnego do smażenia |

Obrać i pokroić w kostkę cebulę, obrać i zmiażdżyć czosnek. Odłożyć na bok. Umieścić niewielką ilość margaryny lub tłuszczu roślinnego na patelni i zrumienić mięso mielone na poziomie mocy L10. Mięso doprawić solą i pieprzem, a następnie zdeglasować około połowę płynu ze słoika z papryczkami jalapeno. Dodać cebulę i kontynuować smażenie.

Następnie dodać bulion, pomidory, czosnek, trochę kminku i trochę chili w proszku.

Dokładnie przepłukać fasolę kidney wodą na sicie i dodać razem z papryczkami jalapenos.

Wybrać funkcję „Gotowanie gulaszu” i gotować przez około 90 minut.

Na koniec dodać jeszcze nieco więcej chili w proszku lub kminku, w zależności od potrzeb.

8.2 Zupa serowa z porami (4 porcje)

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa
- 500 g porów
- 300 g ziemniaków (mączystych)
- 1,2 litra wywaru wołowego
- 200 g kremowego, miękkiego sera
- 200 g miękkiego sera z ziołami
- sól
- pieprz
- niewielka ilość margaryny lub tłuszczu roślinnego do smażenia

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, a następnie podgotować w niewielkiej ilości wywaru.

Gdy ziemniaki będą miękkie, zostawić je w wywarze i odstawić na bok.

Umieścić niewielką ilość margaryny lub tłuszczu roślinnego na patelni i zrumienić mięso mielone na poziomie mocy L10.

Oczyszczyć pory, pokroić w krążki i dodać do mięsa. Alternatywnie można użyć mrożonych porów.

Wymieszać pory z mięsem i podgrzewać przez kolejne 5 minut. Od czasu do czasu wymieszać.

Następnie zdeglasować pozostałą część wywaru.

Wybrać funkcję „Gotowanie zupy” i gotować przez około 30 minut.

W międzyczasie rozgnieść ziemniaki w wywarze.

Gdy pory będą miękkie, dodać rozgniecione ziemniaki i miękki ser.

Gotować przez kolejne 10 minut, a następnie doprawić solą i pieprzem.

8.3 Chrupiące kawałki kurczaka (4 porcje)

Składniki:

- 500 g filetu lub piersi z kurczaka
- 300 g mąki
- 100 g bułki tartej
- 50 g płatków kukurydzianych
- 300 ml mleka
- 1 litr oleju do smażenia
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżeczka papryki
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki chili w proszku, według uznania
- 2 łyżeczki oregano
- 2 łyżeczki tymianku

Mięso umyć, osuszyć za pomocą papierowego ręcznika kuchennego, pokroić na kawałki i odstawić na bok.

Mąkę, bułkę tartą i przyprawy umieścić w woreczku strunowym i dobrze wymieszać.

Mleko wlać do miski i ubijać trzepaczką z niewielką ilością proszku do ubijania, aż mleko stanie się kremowe.

Dodać płatki kukurydziane do pozostałej mieszaniny mąki w woreczku strunowym i lekko rozkruszyć. Następnie wlać mieszaninę do szerokiej miski.

Włożyć mięso najpierw do mleka, a następnie do mieszaniny mąki. Mięso powinno być całkowicie przykryte. Poczekać, aż mąka wchłonie płyn. Dzięki temu panierka będzie się lepiej trzymać. Następnie odłożyć mięso na bok. Gdy wszystkie kawałki mięsa zostaną pokryte panierką, wlać olej na patelnię i podgrzewać przez około 15 minut, używając funkcji „Głębokie smażenie”.

Używając łyżki cedzakowej, ostrożnie umieścić pojedyncze kawałki mięsa w oleju i smażyć przez około 6 minut. W zależności od wielkości patelni, jednorazowo powinno się smażyć około 3 kawałków mięsa. Należy uważać, aby kawałki mięsa nie stykały się ze sobą w oleju, w przeciwnym razie będą się sklejać.

Po usmażeniu ich zgodnie z upodobaniami należy wyjąć je z oleju za pomocą łyżki cedzakowej i ułożyć na papierowym ręczniku kuchennym.

8.4 Risotto z papryką i pomidorami (4 porcje)

Składniki:

- | | |
|----------------------------|---|
| • 2 cebule | • 30 g masła |
| • 250 g ryżu do risotto | • 150 g sera ementaler, startego na tarce |
| • 100 ml białego wina | • bazylią |
| • 1 litr wywaru warzywnego | • sól |
| • 3 duże pomidory | • pieprz |
| • 1 czerwona papryka | • oliwa z oliwek |

Obrać cebule, umyć pomidory i paprykę, a następnie pokroić wszystko w kostkę. Odłożyć pomidory i paprykę na bok. Podsmażyć cebulę na oliwie z oliwek na dużej patelni na poziomie L07. Następnie dodać ryż. Mieszać, aż ryż stanie się błyszczący na całej powierzchni. Zdeglasować białym winem.

Wybrać funkcję „Gotowanie na wolnym ogniu”.

Teraz stopniowo dodawać po 100 ml wywaru, ciągle mieszając. Gdy tylko ryż wchłonie część płynu, dodać kolejne 100 ml wywaru. Nie należy czekać zbyt długo, ponieważ mieszanina zacznie się kleić. Nie przestawać mieszać.

Po dodaniu około 500 ml wywaru, dodać i wymieszać pomidory i paprykę, a następnie ustawić moc na poziom L05.

Teraz stopniowo dodawać pozostały wywar, cały czas mieszając.

Gdy pozostały wywar zostanie wchłonięty przez ryż, ustawić moc na poziom L01 i dodać ser i masło.

Dodać bazylię i doprawić risotto solą i pieprzem.

9. Konserwacja/czyszczenie

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



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przed przystąpieniem do czyszczenia strefy grzewczej (2) należy poczekać na jej całkowite ostygnięcie. 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 uszkodzeniach materialnych

Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Mogą one uszkodzić strefę grzewczą (2).

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

Zanieczyszczenia i przypalone resztki potraw można oczyścić z powierzchni strefy grzewczej (2) przy użyciu skrobaka do szklanych płyt grzewczych i odpowiedniego środka czyszczącego.

10. 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 216).



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 (1).	Podłączyć przewód zasilający (1) do sprawnego gniazda sieciowego.
	Włączona blokada rodzicielska	Dotknąć i przytrzymać przyciski + (4) i - (18) przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.
Strefa grzewcza (2) nie nagrzewa się	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E0	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Naczynie ma zbyt małą średnicę lub nie stoi centralnie na strefie grzewczej (2).	Używać wyłącznie naczyń kuchennych o średnicy podstawy od 10 do 22 cm i umieszczać je na środku strefy grzewczej (2).
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E6	Uszkodzony wentylator chłodzący	Wentylator chłodzący może być uszkodzony. W takim przypadku należy skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 216.
Na wyświetlaczu (11) 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 216.

11. 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.
  ES/PT	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrożający 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.

Dotyczy wyłącznie Francji:**„Łatwe sortowanie”**

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



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.

Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Polietylen niskiej gęstości	Metalowa opaska zaciskowa przewodu zasilającego
	Tektura falista	Opakowanie handlowe
	Inne rodzaje tektury	Kartonowe wkładki w opakowaniach sprzedażowych
	Papier	Arkusz papieru

12. Zgodność z dyrektywami



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



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. 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 tamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.

- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 460026_2401



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	219
2. Obsah balení	221
3. Ovládací prvky a vyobrazení	222
4. Technické údaje	223
5. Bezpečnostní pokyny	224
6. Než začnete.....	236
6.1 Úvod do vaření na indukci	236
6.2 Vhodné nádoby.....	236
7. Začínáme.....	237
7.1 Příprava a připojení.....	237
7.2 Využití.....	237
7.3 Úroveň výkonu a související elektrický výkon	240
7.4 Vypínání prostřednictvím časovače.....	240
7.5 Zapnutí pomocí časovače	241
7.6 Dětský zámek	241
7.7 Automatické funkce	242
7.7.1 Funkce ohřev/udržování teploty	242
7.7.2 Funkce „Uvedení do varu“	243
7.7.3 Funkce „Polévky“	243
7.7.4 Funkce „Ohřev mléka“	244
7.7.5 Funkce „Dušení“	245
7.7.6 Funkce „Mírný var“	245
7.7.7 Funkce „Fritování“	246
7.7.8 Funkce „Zrychlení“	247
7.8 Tipy pro vaření na indukčním vařiči	247
8. Ukázky receptů	248
8.1 Chilli con carne (4 porce).....	248
8.2 Pórková polévka se sýrem (4 porce)	249
8.3 Křupavé kuřecí kousky (4 porce)	249
8.4 Rizoto s paprikou a rajčaty (4 porce).....	250

9. Údržba/čištění	251
10. Odstraňování problémů	252
11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	253
12. Prohlášení o shodě	254
13. Informace o záruce	255

Blahopřejeme!

Zakoupením indukčního vaříče SIKP 2200 B2 jste se rozhodli pro jakostní výrobek.

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

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

1. Určené použití

Indukční vaříč SIKP 2200 B2 lze použít k přípravě a vaření potravin a udržování jejich teploty ve vhodných nádobách. Jedná se přenosný přístroj se snadným ovládáním prostřednictvím dotykového ovládacího panelu.

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

Spotřebič splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. Provedení změn, které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že spotřebič již těmto standardům nebude vyhovávat.

Informace o domácích elektrických varných deskách

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SIKP 2200 B2
Typ varné desky	x	Elektrická
Počet hořáků a varných ploch	x	1
Technologie ohřevu (indukční vaříče a varné plochy, radiační hořáky, plotýnky)	x	Indukční ohřev
Pro kruhové hořáky a plotýnky: Průměr užité plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu s přesností na 5 mm.	Ø	22 cm
Pro varné plochy a plotýnky nekruhového tvaru: Délka a šířka užité plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu a každou elektricky ohřívanou plotýnku s přesností na 5 mm.	L W	x
Spotřeba energie každé varné plochy na kg	EC elektrický ohřev	185,4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC elektrická varná deska	185,4 Wh/kg

Metoda testování:

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektrické kuchyňské spotřebiče - část 2: Varné desky – Metody měření výkonu.

(testováno v souladu vyhláškou EU č. 66/2014, Dodatek I, Oddíl 2 a 2.2)

Informace o snížení vlivu na životní prostředí:

Indukční vaříč používejte pouze s nádobím určeným pro indukční ohřev. Nikdy nepoužívejte tzv. „adaptéry pro indukční desky“: tyto adaptéry výrazně snižují energetickou účinnost indukční plotýnky (dostupná teplota nádobí vzhledem ke spotřebované energii) a znehodnocují všechny výhody varné desky tohoto typu. Snížení účinnosti způsobuje přenos tepla mezi deskou adaptéru a dnem nádobí. Proces tak trvá delší dobu a dochází ke ztrátě energie.

Předvídatelné nesprávné použití

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



Nebezpečí popálení!

Na zónu ohřevu (2) nepokládejte jiné předměty (např. přístroje, kuchyňské náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.

2. Obsah balení

- Indukční vaříč SilverCrest SIKP 2200 B2
- Stručná příručka (podrobná provozní příručka je dostupná online)

3. Ovládací prvky a vyobrazení

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně je znázorněn indukční vaříč s vyznačenými číslicemi. Významy číslic jsou následující:

- 1 Napájecí kabel
- 2 Zóna ohřevu
- 3 Symbol pro zobrazení výkonu (P)
- 4 Tlačítko + (zvýšení hodnoty)
- 5 Funkční tlačítko M (přepínání mezi zobrazením výkonu/teploty)
- 6 Vypínač 
- 7 Tlačítko funkce zrychlení *
- 8 Tlačítko funkce fritování *
- 9 Tlačítko mírného varu *
- 10 Tlačítko dušení *
- 11 Displej
- 12 Tlačítko ohřevu mléka *
- 13 Tlačítko Polévky *
- 14 Tlačítko Uvedení do varu *
- 15 Tlačítko funkce ohřevu/udržování teploty *
- 16 Dětský zámek *
- 17 Tlačítko Timer (Časovač) *
- 18 Tlačítko - (snížení hodnoty)
- 19 Symbol pro zobrazení teploty (°C)

*Při aktivaci příslušné funkce se nad těmito senzorovými tlačítky rozsvítí červená tečka.

4. Technické údaje

Výrobce:	SilverCrest
Název modelu:	SIKP 2200 B2
Provozní napětí:	220 – 240 V~ (stř.), 50/60 Hz
Výkon:	2200 W 11 úrovní výkonu: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, Zrychlení (2200 W) 10 úrovní teploty: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4 číslice s LED osvětlením
Časovač:	Zapnutí: Max. 24 hodiny po minutových krocích Vypnutí: Max. 3 hodiny po minutových krocích
Ovládací panel:	Dotyková tlačítka, dětský zámek
Délka napájecího kabelu:	2,00 m
Min. průměr dna nádobí/pánve:	10 cm
Max. průměr dna nádobí/pánve:	22 cm
Třída ochrany II	

5. Bezpečnostní pokyny

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

Popis symbolů

V této uživatelské příručce jsou varování použita následujícím způsobem. Některé z těchto symbolů jsou připevněny k samotnému produktu, aby byl uživatel upozorněn na potenciální rizika.



Nebezpečí popálení!

Tento symbol varuje před horkým povrchem.



Nedotýkat se!

Toto varování se týká dotyku zóny ohřevu.



VAROVÁNÍ!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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



Hrozí nebezpečí požáru!

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

-  *Tento symbol označuje další informace na dané téma.*



Adresa výrobce

Děti a osoby s postižením

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.

Děti mladší 8 let se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče a napájecího kabelu (1).



Pozor, nebezpečí udušení!

Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



Nebezpečí pádu!

Dbejte na to, aby děti nemohly spotřebič za napájecí kabel (1) stáhnout z pracovní desky. Hrozí nebezpečí poranění.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí popálení!

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



Hrozí nebezpečí požáru!

- *Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy*

nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.

- ***Hrozí nebezpečí výbuchu!*** *Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.*
- *Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.*
- *Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat. Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.*



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Kryt indukčního vařiče a napájecí kabel (1) nesmí být žádným způsobem poškozeny. Vadný kabel nikdy nevyměňujte. Raději se obraťte na náš zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255). Při poškození krytu nebo napájecího kabelu (1) hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Kryt indukčního vařiče nikdy neotvírejte, protože uvnitř nejsou žádné součásti, které by vyžadovaly údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, spotřebič okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. V tomto případě spotřebič dále nepoužívejte a*

nechte ho zkontrolovat odborníkem. Kouř z možného hořícího spotřebiče nikdy nevdechujte. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.

- *Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu (1) ostrými hranami nebo horkými místy. Napájecí kabel (1) nikdy neovíjejte okolo zóny ohřevu (2).*
- *Ujistěte se, že u napájecího kabelu (1) nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.*
- *Indukční vařič není ani po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li jej zcela odpojit od sítě, vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky.*
- *Při odpojování vždy přidržíte vidlici, nikdy netahejte za kabel (1).*

- *Vidlici odpojte od sítě vždy, když narazíte na jakýkoli problém, pokud spotřebič nepoužíváte, před čištěním a během bouřky.*
- *Pokud zaznamenáte viditelné poškození indukčního vařiče nebo napájecího kabelu (1), spotřebič vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obraťte se na naši zákaznickou linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255).*
- *Indukční vařič připojujte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli v naléhavých případech vidlici napájecího kabelu rychle vytáhnout.*
- *Indukční vařič, napájecí kabel (1) ani jeho vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud vnikne do zařízení tekutina, okamžitě odpojte vidlici od*

zásuvky a obraťte se na zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255).

- *V případě prasknutí nebo poškození skleněné desky na zóně ohřevu (2) spotřebič vypněte a odpojte od zásuvky, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.*



Nebezpečí působení elektromagnetického pole!

Elektromagnetická pole mohou ovlivnit činnost nebo způsobit poškození zdravotnických přístrojů (kardiostimulátory, naslouchací přístroje apod.). Dodržujte bezpečnou vzdálenost doporučenou výrobcem zařízení.



Poškození způsobená vlivem elektromagnetických polí!

Indukční vařič udržujte nejméně 1 metr od přístrojů, které by mohly být ovlivněny elektromagnetickým polem (např. magnetická

paměťová média, elektronická zařízení, hodiny apod.).



Varování týkající se poškození majetku

- *Nezahřívejte prázdné nádoby, protože se mohou rychle přehřát a může dojít k poškození nádoby i spotřebiče.*
- *Dbejte na to, aby indukční vaříč nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím, které by mohly způsobit prasknutí zóny ohřevu (2). Dbejte na to, aby vám indukční vaříč neupadl na zem! V případě prasknutí zóny ohřevu (2) hrozí nebezpečí poranění!*
- *Bud'te opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Indukční vaříč se může poškodit při pokusu o seškrábnutí karamelu. Pokud vám přeteče*

jídlo obsahující cukr, setřete ho okamžitě, dříve než vychladne. Obecně vzato, veškerý vyteklý obsah je nutno okamžitě odstranit.

- *Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).*
- *Indukční varič je opatřen neklouzavými plastovými nožičkami. V případě potřeby pod spotřebič něco umístěte, protože pracovní plochy jsou často ošetřeny prostředky, které by mohly plastové nožičky narušit nebo dokonce rozpustit.*



Napájecí kabel

Napájecí kabel (1) vždy přidržíte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel (1). Na kabel (1) nikdy nepokládejte spotřebič, nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby nedošlo k jeho zachycení. Na kabelu (1) nikdy nedělejte uzly a nesvazujte jej spolu

s jinými kabely. Všechny kabely umístěte tak, aby nepřekážely a nehrozilo nebezpečí zakopnutí. Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely, které neodpovídají bezpečnostním předpisům platným ve vaší zemi. Napájecí kabel (1) nikdy sami neupravujte. Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.

- ① Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.*

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

6. Než začnete

Vybalte spotřebič. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

6.1 Úvod do vaření na indukci

Vaření na indukčním vařiči probíhá jinak, než jste zvyklí na běžných plotýnkách. Teplo se vytváří prostřednictvím elektromagnetického pole ve dnu varné nádoby a ne topnými odporovými články v zóně ohřevu. Šetří se tak energie a zkracují doby vaření.

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

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

6.2 Vhodné nádobí

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

Dno nádobí musí stát rovně na indukční plotýnce, musí být hladké a mít průměr mezi 10 a 22 cm.



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

7. Začínáme

7.1 Příprava a připojení

Spotřebič umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



Hrozí nebezpečí požáru!

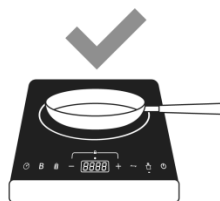
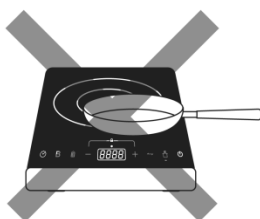
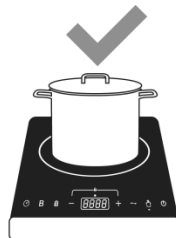
- Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.
- Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.
- Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.
- Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat. Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.

7.2 Využití



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

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



Varování týkající se poškození majetku

- **Nádobí stavte vždy na střed zóny ohřevu (2). Nesmí se pokládat na ovládací panel nebo na okraj.**
- Nádobí musí být výslovně určeno pro indukční plotýnky. Nepoužívejte žádné jiné typy nádobí (např. keramické).
- Budte opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.

- Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
- Dotykem funkčního tlačítka M (5) přepněte spotřebič na úroveň výkonu „L05“.



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

- Tlačítka + (4) a - (18) nastavte požadovaný výkon nebo stiskněte funkční tlačítko M (5) a na displeji (11) vyvolejte varnou teplotu, jejíž hodnotu upravíte tlačítka + (4) a - (18).



Nebezpečí popálení!

Nedotýkejte se zóny ohřevu (2), na které předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být zóna ohřevu (2) stále velmi horká.



K přepínání mezi zobrazením výkonu (3) a zobrazením teploty (19) použijte funkční tlačítko M (5). Ale všimněte si, že při přepnutí se výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohledu na předchozí nastavení. Takže se musíte ujistit, že se váš pokrm nespálí.



Hrozí nebezpečí požáru!

- *Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.*
- **Hrozí nebezpečí výbuchu!** *Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.*

6. Příprava pokrmů. Při přípravě použijte k nastavení požadované úrovně výkonu či teploty tlačítko + (4) a - (18).
7. Po dokončení přípravy pokrmu indukční vařič vypněte. Použijte vypínač  (6). Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“. Indikátor nad vypínačem  (6) zhasne.



- *Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny ohřevu (2) je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.*
- *Přibližně po 2 hodinách nepřetržitého provozu se spotřebič automaticky vypne a ozve se zvukový signál. Pokud mezitím provedete jakékoli změny v nastavení nebo na displeji, odpočítávání se znovu spustí po 2 hodinách. Jestliže jste naprogramovali časovač, jeho odečítání bude upřednostněno a spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.*

7.3 Úroveň výkonu a související elektrický výkon

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

Úroveň	Výkon (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Funkce zrychlení)**	2200

* výchozí úroveň výkonu po zapnutí zóny ohřevu (2)

** Funkci zvýšení výkonu nelze zvolit přímo jako úroveň výkonu, ale pouze prostřednictvím funkce „Boost“.

7.4 Vypínání prostřednictvím časovače

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

1. Chcete-li při vaření plotýnku naprogramovat, stiskněte tlačítko časovače ☺ (17).
2. K nastavení požadované délky vaření (v minutách) před vypnutím zóny ohřevu použijte tlačítka + (4) a - (18).



Dobu přípravy lze naprogramovat v intervalu 0:01 (1 minuta) až 3:00 (3 hodiny). Dotykem a přidržením tlačítek + (4) nebo - (18) nastavte časovač v 10minutových krocích. Ke změně času po minutových krocích použijte tlačítka + (4) nebo - (18).

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

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



Stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17) se rozsvítí pouze tehdy, pokud je na displeji (11) zobrazen údaj zbývajícího času. Pokud je zobrazena pouze úroveň výkonu nebo teplota, bude svítit pouze indikátor (3) nebo (19), ale ne stavový indikátor (17).

V případě potřeby upravte výkon nebo teplotu tlačítky + (4) a - (18).

Jakmile odpočítávání dosáhne nuly, indukční plotýnka se automaticky vypne. Ozve se zvukový signál.



Chcete-li plotýnku ručně vypnout ještě před uplynutím nastaveného času, stiskněte vypínač (6).

7.5 Zapnutí pomocí časovače

Časovač lze naprogramovat také tak, aby se indukční plotýnka zapnula s funkcí automatického vaření během následujících 24 hodin v určitý čas.



Z bezpečnostních důvodů nelze funkce „Var“, „Mírný var“, „Fritování“ a „Zrychlení“ zapnout pomocí časovače. Při používání těchto funkcí nelze nechávat spotřebič bez dozoru. Totéž platí pro běžné použití indukční plotýnky (s volnou volbou stupně výkonu nebo teploty). V tomto případě ji nelze zapnout pomocí časovače.

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Chcete-li časovač naprogramovat, stiskněte tlačítko časovače (17).
3. K nastavení požadovaného časového intervalu (hodiny:minuty) před zapnutím indukční plotýnky použijte tlačítka + (4) a - (18).
4. Dotkněte se tlačítka pro typ přípravy, který chcete použít: Ohřev/udržování teploty (15), Polévky (13), Mléko (12) nebo Dušení (10). Stavový indikátor nad zvolenou funkcí začne blikat.

Na displeji (11) se zobrazuje čas (hodiny:minuty). Po uplynutí nastaveného času se indukční plotýnka zapne.

Chcete-li automatické zapnutí indukční plotýnky zrušit, dotkněte se krátce vypínače (6).

7.6 Dětský zámek

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

Aktivace a deaktivace dětského zámku:

1. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidrže tlačítko Dětský zámek (16). Zazní zvukový signál a nad tlačítkem Dětský zámek (16) se rozsvítí stavový indikátor. Dětský zámek je nyní aktivován.
2. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidrže tlačítko Dětský zámek (16). Zazní zvukový signál a stavový indikátor nad tlačítkem Dětský zámek (16) zhasne. Dětský zámek je nyní deaktivován. Indukční plotýnku lze používat normálním způsobem.



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

7.7 Automatické funkce

Vaše indukční plotýnka má 8 funkcí přípravy. Některé z těchto funkcí přípravy (např. Polévky nebo Mléko) upravují výkon dynamicky a umožňují tak pohodlnou přípravu různých pokrmů bez trvalého nastavení teploty. U dalších funkcí (např. Var nebo Fritování) je čas a doba přípravy nastaven automaticky, takže je není nutno upravovat ručně. Díky tomu lze provádět úpravy rychleji a během přípravy se můžete věnovat jiným činnostem nebo jednoduše odpočívat.

7.7.1 Funkce ohřev/udržování teploty

Při výběru funkce „Ohřev/udržování teploty“ se automaticky nastaví časový interval 2 hodiny a teplota 60 °C. Po tuto dobu tak lze udržovat jídlo při teplotě přibližně 60 °C.

Pokrm lze také jemně ohřívat. Při této funkci se energie dodává v krátkých intervalech, aby se zabránilo přilepení.



Ale ujistěte se, že ohříváte alespoň 500 g pokrmu (např. dušeného masa). Jinak by se mohl pokrm přichytit na dno pánve. Pokud ohříváte menší množství, obsah pravidelně míchejte, abyste tomuto přichycení zabránili.

Jak funkci Ohřev/udržování teploty použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujete čas, kdy se má indukční vaříč zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

2. Dotkněte se tlačítka pro funkci Ohřev/udržování teploty  (15). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „120“ minutách). Rozsvítí se stavový indikátor nad tlačítkem funkce Ohřev/udržování teploty (15). Během zobrazení zbývající doby ohřevu svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty se současně rozsvítí indikátor (9).



- Protože je topný výkon pro funkci Ohřev/udržování teploty nízký, nezapomeňte nádobu uzavřít pokličkou. Tak se lépe udržuje teplota při ohřevu pokrmu. Jinak totiž může teplota pokrmu zůstat nižší než 60 °C, což může při konzumaci vyvolat pocit chladu.
- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce udržování teploty.
- Funkce Ohřev/udržování teploty nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce Ohřev/udržování teploty aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

7.7.2 Funkce „Uvedení do varu“

Tato funkce umožňuje snadno a rychle přivést vodu do varu a v tomto stavu ji udržovat.

Jak funkci použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Uvedení do varu“  (14). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Uvedení do varu“ (14) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L10“ a zbývající čas do 20 minut. Během zobrazení zbývající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu „L10“ současně svítí indikátor (3).
3. V případě potřeby upravte úroveň výkonu tlačítky + (4) a - (18).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Uvedení do varu“.
- Funkci „Uvedení do varu“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Uvedení do varu“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

7.7.3 Funkce „Polévky“

Tato funkce slouží k usnadnění přípravy polévek. Indukční vařič automaticky upravuje úroveň výkonu podle teploty pokrmu a podle doby vaření.

Jak funkci „Polévky“ použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
- NEBO
- Pomocí této funkce naprogramujete čas, kdy se má indukční vařič zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Polévky“  (13). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Polévky“ (13) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L05“ a zbývající čas do 1:30 hod. Během zobrazení zbývající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Polévky“.
- Funkci „Polévky“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.

- Je-li funkce „Polévky“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

3. Indukční plotýnka v podstatě reguluje úroveň výkonu v závislosti na teplotě pokrmu. V případě potřeby ji však můžete upravit. Tlačítka + (4) a – (18) nastavte úroveň výkonu.

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

7.7.4 Funkce „Ohřev mléka“

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

Jak funkci „Ohřev mléka“ použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujete čas, kdy se má indukční vaříč zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Ohřev Mléka“  (12). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „20“ minutách). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Příprava mléka“ (12) se rozsvítí. Během zobrazení zbývajících doby ohřevu svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty „60“ se současně rozsvítí indikátor (19).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Ohřev mléka“.
- Funkci „Ohřev mléka“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Ohřev mléka“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

7.7.5 Funkce „Dušení“

Funkci „Dušení“ lze použít k přípravě polévek, dušených pokrmů, omáček a gulášů. Pokrm se ohřívá nepřetržitě při úrovni výkonu L03 (nízká teplota).

Jak funkci „Dušení“ použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujete čas, kdy se má indukční vaříč zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Dušení“  (10). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Dušení“ (10) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L03“ a zbývající čas do 2:00 hod. Během zobrazení zbývajících doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Dušení“.
- Úroveň výkonu a doba přípravy jsou pevně nastaveny. Nelze ji změnit.
- Funkci „Dušení“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Dušení“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

7.7.6 Funkce „Mírný var“

Pomocí funkce „Mírný var“ můžete pokrm automaticky přivést do varu a poté ho mírně vařit. V závislosti na teplotě se automaticky přepíná mezi úrovněmi výkonu L10 a L05, aby se jídlo nerozvařilo.

Jak funkci „Mírný var“ použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Mírný var“  (9). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Mírný var“ (9) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L10“ a zbývající čas do 0:30 minut. Během zobrazení zbývajících doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).
3. Indukční plotýnka v podstatě reguluje úroveň výkonu v závislosti na teplotě pokrmu. V případě potřeby ji však můžete upravit. Tlačítky + (4) a - (18) nastavte úroveň výkonu.



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Mírný var“.
- Doba přípravy je pevně daná. Nelze ji změnit.
- Funkci „Mírný var“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Mírný var“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače (6).

7.7.7 Funkce „Fritování“

Indukční plotýnka zahřívá při funkci „Fritování“ nádobí a pokrm na 180 °C a udržuje tuto teplotu konstantní. Používá se ke smažení pokrmů v oleji (např. hranolků).

Jako výchozí teplotu program zvolí 180 °. Různé pokrmy někdy vyžadují různé teploty přípravy. K nastavení teploty slouží tlačítka + (4) a - (18). Dodržujte pokyny výrobce na obalu potravin nebo postupujte podle informací v kapitole 7.8.

Jak funkci „Fritování“ použít:

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Fritování“ (8). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „180“ a zbývající čas (počínající na „0:30 hod“). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Fritování“ (8) se rozsvítí. Během zobrazení zbývající doby přípravy svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty „180“ se současně rozsvítí indikátor (19).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Fritování“.
- Funkci „Fritování“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Fritování“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vaříč vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vaříč předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače (6).

7.7.8 Funkce „Zrychlení“

Tato funkce pomáhá urychlit přípravu pokrmů. Indukční plotýnka se na 30 sekund rozběhne na plný výkon (úroveň výkonu „L11“) a poté se přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.

Jak funkci zrychlení použít:

1. Zapněte indukční plotýnku a vyberte úroveň výkonu, teplotu nebo jednu z funkcí „Ohřev mléka“, „Ohřev/udržování teploty“, „Fritování“, „Mírný var“, „Dušení“, „Polévky“ nebo „Uvedení do varu“.
2. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce „Zrychlení“  (7). Na displeji (11) se poté zobrazí údaj „L11“ a rozsvítí se indikátor funkce „Zrychlení“ (17).

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



Je-li funkce „Zrychlení“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 nebo při teplotě 120, stiskněte funkční tlačítko M (5).

7.8 Tipy pro vaření na indukčním vařiči

Tato kapitola obsahuje několik praktických rad, jak odhadnout množství nebo dobu přípravy různých potravin. Jedná se pouze o orientační údaje. Doba přípravy se může lišit s ohledem na hmotnost porcí a požadovanou úroveň přípravy. Během přípravy pokrm pravidelně kontrolujte.

Pokrm	Teplota / Úroveň výkonu	Hmotnost	Čas	Funkce
Kuřecí prsa	180 °C	400 g	7 minut	Fritování*
Kuřecí nugetky (mražené)	180 °C	250 g	6 minut	Fritování*
Vepřový řízek (čerstvý)	160 °C	400 g	4 až 5 minut	Fritování*
Vepřový řízek (mražený)	180 °C	400 g	5 minut	Fritování*
Hranolky (čerstvé)	160 °C	400 g	5 až 6 minut	Fritování*
Hranolky (mražené)	180 °C	400 g	6 minut	Fritování*
Masový vývar	L10	500 g	30 minut 30 až 35	Mírný var
Hotový pokrm, např. z konzervy	60 °C	500 g	minut	Ohřev
Hovězí maso, např. guláš	L03	500 g	120 minut	Dušení
Kuřecí polévka	L08	1000 g	90 minut	Polévka
Zeleninová polévka	L05	1800 g	90 minut	Polévka

* Časy uváděné pro smažení se týkají doby, po které tuk/olej dosáhne nastavené teploty. Dosažení teploty 180 °C trvá 1,5 litru oleje přibližně 20 minut.

8. Ukázky receptů

V této kapitole uvádíme několik příkladů pokrmů, které můžete na indukčním vařiči snadno připravit. Pamatujte si, že se jedná pouze o orientační údaje. Požadovaná doba přípravy se může podle ingrediencí mírně lišit. Během přípravy pokrm pravidelně kontrolujte.

8.1 Chilli con carne (4 porce)

Složky:

- | | |
|---|--|
| • 500 g mletého masa | • 500 ml hovězího vývaru |
| • 2 plechovky fazolí | • 1 lžička mletého kmínu |
| • 2 plechovky sekaných rajčat | • 1 lžička chilli koření |
| • 1 stroužek česneku | • sůl |
| • 3 cibule | • pepř |
| • 1 sklenice nakrájených papriček jalapeños
v octu | • trochu margarínu nebo rostlinného tuku na
smažení |

Oloupejte a nakrájejte cibuli a oloupejte a utřete česnek. Obojí dejte na stranu. Na pánev dejte trochu margarínu nebo rostlinného tuku a mleté maso osmahněte při úrovni výkonu L10. Maso osolte a opepřete a poté podlijte asi polovinou tekutiny ze sklenice s papričkami jalapeños. Přidejte cibuli a dál pokračujte ve smažení.

Nyní přidejte vývar, rajčata, česnek, trochu kmínu a trochu chilli koření.

Fazole důkladně propláchněte vodou v sítku a přidejte spolu s jalapeños.

Použijte funkci „Dušení“ a nechte dusit přibližně 90 minut.

Podle potřeby nakonec přidejte trochu mletého chilli nebo kmínu.

8.2 Pórková polévka se sýrem (4 porce)

Složky:

- 500 g mletého masa
- 500 g póрку
- 300 g brambor (moučný typ)
- 1,2 litru masového vývaru
- 200 g měkkého krémového sýra
- 200 g měkkého sýra s bylinkami
- sůl
- pepř
- trochu margarínu nebo rostlinného tuku na smažení

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostky a uvařte v malém množství vývaru.

Po změknutí je ponechte ve vývaru a odstavte.

Na pánev dejte trochu margarínu nebo rostlinného tuku a mleté maso osmažte při úrovni výkonu L10.

Očistěte pórek, nakrájejte na kolečka a přidejte k masu. Můžete použít i mražený pórek.

Pórek vmíchejte do masa a prohřívejte dalších 5 minut. Občas promíchejte.

Poté směs podlijte zbytkem vývaru.

Použijte funkci „Polévka“ a nechte vařit přibližně 30 minut.

Mezitím rozšfouchejte brambory ve vývaru.

Až pórek změkne, vmíchejte šfouchané brambory a měkký sýr.

Nechte vařit dalších 10 minut a poté vše osolte a opepřete.

8.3 Křupavé kuřecí kousky (4 porce)

Složky:

- 500 g kuřecích filet nebo prsíček
- 300 g mouky
- 100g strouhanky
- 50 g kukuřičných lupínků
- 300 ml mléka
- 1 litr oleje na smažení
- 1 lžičky prášku do pečiva
- 4 lžička papriky
- 2 lžička soli
- 2 lžička pepře
- v případě potřeby 2 lžičky chilli koření
- 2 lžičky oregana
- 2 lžičky tymiánu

Maso omyjte, osušte kuchyňskou utěrkou, nakrájejte na kousky a dejte stranou.

Mouku, strouhanku a koření dejte do mikrotenového sáčku a dobře promíchejte.

Mléko dejte do mísy a metličkou vmíchejte trochu tekuté směsi, dokud mléko nepřejde do krémového stavu.

Do zbývajících moučné směsi přidejte kukuřičné lupínky v mikroténovém sáčku a mírně je podržte. Poté směs přelijte do široké mísy.

Maso vložte nejprve do mléka a poté do moučné směsi. Mělo by být zcela zakryté. Počkejte, dokud mouka neabsorbuje tekutinu. To pomůže při lepším přilnutí. Poté maso odložte stranou. Až budete mít všechny kousky obalené, dejte na pánev olej a pomocí funkce „Fritování“ ho zahřívajte asi 15 minut.

Děrovanou lžící opatrně vkládejte jednotlivé kousky do oleje a smažte asi 6 minut. Podle velikosti pánve by to měly být asi 3 kusy najednou. Dbejte na to, aby se kousky v oleji vzájemně nedotýkaly, jinak se slepí.

Jakmile budou osmažené podle vašeho přání, vyjměte je z oleje děrovanou lžící a položte na kuchyňskou utěrku.

8.4 Rizoto s paprikou a rajčaty (4 porce)

Složky:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| • 2 cibule | • 30g másla |
| • 250 g rýže na rizoto | • 150 g strouhaného ementálu |
| • 100 ml bílého vína | • bazalka |
| • 1 litr zeleninového vývaru | • sůl |
| • 3 velká rajčata | • pepř |
| • 1 červená paprika | • Olivový olej |

Oloupejte cibuli, očistěte rajčata a papriku a vše nakrájejte na kostičky. Rajčata a papriky dejte stranou. Na olivovém oleji ve velké pánvi osmažte cibuli na úrovni L07. Poté přidejte rýži. Míchejte, dokud rýže nebude všude lesklá. Podlijte bílým vínem.

Vyberte funkci „Mírný var“.

Za stálého míchání postupně přidávejte vývar po 100 ml. Jakmile rýže vsřebá část tekutiny, přidejte dalších 100 ml vývaru. Nečekejte příliš dlouho, aby se směs nepřichytila. Pokračujte v míchání.

Po přidání asi 500 ml vývaru vmíchejte do směsi rajčata a papriky a nastavte úroveň výkonu L05.

Za stálého míchání nyní postupně přidávejte zbývající vývar.

Jakmile rýže vsřebá zbývající vývar, nastavte výkon na L01 a vmíchejte sýr a máslo.

Přidejte bazalku a rizoto dochuťte solí a pepřem.

9. Údržba/čištění

Aby se zbytky pokrmů nezačaly připalovat, indukční vaříč po každém použití vyčistěte.



Nebezpečí popálení!

Před čištěním počkejte, dokud zóna ohřevu (2) zcela nevychladne. Jinak se můžete spálit.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- *Před čištěním vždy odpojte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Mohlo byt dojít k zásahu elektrickým proudem.*
- *Na indukční vaříč nebo do jeho ventilačních otvorů nikdy nelijte ani nestříkejte tekutiny. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.*



Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte abrazivní prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).

Boční plochy a napájecí kabel (1) otřete mírně navlhčenou tkaninou.

Nečistoty a spálené zbytky jídla na povrchu zóny ohřevu (2) lze vyčistit škrabkou na skleněné plotýnky a vhodným prostředkem.

10. Odstraňování problémů

Pokud váš indukční vaříč nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255).



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy se nepokoušejte spotřebič sami opravit.

Problém	Možná příčina	Řešení
Indukční vaříč nepracuje	Napájecí kabel (1) není zapojen.	Napájecí kabel (1) zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Byl aktivován dětský zámek	Chcete-li dětský zámek vyřadit, stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka + (4) a - (18).
Zóna ohřevu (2) se nezahřívá	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaříče.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E0	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaříče.
	Průměr nádobí je příliš malý nebo nádoba nestojí na středu zóny ohřevu (2).	Používejte pouze nádoby s průměrem 10 až 22 cm a umístěte ho na střed zóny ohřevu (2).
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E6	Chladicí ventilátor je poškozen	Chladicí ventilátor může být vadný. V tomto případě kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb	Technická závada	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 255.

11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.
	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.
 ES/PT	
Platí pouze pro Francii: Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Třídění je jednoduché.“ Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.	
	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:
	1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s nízkou hustotou	Stahovací páska pro napájecí kabel
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Jiná lepenka	Kartonové vložky v prodejním balení
	Papír	List papíru

12. Prohlášení o shodě



Tento spotřebič splňuje základní i další související požadavky Směrnice EMC 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ERP 2009/125/EU a Směrnice RoHS 2011/65/EU.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

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

Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 460026_2401



Výrobce:

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	258
2. Obsah balenia	260
3. Ovládacie prvky a displeje	261
4. Technické parametre	262
5. Bezpečnostné pokyny	263
6. Než začnete.....	275
6.1 Úvod do indukčného varenia	275
6.2 Vhodný kuchynský riad	275
7. Začíname.....	275
7.1 Nastavenie a pripojenie	275
7.2 Používanie.....	276
7.3 Úrovně výkonu a príslušný elektrický výkon	278
7.4 Vypnutie pomocou časovača	278
7.5 Používanie časovača na zapnutie	279
7.6 Detská poistka	279
7.7 Automatické funkcie	280
7.7.1 Funkcia „opätovného ohrevu/ohrievania“	280
7.7.2 Funkcia „Voda“	281
7.7.3 Funkcia „Polievka“	281
7.7.4 Funkcia „Mlieko“	282
7.7.5 Funkcia „Dusenie“	283
7.7.6 Funkcia „Varenie na miernom ohni“	283
7.7.7 Funkcia „Fritovanie“	284
7.7.8 Funkcia „Zvýšenie výkonu“	285
7.8 Tipy pre varenie na indukčnej platni	285
8. Príklady receptov	286
8.1 Chilli con carne (4 porcie).....	286
8.2 Syrová pórová polievka (4 porcie).....	287
8.3 Chrumkavé kuracie kúsky (4 porcie)	287
8.4 Rizoto s paprikou a paradajkami (4 porcie).....	288

9. Údržba/čistenie	289
10. Odstraňovanie problémov	289
11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	291
12. Informácie o zhode	292
13. Informácie o záruke	293

Gratulujeme!

Kúpou indukčnej platne SIKP 2200 B2 ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním indukčnej platne a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte indukčnú platňu len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte indukčnú platňu niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Indukčnú platňu SIKP 2200 B2 je možné použiť na prípravu a varenie jedla a udržiavanie teplého jedla vo vhodných panviciach. Je prenosná a vďaka dotykovému ovládaciemu panelu sa ľahko obsluhuje.

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

Tento spotrebič spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné zmeny spotrebiča, ako zmeny odporúčané jeho výrobcom, môžu mať za následok nedodržanie týchto noriem.

Informácie o domácich elektrických varných platniach

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SIKP 2200 B2
Typ platne	x	Elektrická
Počet horákov a varných povrchov	x	1
Technológia ohrevu (indukčné horáky a varné povrchy, sálacie horáky a platne)	x	Indukčná
Pre kruhové varné povrchy a platne: Priemer použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch, presný na 5 mm.	Ø	22 cm
Pre nekrhové varné povrchy a platne: Dĺžka a šírka použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch a každú elektricky ohrievanú platňu, presný na 5 mm.	D Š	x
Spotreba energie pre každý varný povrch, na kg	SE pre elektrický povrch	185,4 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	185,4 Wh/kg

Testovacia metóda:

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Domáce elektrické varné spotrebiče – Časť 2: Varné platne - spôsoby pre merný výkon.

(testované podľa nariadenia EÚ č. 66/2014, Príloha I, Časť 2 a 2.2)

Informácie o znížení dopadu na životné prostredie:

Indukčnú platňu používajte len s panvicami, ktoré vyhovujú indukčným platniam. Nikdy nepoužívajte indukčné prechodové platne, pretože značne znižujú energetickú účinnosť indukčnej platne (dostupná teplota v panvici vzhľadom na použitú energiu) a rušia platnosť všetkých výhod takejto platne. Je to až do tepelného prenosu medzi prechodovou platňou a základňou panvice. Znamená to, že proces trvá dlhšie a plytvá sa energiou.

Predvídateľné nesprávne použitie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

Neukladajte na zónu ohrevu (2) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.

2. Obsah balenia

- Indukčná platňa SilverCrest SIKP 2200 B2
- Stručná príručka (podrobný návod na obsluhu je k dispozícii online)

3. Ovládacie prvky a displeje

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornená indukčná platňa s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Napájací kábel
- 2 Zóna ohrevu
- 3 Symbol zobrazenia úrovne výkonu (P)
- 4 Tlačidlo + (hodnota nahor)
- 5 Funkčné tlačidlo M (prepínanie medzi zobrazením výkonu/teploty)
- 6 Tlačidlo zap./vyp. *
- 7 Tlačidlo funkcie zvýšenia výkonu *
- 8 Tlačidlo funkcie fritovania *
- 9 Tlačidlo funkcie varenia na miernom ohni *
- 10 Tlačidlo funkcie dusenia *
- 11 Displej
- 12 Tlačidlo funkcie mlieko *
- 13 Tlačidlo funkcie polievka *
- 14 Tlačidlo funkcie voda *
- 15 Tlačidlo opätovného ohrevu/ohrievania *
- 16 Tlačidlo detskej poistky *
- 17 Tlačidlo časovača *
- 18 Tlačidlo - (hodnota nadol)
- 19 Symbol zobrazenia teploty (°C)

*Po aktivácii príslušnej funkcie sa nad týmito senzorovými tlačidlami rozsvieti červená bodka.

4. Technické parametre

Výrobca:	SilverCrest
Názov modelu:	SIKP 2200 B2
Prevádzkové napätie:	220 až 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Výkon:	2200 W 11 úrovní výkonu: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, zvýšený výkon (2200 W) 10 teplotných úrovní: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4-číslicové s červeným LED osvetlením
Časovač:	Zapnutie: max. 24 hod. v 1-minútových prírastkoch Vypnutie: max. 3 hod. v 1-minútových prírastkoch
Ovládací panel:	Tlačidlá snímača, detská poistka
Dĺžka napájacieho kábla:	2,00 m
Min. priemer dna varného hrnca/panvice:	10 cm
Max. priemer dna varného hrnca/panvice:	22 cm
Trieda ochrany II	

5. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím zariadenia si prečítajte pozorne nasledujúce pokyny a dodržiujte všetky bezpečnostné varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvorí súčasť produktu.

Vysvetlenie symbolov

V tejto používateľskej príručke a varovania používajú nasledovne. Niektoré z týchto symbolov sú upevnené na samotnom výrobku, aby upozornili používateľa na možné riziká.



Nebezpečenstvo popálenín!

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.



Nedotýkajte sa!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pri dotýkaní sa povrchu zóny ohrevu.



VAROVANIE!

Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania výrobku a z hľadiska zaistenia bezpečnosti používateľa. Upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť, zranenie končatiny, iné zranenia alebo škodu na majetku.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Tento symbol upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť alebo zranenie končatiny elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo požiaru!

Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Adresa výrobcu

Deti a postihnuté osoby

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako bezpečne používať zariadenie a rozumejú spojeným rizikám. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Len deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom môžu čistiť a vykonávať údržbu tohto spotrebiča.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču a jeho napájaciemu káblu (1).



Varovanie: riziko udusenía!

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



Riziko padajúcich predmetov!

Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel (1) stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Neukladajte na zónu ohrevu (2) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.*
- *Nedotýkajte sa povrchu zóny ohrevu (2), na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu (2) stále veľmi horúca.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Bud'te preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.*

- ***Nebezpečenstvo výbuchu!*** Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhasťte ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Kryt indukčnej platne a napájací kábel (1) nesmú byť nijako poškodené. Nikdy nevymieňajte poškodený kábel, ale kontaktuje zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293). Ak je kryt alebo napájací kábel (1) poškodený, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Nikdy neotvárajte kryt indukčnej platne, pretože vo vnútri nie sú žiadne komponenty, ktoré by potrebovali údržbu. Pri otvorení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite spotrebič vypnite a vytiahnite koncovku zo sieťovej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už spotrebič a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na spotrebiči požiar, nikdy nedýchajte dym. Ak*

sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.

- *Napájací kábel (1) sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Nikdy neomotávajú napájací kábel (1) okolo zóny ohrevu (2).*
- *Napájací kábel (1) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Ani pri vypnutí nie je indukčná platňa úplne odpojená od sieťovej zásuvky. Ak ju chcete úplne odpojiť od el. vedenia, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.*
- *Pri odpájaní kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný napájací kábel (1), ale za zástrčku.*
- *Pri každom probléme, ak nepoužívate spotrebič, pred čistením a počas búrok vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.*

- *Ak zbadáte viditeľné poškodenie indukčnej platne alebo napájacieho kábla (1), vypnite spotrebič, odpojte kábel zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293).*
- *Indukčnú platňu pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.*
- *Nikdy neponárajte indukčnú platňu, napájací kábel (1) ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do výrobku dostala kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293).*

- *Ak sklenená tabuľa na zóne ohrevu (2) praskne alebo sa nalomí, vypnite spotrebič a odpojte ho od sieťovej zásuvky, aby nedošlo k úrazu el. prúdom.*



Nebezpečenstvo z elektromagnetických polí!

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



Škoda spôsobená elektromagnetickými poliami!

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



Varovanie o škode na majetku

- *Neohrievajte prázdne hrnce, pretože sa môžu rýchlo prehriať a poškodiť a môžu poškodiť aj spotrebič.*
- *Indukčná platňa nesmie byť vystavená veľkým vibráciám, pretože tie môžu rozbiť sklo zóny ohrevu (2). Bud'te opatrní, aby indukčná platňa nespadla! Hrozí riziko zranenia, ak sa rozbije zóna ohrevu (2)!*
- *Pri príprave polievok a omáčok bud'te opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.*
- *Ak sa pokúsite zoškrabať karamel z indukčnej platne, môžete ju poškodiť. Ak rozležete na platňu jedlo obsahujúce cukor, odstráňte ho hneď, ešte pred ochladením. Vo všeobecnosti, ak rozležete nejaké jedlo, mali by ste to okamžite utrieť.*

- *Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiacie prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Môžu poškodiť zónu ohrevu (2).*
- *Indukčná platňa je vybavená protišmykovými plastovými nôžkami. V prípade potreby položte niečo pod spotrebič, keďže pracovné plochy sa niekedy ošetrujú čistiacimi prostriedkami, ktoré môžu byť agresívne alebo dokonca rozpustiť plastové nôžky.*



Napájací kábel

Ak vyťahujete napájací kábel (1) zo zásuvky, uchopte kábel (1) za zástrčku. Spotrebič, časti nábytku ani iné ťažké predmety nikdy nekladte na kábel (1) a dávajte tiež pozor, aby sa kábel nezachytil. Na napájacom kábli (1) nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Všetky káble musia byť umiestnené tak, aby do nich nikto nemohol zakopnúť

a aby nikomu neprekážali. Nikdy nepoužívajte zásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú bezpečnostným predpisom vo vašej krajine a napájací kábel (1) sami neupravujte. Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- ① Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.*

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

6. Než začnete

Rozbaľte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293). Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

6.1 Úvod do indukčného varenia

Varenie na indukčnej platni sa líši od varenia na bežných varných platniach. Teplo sa vytvára elektromagnetickým poľom v základni hrnca a nie tepelnými rezistormi v zóne ohrevu. Šetrí to energiu a znižuje dobu prípravy jedla.

Pri vysokom výkone sa obsah hrnca ohreje oveľa rýchlejšie a reaguje aj rýchlejšie na znižovanú teplotu. Dá sa povedať, že používanie indukčnej platne je veľmi podobné vareniu na plyne.

Ale potrebujete špeciálny indukčný kuchynský riad s feromagnetickou základňou.

6.2 Vhodný kuchynský riad

Používajte len feromagnetický kuchynský riad vhodný na indukčné platne. Taký by mal byť patrične označený pri kúpe. Kuchynský riad vyrobený z nemagnetických kovov (hliník, meď a pod.) a iných materiálov (napr. keramiky, porcelánu, skla a pod.) nie je vhodný.

Základňa kuchynského riadu musí ležať rovno na indukčnej platni, musí byť hladká a priemer medzi 10 až 22 cm.



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

7. Začíname

7.1 Nastavenie a pripojenie

Položte spotrebič na rovný, nešmyklavý a suchý povrch.



Nebezpečenstvo požiaru!

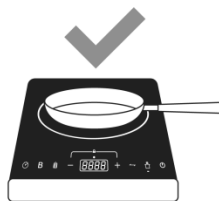
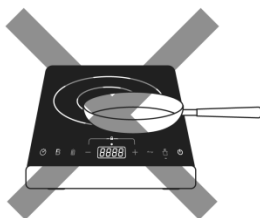
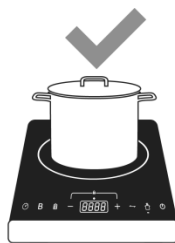
- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*

7.2 Používanie



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

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



Varovanie o škode na majetku

- **Kuchynský riad položte vždy do stredu zóny ohrevu (2). Nesmiete ho uložiť na ovládací panel alebo okraj.**
- Panvica musí byť výhradne určená na indukčné platne. Nepoužívajte iné panvice (napr. keramické).

- *Pri príprave polievok a omáčok buďte opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.*

- Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
- Stlačením funkčného tlačidla M (5) zapnete zariadenie na úroveň výkonu „L05“.



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

- Tlačidlami + (4) a - (18) nastavíte požadovaný výkon alebo stlačením funkčného tlačidla M (5) zobrazíte teplotu varenia na displeji (11) a upravíte ju tlačidlami + (4) a - (18).



Nebezpečenstvo popálenín!

Nedotýkajte sa povrchu zóny ohrevu (2), na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu (2) stále veľmi horúca.



Pomocou funkčného tlačidla M (5) prepínate medzi zobrazením úrovne výkonu (3) a teploty (19). Nezabudnite však, že pri každom prepnutí sa výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohľadu na to, ako to bolo nastavené predtým. Musíte sa preto uistiť, že sa jedlo nepripeče.



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Buďte preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.*
- **Nebezpečenstvo výbuchu!** *Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhasťe ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.*

- Pripravte jedlo. Pri varení nastavte požadovanú úroveň výkonu alebo teploty pomocou tlačidiel + (4) a - (18).
- Po dokončení vypnite indukčnú platňu. Urobíte to stlačením tlačidla zap./vyp.  (6). V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (11) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“. Indikátor nad tlačidlom zap./vyp.  (6) zhasne.



- *Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zóny ohrevu (2) je vyššia než 60 °C, na displeji sa zobrazí „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji sa zobrazí „- L -“.*
- *Po približne 2 hodinách nepretržitej prevádzky sa zariadenie automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Ak medzitým vykonáte akékoľvek zmeny v nastaveniach alebo na displeji, odpočítavanie sa znovu spustí o 2 hodiny. Ak ste nastavili časovač, jeho odpočítavanie má prioritu a spotrebič sa automaticky vypne po nastavenom čase.*

7.3 Úroveň výkonu a príslušný elektrický výkon

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

Úroveň	Výkon (W)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funkcia zvýšenia výkonu)**	2200

* predvolená úroveň výkonu pri zapnutí zóny ohrevu (2)

** zvýšenia výkonu nie je možné zvoliť priamo ako úroveň výkonu, iba prostredníctvom funkcie „zvýšenia výkonu“.

7.4 Vypnutie pomocou časovača

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

1. Pri varení na indukčnej platni sa dotknite senzorového tlačidla časovača ☺ (17), aby ste naprogramovali časovač.
2. Pomocou tlačidiel + (4) a - (18) nastavte požadovanú dobu varenia (v minútach) ešte pred vypnutím zóny ohrevu.



Dobu varenia môžete naprogramovať v rozsahu od 0:01 (1 minúta) do 3:00 (3 hodiny).

Dotknite sa tlačidla + (4) alebo - (18) a podržte ho, aby ste nastavili časovač v 10-minútových prírastkoch. Dotknite sa tlačidiel + (4) alebo - (18) pre nastavenie časovača v 1-minútových prírastkoch.

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

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



Indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17) svieti len počas zobrazenia zostávajúceho času na displeji (11). Keď je zobrazená úroveň výkonu alebo teplota, rozsvietený je len indikátor (3) alebo (19), nie indikátor stavu (17).

V prípade potreby môžete nastaviť úroveň výkonu alebo teplotu pomocou tlačidiel + (4) a - (18).

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



Ak chcete indukčnú platňu vypnúť manuálne pred uplynutím času, dotknite sa tlačidla zap./vyp. ⏻ (6).

7.5 Používanie časovača na zapnutie

Časovač môžete naprogramovať aj na zapnutie indukčnej platne s funkciou automatického varenia v určitom čase počas nasledujúcich 24 hodín.



Z bezpečnostných dôvodov nie je možné pomocou časovača zapnúť funkcie „Voda“, „Varenie na miernom ohni“, „Fritovanie“ a „Zvýšenie výkonu“. Pri používaní týchto funkcií nesmie byť výrobok bez dozoru. To isté platí pre bežné používanie indukčnej platne (s voľným výberom úrovne výkonu alebo teploty), v tomto prípade ju nemožno zapnúť pomocou časovača.

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. ⏻ (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa senzorového tlačidla časovača ⏰ (17), aby ste naprogramovali časovač.
3. Pomocou tlačidiel + (4) a - (18) nastavte požadované oneskorenie (v hodinách:minútach) pred zapnutím indukčnej platne.
4. Dotknite sa tlačidla funkcie varenia, ktorú chcete použiť: opätovný ohrev/ohrievanie  (15), polievka (13), mlieko (12) alebo dusenie (10). Indikátor stavu nad zvolenou funkciou začne blikať. Na displeji (11) sa zobrazí zostávajúci čas (v hodinách:minútach). Po uplynutí nastaveného času sa indukčná platňa zapne.

Krátkym dotykom tlačidla zap./vyp. ⏻ (6) raz zrušíte automatické zapnutie a vypnete indukčnú platňu.

7.6 Detská poistka

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

Aktivácia alebo deaktivácia detskej poistky:

1. Dotknite sa tlačidla detskej poistky  (16) a podržte ho približne 3 sekundy. Zaznie zvukový signál a rozsvieti sa indikátor stavu nad tlačidlom detskej poistky  (16). Detský zámok je teraz aktivovaný.
2. Dotknite sa tlačidla detskej poistky  (16) a podržte ho približne 3 sekundy. Ozve sa pípnutie a indikátor stavu nad tlačidlom detskej poistky  (16) zhasne. Detská poistka je teraz znova deaktivovaná. Indukčnú platňu môžete používať ako zvyčajne.



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

7.7 Automatické funkcie

Vaša indukčná platňa má 8 funkcií varenia. Niektoré z týchto funkcií varenia (napr. Polievka alebo Mlieko) dynamicky upravujú výkon a umožňujú vám pohodlne pripravovať rôzne pokrmy bez neustáleho nastavovania teploty. Ostatné funkcie (napr. Voda alebo Fritovanie) automaticky nastaví čas a teplotu, takže tieto nastavenia nemusíte upravovať ručne. To vám umožní rýchlejšie vykonať úpravy a počas prípravy jedla sa venovať iným činnostiam alebo jednoducho relaxovať.

7.7.1 Funkcia „opätovného ohrevu/ohrievania“

Pri výbere funkcie „Opätovný ohrev/ohrievanie“ sa automaticky nastaví čas 2 hodiny a teplota 60 °C. Vďaka tomu môžete počas tejto doby udržiavať teplotu jedla na približne 60 °C.

Jedlo môžete tiež jemne ohrievať. Pri tejto funkcii sa energia dodáva v krátkych intervaloch, aby sa zabránilo pripaľovaniu.



Uistite sa však, že ohrievate aspoň 500 g jedla (napr. duseného mäsa). V opačnom prípade by sa mohlo prilepiť na dno panvice. Ak ohrievate menšie množstvo, obsah pravidelne miešajte, aby ste tomu zabránili.

Používanie funkcie opätovného ohrevu/ohrievania:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujete čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie opätovného ohrevu/ohrievania  (15). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „120“ minútach). Indikátor stavu nad tlačidlom funkcie opätovného ohrevu/ohrievania (15) sa rozsvieti. Počas zobrazenia zostávajúcej doby ohrevu svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty sa súčasne rozsvieti indikátor (9).



- Keďže výkon ohrevu je pri funkcii opätovného ohrevu/ohrievania nízky, uistite sa, že ste na panvicu položili pokrievku. Tým sa lepšie udrží teplo, aby sa jedlo ohrialo alebo udržalo teplé. V opačnom prípade môže teplota jedla zostať nižšia ako 60 °C a jedlo môže byť pri jedení studené.
- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu ohrievania.
- Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou opätovného ohrevu/ohrievania.
- Keď je aktivovaná funkcia opätovného ohrevu/ohrievania, dotknite sa funkčného tlačidla M (5), aby ste zrušili funkciu opätovného ohrevu/ohrievania a pokračovali na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp.  (6).

7.7.2 Funkcia „Voda“

Táto funkcia umožňuje rýchlo a jednoducho priviesť vodu do varu a udržiavať ju vo vare.

Používanie funkcie „Voda“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Voda“  (14). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Voda“ (14) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L10“ a 20 minút zostávajúceho času. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu „L10“ sa súčasne rozsvieti indikátor (3).
3. V prípade potreby sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste nastavili úroveň výkonu.



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Voda“.
- Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou „Voda“.
- Keď je aktivovaná funkcia „Voda“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Voda“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp.  (6).

7.7.3 Funkcia „Polievka“

Táto funkcia uľahčuje prípravu polievky. Indukčná platňa automaticky nastaví úroveň výkonu podľa teploty jedla a v závislosti od doby varenia.

Používanie funkcie „Polievka“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujete čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Polievka“  (13). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Polievka“ (13) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L05“ a zvyšok času 1:30 h. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Polievka“.
- Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou „Polievka“.
- Keď je aktivovaná funkcia „Polievka“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Polievka“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

3. Indukčná platňa v podstate reguluje úroveň výkonu na základe teploty jedla. V prípade potreby ju však môžete korigovať. Na tento účel sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste upravili úroveň výkonu.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. ⏻ (6).

7.7.4 Funkcia „Mlieko“

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

Používanie funkcie „Mlieko“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. ⏻ (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujete čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Mlieko“  (12). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „20“ minútach). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Mlieko“ (12) sa rozsvieti. Počas zobrazenia zostávajúcej doby ohrevu svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty „60“ sa súčasne rozsvieti indikátor (19).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Mlieko“.
- Funkciu „Mlieko“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Mlieko“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Mlieko“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. ⏻ (6).

7.7.5 Funkcia „Dusenie“

Funkciu „Dusenie“ môžete použiť na prípravu polievok, duseného mäsa, omáčok a dusených jedál. Pokrm sa ohrieva nepretržite pri výkone L03 (nízka teplota).

Používanie funkcie „Dusenie“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujete čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Dusenie“  (10). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Dusenie“ (10) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L03“ a zvyšok času 2:00 h. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Dusenie“.
- Úroveň výkonu a čas varenia sú pevne stanovené. Nemôžete ho zmeniť.
- Funkciu „Dusenie“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Dusenie“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Dusenie“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp.  (6).

7.7.6 Funkcia „Varenie na miernom ohni“

Pomocou funkcie „Varenie na miernom ohni“ môžete jedlo automaticky priviesť do varu a potom ho jemne variť. V závislosti od teploty sa výkon automaticky prepína medzi úrovňami výkonu L10 a L05, aby sa jedlo nerozvarilo.

Používanie funkcie „Varenie na miernom ohni“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Varenie na miernom ohni“  (9). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Varenie na miernom ohni“ (9) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L10“ a 0:30 minút zostávajúceho času. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).

3. Indukčná platňa v podstate reguluje úroveň výkonu na základe teploty jedla. V prípade potreby ju však môžete korigovať. Na tento účel sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste upravili úroveň výkonu.



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Varenie na miernom ohni“.
- Čas varenia je pevne stanovený. Nemôžete ho zmeniť.
- Funkciu „Varenie na miernom ohni“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Varenie na miernom ohni“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Varenie na miernom ohni“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. (6).

7.7.7 Funkcia „Fritovanie“

Pri funkcii „Fritovanie“ indukčná platňa zohrieva riad a jedlo na 180 °C a udržiava túto teplotu konštantnú. Používa sa na vyprážanie jedla (napr. hranolčekov) v oleji.

Program zvolí ako predvolenú teplotu 180°. Rôzne potraviny si niekedy vyžadujú rôzne teploty vyprážania. Stláčaním tlačidiel + (4) a - (18) nastavte teplotu. Dodržiavajte pokyny výrobcu na obale potravín alebo informácie uvedené v kapitole 7.8.

Používanie funkcie „Fritovanie“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Fritovanie“ (8). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „180“ a zostávajúci čas (začína pri 0:30 h). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Fritovanie“ (8) sa rozsvieti. Počas zobrazovania zostávajúcего času varenia svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty „180“ sa súčasne rozsvieti indikátor (19).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Fritovanie“.
- Funkciu „Fritovanie“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Fritovanie“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Fritovanie“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. (6).

7.7.8 Funkcia „Zvýšenie výkonu“

Funkcia zvýšenia výkonu pomáha zrýchľovať proces varenia. Indukčná platňa funguje po dobu 30 sekúnd s plným výkonom (úroveň výkonu L11), potom sa prepne späť na predchádzajúcu úroveň výkonu, teplotu alebo vybranú funkciu.

Používanie funkcie zvýšenia výkonu:

1. Zapnite indukčnú platňu, vyberte úroveň výkonu, teplotu alebo jednu z funkcií „Mlieko“, „Opätovný ohrev/ohrievanie“, „Fritovanie“, „Varenie na miernom ohni“, „Dusenie“, „Polievka“ alebo „Voda“.
2. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie „Zvýšenie výkonu“  (7). Na displeji (11) sa zobrazí „L11“ a rozsvieti sa indikátor funkcie „Zvýšenie výkonu“ (17).

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



Keď je aktivovaná funkcia „Zvýšenie výkonu“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Zvýšenie výkonu“ a pokračujete na úrovni výkonu L05 alebo teplote 120.

7.8 Tipy pre varenie na indukčnej platni

Táto kapitola obsahuje niekoľko užitočných tipov na odhad množstva alebo času varenia rôznych potravín. Sú to len orientačné údaje. Potrebný čas varenia sa môže líšiť v závislosti od konzistencie a požadovaného stupňa varenia. Počas varenia jedlo pravidelne kontrolujte.

Jedlo	Teplota/úroveň výkonu	Hmotnosť	Čas	Funkcia
Kuracie prsia	180 °C	400 g	7 min	Fritovanie
Kuracie nugetky (mrazené)	180 °C	250 g	6 min	Fritovanie
Bravčový rezeň (čerstvý)	160 °C	400 g	4-5 min	Fritovanie
Bravčový rezeň (mrazený)	180 °C	400 g	5 min	Fritovanie
Hranolčeky (čerstvé)	160 °C	400 g	5-6 min	Fritovanie
Hranolčeky (mrazené)	180 °C	400 g	6 min	Fritovanie
Mäsový vývar	L10	500 g	30 min	Varenie na miernom ohni
Hotové jedlo, napr. z konzervy	60 °C	500 g	30-35 min	Ohrievanie
Hovädzie mäso, napr. guláš	L03	500 g	120 min	Dusenie
Kuracia polievka	L08	1000 g	90 min	Polievka
Zeleninová polievka	L05	1800 g	90 min	Polievka

* Časy uvedené pri vyprážaní sa vzťahujú na čas, od ktorého tuk/olej dosiahne nastavenú teplotu. Pri množstve 1,5 litra oleja trvá približne 20 minút, kým olej dosiahne teplotu 180 °C..

8. Príklady receptov

Nižšie uvádzame niekoľko vzorových jedál, ktoré môžete ľahko pripraviť pomocou indukčnej platne. Upozorňujeme, že všetky údaje sú len orientačné. Potrebný čas varenia sa môže mierne líšiť v závislosti od ingrediencií. Počas varenia jedlo pravidelne kontrolujte.

8.1 Chilli con carne (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g mletého mäsa
- 2 konzervy fazúľ
- 2 konzervy nasekaných rajčín
- 1 strúčik cesnaku
- 3 cibule
- 1 nádoba nakrájaných papričiek jalapeños v octe
- 500 ml hovädzieho vývaru
- 1 čaj. lyžička mletej rasce
- 1 čaj. lyžička čili
- soľ
- čierne korenie
- trochu margarínu alebo rastlinného tuku na vyprážanie

Cibuľu ošúpeme a nakrájame na kocky, cesnak ošúpeme a rozdrvíme. Oboje dajte bokom. Na panvicu dajte trochu margarínu alebo rastlinného tuku a mleté mäso opečte na úrovni výkonu L10. Mäso osolíme a okoreníme a potom podlejeme približne polovicou tekutiny z nádoby s jalapeño. Pridajte cibuľu a pokračujte v opekaní.

Teraz pridajte vývar, paradajky, cesnak, časť rasce a časť čili.

Fazuľu dôkladne prepláchnite vodou v sitku a pridajte spolu s jalapeños.

Vyberte funkciu „Dusenie“ a nechajte variť približne 90 minút.

Nakoniec podľa potreby pridajte ešte trochu mletého čili alebo rasce.

8.2 Syrová pórová polievka (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g mletého mäsa
- 500 g póru
- 300 g zemiakov (múčnatých)
- 1,2 l hovädzieho vývaru
- 200 g krémového mäkkého syra
- 200 g mäkkého syra s bylinkami
- soľ
- čierne korenie
- trochu margarínu alebo rastlinného tuku na vyprážanie

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na kocky a uvaríme v troche vývaru.

Keď sú zemiaky mäkké, nechajte ich vo vývare a odstavte.

Na panvicu dajte trochu margarínu alebo rastlinného tuku a mleté mäso opečte na úrovni výkonu L10.

Pór očistite, nakrájajte na kolieska a pridajte k mäsu. Prípadne môžete použiť mrazený pór.

Pór vmiešajte do mäsa a zohrievajte ďalších 5 minút. Občas premiešajte.

Potom podlejte zvyškom vývaru.

Vyberte funkciu „Polievka“ a nechajte variť približne 30 minút.

Medzitým vo vývare roztlačte zemiaky.

Keď je to mäkké, vmiešajte zemiakovú kašu a mäkký syr.

Nechajte variť ďalších 10 minút a potom dochuťte soľou a korením.

8.3 Chrumkavé kuracie kúsky (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g kuracieho filé alebo prs
- 300 g múky
- 100 g strúhanky
- 50 g kukuričných vločiek
- 300 ml mlieka
- 1 l oleja na vyprážanie
- 1 čaj. lyžičky prášku do pečiva
- 4 čaj. lyžičky papriky
- 2 čaj. lyžičky soli
- 2 čaj. lyžičky korenia
- 2 čaj. lyžičky čili v prášku, ak je to potrebné
- 2 čaj. lyžičky oregana
- 2 čaj. lyžičky tymianu

Mäso umyte, osušte kuchynskou papierovou utierkou, nakrájajte na kúsky a odložte bokom.

Múku, strúhanku a korenie dajte do vrečka do mrazničky a dobre premiešajte.

Mlieko dajte do misky a metličkou vmiešajte trochu tečúcej zmesi, kým mlieko nezíska krémovú konzistenciu.

Ku zvyšnej múčnej zmesi vo vrecku do mrazničky pridajte kukuričné vločky a mierne ich rozdrvte. Potom zmes prelejte do širokej misy.

Mäso vložte najprv do mlieka a potom do múčnej zmesi. Mäso musí byť úplne pokryté. Počkajte, kým múka absorbuje tekutinu. Pomôže to mäsu lepšie priľnúť k obalu. Potom mäso odložte nabok. Keď sú všetky kúsky obalené, dajte do panvice olej a zahrievajte ho približne 15 minút pomocou funkcie „Fritovanie“.

Pomocou dierkovanej lyžice opatrne vložte jednotlivé kúsky do oleja a smažte približne 6 minút. V závislosti od veľkosti panvice by to mali byť približne 3 kúsky naraz. Dbajte na to, aby sa kúsky v oleji navzájom nedotýkali, inak sa zlepia.

Keď sú upečené tak, ako chcete, vyberte ich z oleja pomocou dierkovanej lyžice a položte na kuchynskú papierovú utierku.

8.4 Rizoto s paprikou a paradajkami (4 porcie)

Ingrediencie:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| • 2 cibule | • 30 g masla |
| • 250 g ryže na rizoto | • 150 g nastrúhaného ementálu |
| • 100 ml bieleho vína | • bazalka |
| • 1 liter zeleninového vývaru | • soľ |
| • 3 veľké paradajky | • čierne korenie |
| • 1 červená paprika | • Olivový olej |

Očistite cibuľu, paradajky a papriku a nakrájajte ich na kocky. Paradajky a papriku odložte bokom. Cibuľu opečte na olivovom oleji vo veľkej panvici na úrovni L07. Potom pridajte ryžu. Miešajte, kým sa ryža nezačne lesknúť. Podlejte bielym vínom.

Vyberte funkciu „Varenie na miernom ohni“.

Teraz postupne pridávajte po 100 ml vývaru za stáleho miešania. Hneď ako ryža absorbuje časť tekutiny, pridajte ďalších 100 ml vývaru. Nečakajte príliš dlho, inak sa zmes zlepi. Miešajte ďalej.

Po pridaní približne 500 ml vývaru vmiešajte paradajky a korenie a nastavte výkon na L05.

Teraz postupne pridajte zvyšný vývar a stále miešajte.

Keď ryža absorbuje zvyšný vývar, nastavte výkon na L01 a vmiešajte syr a maslo.

Pridajte bazalku a rizoto dochuťte soľou a korením.

9. Údržba/čistenie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

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



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Mohlo by dôjsť k zraneniu elektrickým prúdom.*
- *Nerozlievajte ani nestriekajte tekutiny na indukčnú platňu alebo cez vetracie otvory. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viesť k úrazom el. prúdom alebo popáleninám.*



Varovanie o škode na majetku

Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Môžu poškodiť zónu ohrevu (2).

Jemne navlhčenou handričkou vyčistíte bočné povrchy a napájací kábel (1).

Špinu a zvyšky prihoreného jedla na povrchu zóny ohrevu (2) môžete vyčistiť škrabkou na sklenené povrchy a vhodným čistiacim prostriedkom.

10. Odstraňovanie problémov

Ak indukčná platňa nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293).



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nesnažte opraviť spotrebič sami.

Problém	Možná příčina	Náprava
Indukčná platňa nefunguje	Napájací kábel (1) nie je pripojený.	Pripojte napájací kábel (1) do sieťovej zásuvky pod prúdom.
	Detská poistka aktivovaná	Stlačením a podržaním tlačidiel + (4) a - (18) na 3 sekundy deaktivujete detskú poistku.
Zóna ohrevu (2) sa nenahrieva	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položite panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E0	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položite panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Priemer kuchynského riadu je príliš malý alebo kuchynský riad nestojí v strede zóny ohrevu (2).	Používajte len kuchynský riad s priemerom medzi 10 až 22 cm a umiestnite ho v strede zóny ohrevu (2).
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E6	Porucha chladiaceho ventilátora	Chladiaci ventilátor môže mať poruchu. V takom prípade sa obráťte na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293.
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 alebo Eb	Technická porucha	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 293.

11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
  ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.
Platí len pre Francúzsko:    Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 	„Jednoduché triedenie“ Výrobok, príslušenstvo, tlačенý materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene. Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný: 1 – 7: plast/20 – 22: papier a kartón/80 – 98: kompozitné materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Káblková páska pre napájací kábel
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Iný kartón	Kartónové vložky v predajných obaloch
	Papier	List papiera

12. Informácie o zhode



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



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priložené dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.

- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 460026_2401



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Uso destinado	296
2. Contenido del paquete	298
3. Mandos e indicadores	299
4. Datos técnicos.....	300
5. Instrucciones de seguridad	301
6. Antes de empezar	314
6.1 Introducción al cocinado por inducción	314
6.2 Utensilios de cocina apropiados.....	314
7. Primeros pasos	315
7.1 Instalar y conectar.....	315
7.2 Uso	315
7.3 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	318
7.4 Apagar con el temporizador.....	318
7.5 Uso del temporizador para encender la placa	319
7.6 Bloqueo para menores	320
7.7 Funciones automáticas.....	320
7.7.1 Recalentar/Mantener caliente.....	320
7.7.2 Agua	321
7.7.3 Sopa	322
7.7.4 Función Leche.....	323
7.7.5 Guiso	324
7.7.6 Función Cocción.....	325
7.7.7 Función Fritura.....	325
7.7.8 Calentamiento rápido.....	326
7.8 Sugerencias para cocinar con la placa de inducción.....	327
8. Recetas.....	328
8.1 Chile con carne (para 4 personas).....	328
8.2 Crema de puerros con queso (para 4 personas)	329
8.3 Crujientes de pollo (para 4 personas).....	329
8.4 Risotto de tomate y pimienta (para 4 personas).....	330

9. Mantenimiento/limpieza	331
10. Resolución de problemas.....	332
11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	333
12. Notas sobre la Conformidad.....	334
13. Información sobre la garantía	335

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta placa de inducción SIKP 2200 B2 ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la placa de inducción solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la placa de inducción a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

La placa de inducción SIKP 2200 B2 sirve para preparar, cocinar y mantener caliente sus platos de comida en ollas y sartenes compatibles. Es portátil y fácil de manejar gracias al panel de control táctil.

Esta placa de inducción no ha sido diseñada para uso comercial. Esta placa de inducción está diseñada exclusivamente para interiores, para su uso en habitaciones secas y cerradas. Instale la placa de inducción sobre una superficie estable.

Este aparato cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad EC incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación del aparato que no haya sido recomendada por el fabricante puede provocar que estas normativas ya no se cumplan.

Información sobre cocinas eléctricas domésticas

	Símbolo	Valor
Código de modelo	x	SIKP 2200 B2
Tipo de placa	x	Eléctrica
Número de quemadores y superficies de cocción	x	1
Tecnología de calentamiento (quemadores por inducción y superficies de cocción, quemadores de radiación, planchas)	x	Inducción
Para superficies de cocción y planchas circulares: Diámetro de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas con una precisión de 5 mm	Ø	22 cm
Para superficies de cocción y planchas no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas y planchas eléctricas con una precisión de 5 mm	L A	x
Consumo energético de cada superficie de cocción, por kg	Cocción eléctrica CE	185,4 Wh/kg
Consumo eléctrico por plancha y por kg	Plancha eléctrica CE	185,4 Wh/kg

Forma de verificación:

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

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, aparatos domésticos eléctricos de cocina - Parte 2: Placas de cocción - métodos de medición de las prestaciones.

(Comprobado según la ordenanza de la Unión Europea n° 66/2014, Apéndice I, secciones 2 y 2.2)

Información para la reducción del impacto medioambiental:

Utilice la placa de inducción con ollas compatibles para inducción solamente. No emplee "adaptadores de inducción" dado que estos adaptadores reducen considerablemente la eficiencia energética de las placas de inducción (la temperatura disponible en la olla en relación con la energía empleada) y anulan todas las ventajas de una olla de este tipo. Esto se debe al tipo de transferencia de calor entre la placa adaptadora y la base de la olla. El resultado es un proceso que tarda más y que desperdicia energía.

Posible uso indebido

La placa de inducción no está diseñada para ser controlada con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia o domótica.



¡Peligro de quemaduras!

No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en la superficie térmica (2), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.

2. Contenido del paquete

- Placa de inducción SilverCrest SIKP 2200 B2
- Guía rápida (el manual de instrucciones detallado está disponible en Internet)

3. Mandos e indicadores

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración de la placa de inducción con números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1 Cable de alimentación
- 2 Superficie térmica
- 3 Símbolo para la indicación del nivel de potencia (P)
- 4 Botón + (incrementar valor)
- 5 Botón de función M (para alternar entre las indicaciones de potencia y temperatura)
- 6 Botón de encendido/apagado *
- 7 Botón de la función Calentamiento rápido *
- 8 Botón de la función Fritura *
- 9 Botón de la función Cocción *
- 10 Botón de la función Guiso *
- 11 Pantalla
- 12 Botón de la función Leche *
- 13 Botón de la función Sopa *
- 14 Botón de la función Agua *
- 15 Botón de la función Recalentar/Mantener caliente *
- 16 Botón del bloqueo para menores *
- 17 Botón del temporizador *
- 18 Botón - (reducir valor)
- 19 Símbolo para la indicación de temperatura (°C)

*La presencia de un punto rojo por encima de estos botones táctiles indica que la correspondiente función está activada.

4. Datos técnicos

Fabricante:	SilverCrest
Nombre del modelo:	SIKP 2200 B2
Tensión de funcionamiento:	de 220 a 240 V~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia:	2200 W 11 niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 vatios; función Calentamiento rápido (2200 vatios) 10 niveles de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Indicación:	4 dígitos con iluminación LED roja
Temporizador:	Encendido: Máximo 24 h con incrementos de 1 minuto Apagado: Máximo 3 h con incrementos de 1 minuto
Panel de control:	botones táctiles, bloqueo para menores
Longitud del cable de alimentación:	2,00 m
Diámetro mín. de la base de la sartén/olla:	10 cm
Diámetro máx. de la base de la sartén/olla:	22 cm
Clase de protección II	

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea las notas correspondientes en este manual aunque esté familiarizado con el manejo de aparatos electrónicos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompáñelo siempre del presente manual. La Guía rápida forma parte del producto.

Explicación de los símbolos

En este manual se advierte de posibles riesgos y peligros de la forma siguiente. Algunos de estos símbolos se encuentran en el mismo producto para alertarle de posibles peligros.



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡No tocar!

Esta advertencia sirve para indicarle que no debe tocar la superficie térmica.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del producto y la seguridad del usuario. Le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

Este símbolo le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas debido a sacudidas eléctricas.



¡Peligro de incendio!

Este símbolo le advierte de que podría provocarse un incendio si no se respetan las instrucciones.

 *Este símbolo indica más información sobre el tema.*



Dirección del fabricante

Niños y personas discapacitadas

Este aparato lo pueden utilizar los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, si lo hacen bajo supervisión o si han recibido todas las instrucciones sobre un uso seguro del dispositivo y han entendido los daños que pueden ocasionar. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión.

Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación (1).



Atención: ¡peligro de asfixia!

El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.



¡Advertencia de objetos que pueden caerse!

Tome precauciones para que los niños no puedan tirar del cable de alimentación (1) y causar la caída del aparato de la superficie de trabajo. Hay peligro de lesiones.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad generales



¡Peligro de quemaduras!

- *No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en la superficie térmica (2), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.*
- *No toque la superficie térmica (2) si previamente había una olla o sartén*

colocada en ella. Después de retirar la olla/sartén, la superficie térmica (2) puede seguir estando muy caliente.



¡Peligro de incendio!

- *El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.*
- ***¡Peligro de explosión!*** *No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla/sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*
- *No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían*

calentarse rápidamente y provocar incendios.

- *No coloque el aparato debajo de objetos inflamables tales como cortinas.*
- *No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y por lo menos 60 cm encima del aparato para garantizar una refrigeración adecuada.*



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- *La carcasa de la placa de inducción y el cable de alimentación (1) no deben quedar dañados de ninguna forma. No cambie nunca un cable de alimentación dañado, sino que póngase en contacto con el servicio de atención posventa (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 335). Si la carcasa o el cable de alimentación (1) están dañados, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.*

- *No abra la carcasa de la placa de inducción, dado que no contiene componentes que requieran una reparación ni mantenimiento por parte del usuario. En caso de abertura de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.*
- *Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el aparato inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En tal caso, deje de utilizar el aparato y haga que un técnico lo revise. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.*
- *Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes. No enrolle el cable de alimentación (1) en la superficie térmica (2).*

- *Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no quede atrapado ni aplastado.*
- *Incluso al estar apagada, la placa de inducción no queda completamente desconectada de la red eléctrica. Para desconectarla por completo de la red eléctrica, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*
- *Para desconectar el producto de la alimentación eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación (1).*
- *Ante cualquier problema, si prevé que no va a emplear el aparato, antes de limpiarlo o en case de tormenta, desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.*
- *Si percibe daños visibles en la placa de inducción o en el cable de alimentación (1), apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa (consulte la sección*

"Información sobre la garantía" en la página 335).

- *Solo debe conectar la placa de inducción a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.*
- *No sumerja la placa de inducción, el cable de alimentación (1) o el enchufe eléctrico en agua u otros líquidos. Si entran líquidos en el producto, desconecte el enchufe de la toma eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 335).*

- *Si la placa de vidrio de la superficie térmica (2) tiene grietas o está rota, apague el aparato y desconéctelo de la toma eléctrica para evitar sacudidas eléctricas.*



¡Peligro de campos electromagnéticos!

Los dispositivos médicos (marcapasos, ayudas de audición, etc.) pueden resultar interferidos y dañados por campos electromagnéticos. Mantenga en todo momento la distancia de seguridad recomendada por el fabricante del aparato en cuestión.



¡Daños de campos electromagnéticos!

Mantenga la placa de inducción a por lo menos 1 m de distancia de dispositivos que puedan verse afectados por campos electromagnéticos (p. ej. medios de almacenamiento magnéticos, dispositivos electrónicos, relojes etc.).



Advertencia ante posibles daños materiales

- *No caliente ollas vacías, dado que podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse tanto la olla como el aparato.*
- *No exponga la placa de inducción a vibraciones, dado que podrían causar roturas al cristal de la superficie térmica (2). No deje que la placa de inducción se caiga. Si la superficie térmica (2) se rompe, existe el riesgo de lesiones.*
- *Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisos. El peso de la olla o sartén y el contenido no debe superar los 10 kg.*
- *La placa de inducción se puede dañar si intenta rascar caramelo pegado. Si se esparce por la placa comida rica en azúcar, retírela antes de que se enfríe. En general debería quitar cualquier resto de comida esparcida de inmediato.*

- *No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie. De lo contrario, la superficie térmica (2) se puede dañar.*
- *La placa de inducción lleva unas patas antideslizantes de plástico. Si fuera necesario, coloque algo debajo del aparato, dado que algunas superficies de trabajo se tratan con detergentes que pueden atacar o incluso disolver las patas de plástico.*



Cable de alimentación

Sujete el cable de alimentación (1) siempre por el enchufe y nunca tire del cable de alimentación (1) en sí. No coloque el aparato, muebles u otros objetos pesados encima del cable de alimentación (1) y procure que no se pise el cable. No haga nudos con el cable de alimentación (1) ni lo ate con otros cables. Instale los cables de forma que nadie pueda

tropezar y que no obstruyan el camino. No utilice adaptadores ni alargadores que no cumplan las normas de seguridad vigentes en su país, ni modifique el cable de alimentación (1) por su cuenta. Si el cable de alimentación de este aparato sufre daños, debe sustituirlo por otro del mismo fabricante, del servicio de atención al cliente o de un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.

- ① *Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.*

La placa de inducción no está diseñada para ser controlada con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia o domótica.

6. Antes de empezar

Extraiga el aparato del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 335). Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.

6.1 Introducción al cocinado por inducción

El uso de una placa de inducción para cocinar difiere un poco del funcionamiento de otras placas convencionales. El calor se genera por un campo electromagnético en la base de la olla o sartén y no a través de resistencias eléctricas en la placa. De esta forma se ahorra energía y se reducen los tiempos de cocinado.

A elevada potencia, el contenido de la olla o sartén se calienta mucho más rápido. Igualmente, reacciona más directamente al bajar la temperatura. Así, podemos decir que la cocina de inducción funciona de forma similar a una cocina de gas.

Pero es preciso que emplee una batería de cocina compatible con la tecnología de inducción y que tenga una base ferromagnética.

6.2 Utensilios de cocina apropiados

Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos aptos para placas de inducción. Normalmente vienen etiquetados como tales en las tiendas. Todo utensilio de cocina fabricado con metales no ferromagnéticos (aluminio, cobre, etc.) y otros materiales como cerámica, porcelana, vidrio etc. no son compatibles.

La base de la olla o sartén debe quedar colocada en horizontal sobre la placa, ser plana y tener un diámetro entre 10 y 22 cm.



Si la olla o sartén no tiene el diámetro adecuado o está fabricada de un material no compatible, la placa se apaga automáticamente. Cada 2 segundos suena una señal acústica y en la pantalla (11) aparece el error E0.

7. Primeros pasos

7.1 Instalar y conectar

Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.



¡Peligro de incendio!

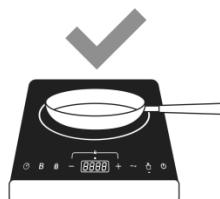
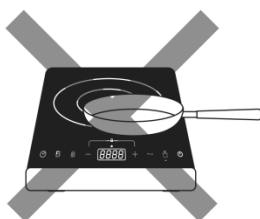
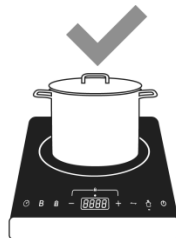
- *No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.*
- *No coloque el aparato debajo de objetos inflamables tales como cortinas.*
- *No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y por lo menos 60 cm encima del aparato para garantizar una refrigeración adecuada.*

7.2 Uso



- *Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa (2) es superior a 60 °C, en la pantalla se muestra "- H -". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra "- L -".*
- *Si retira la olla o sartén de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla se muestra "E0" y suena una señal acústica cada 2 segundos. Después de unos 60 segundos, la señal acústica se detiene y el ventilador se apaga. La pantalla (11) sigue indicando "- H -" mientras que la temperatura de la superficie térmica (2) sea superior a 60 °C. Cuando la temperatura descienda por debajo de los 60 °C, en la pantalla (11) se muestra "- L -".*
- *La única forma de ocultar los símbolos "- H -" y "- L -" de la pantalla (11) es desconectando el suministro eléctrico del aparato.*
- *Al encender la placa de inducción, la potencia predeterminada es de L05.*

1. Conecte el cable de alimentación (1) de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica "- L -" o "- H -" en función de la temperatura.
2. Coloque una olla o sartén en la placa (2).



Advertencia ante posibles daños materiales

- ***Siempre coloque el utensilio de cocina centrado en la superficie térmica (2). No lo coloque encima del panel de control ni en el borde.***
- *La olla o sartén que vaya a emplear debe ser apta explícitamente para placas de inducción. No emplee otros tipos de ollas o sartenes (p. ej. de cerámica).*
- *Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisos. El peso de la olla o sartén y el contenido no debe superar los 10 kg.*

3. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".
4. Pulse el botón de la función M (5) para encender el aparato con el nivel de potencia "L05".



Cuando está encendida la placa de inducción, también funciona el ventilador de refrigeración y la placa de inducción puede zumbear ligeramente al calentar la olla o sartén. Esto no es un mal funcionamiento.

5. Utilice los botones + (4) y - (18) para ajustar la potencia deseada o pulse la función M (5) para mostrar la temperatura de cocinado en la pantalla (11) y ajústela con los botones + (4) y - (18).



¡Peligro de quemaduras!

No toque la superficie térmica (2) si previamente había una olla o sartén colocada en ella. Después de retirar la olla/sartén, la superficie térmica (2) puede seguir estando muy caliente.



Pulse el botón de la función M (5) para alternar entre la indicación del nivel de potencia (3) y de la temperatura (19). No obstante, tenga en cuenta que al cambiar de función, la potencia siempre se ajusta en el nivel L05 y la temperatura en 120 °C, independientemente del ajuste anterior. Por lo tanto, tenga cuidado de que su comida no se le vaya a quemar.



¡Peligro de incendio!

- *El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.*
- ***¡Peligro de explosión!*** *No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla/sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.*

6. Prepare su comida. Mientras esté cocinando, pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el nivel de potencia o la temperatura deseados.
7. Cuando haya terminado, apague la placa de inducción. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado  (6). Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica "- L -" o "- H -" en función de la temperatura. El indicador luminoso encima del botón de encendido/apagado  (6) se apaga.



- *Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa (2) es superior a 60 °C, en la pantalla se muestra "- H -". Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra "- L -".*
- *Tras aproximadamente 2 horas de funcionamiento continuo, el aparato se apaga de forma automática y se escucha una señal acústica. Si mientras tanto realiza algún cambio en los ajustes o en la pantalla, el temporizador se reiniciará por otras 2 horas de uso. No obstante, si ha programado el temporizador, la cuenta atrás del temporizador será prioritaria y el aparato se apaga después del tiempo establecido.*

7.3 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada

A continuación se resumen los diferentes niveles de potencia junto con el consumo eléctrico en vatios.

Nivel	Potencia (vatios)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (función Calentamiento rápido)**	2200

* Nivel de potencia predeterminado al encender la superficie térmica (2).

** La función de calentamiento rápido no puede seleccionarse directamente como nivel de potencia, sino solo a través de la función Calentamiento rápido.

7.4 Apagar con el temporizador

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

1. Mientras esté cocinando con la placa de inducción, pulse el botón táctil del temporizador ☺ (17) para programar el temporizador.
2. Pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el tiempo de cocción deseado (en minutos) antes de que la placa de inducción se apague.



Puede programar un tiempo de cocción entre 0:01 (1 minuto) y 3:00 (3 horas). Pulse los botones + (4) o - (18) y manténgalos pulsados para ajustar el temporizador en intervalos de 10 minutos. Pulse los botones + (4) o - (18) para ajustar el temporizador en intervalos de 1 minuto.

El tiempo ajustado parpadea brevemente en la pantalla (11) y después se muestra el tiempo restante (cuenta atrás).

Cuando el temporizador está activado, en la pantalla (11) se muestra o el nivel de potencia o la temperatura alternándose cada aprox. 5 segundos con el tiempo restante.



El indicador de estado encima del temporizador (17) solo está encendido cuando en la pantalla (11) se muestra el tiempo restante. Cuando se muestra el nivel de potencia o la temperatura, solo está encendido el indicador (3) o (19), no el indicador de estado (17).

Si fuera necesario, puede ajustar el nivel de potencia o la temperatura deseada con los botones + (4) y - (18).

Cuando la cuenta atrás llegue a cero, la placa de inducción se apaga automáticamente. Suenan una señal acústica.



Para apagar la placa de inducción manualmente antes de que pase el tiempo programado, pulse el botón de encendido/apagado ⏻ (6).

7.5 Uso del temporizador para encender la placa

También puede programar el temporizador para encender la placa de inducción con una función de cocción automática a una hora determinada dentro de las próximas 24 horas.



Por razones de seguridad, las funciones Agua, Cocción, Fritura y Calentamiento rápido no pueden programarse con el temporizador para encenderse de forma automática. Cuando se utilizan estas funciones, el aparato no se puede dejar sin supervisión. Lo mismo ocurre cuando se hace un uso normal de la placa (donde es posible elegir libremente el nivel de potencia o de temperatura); en este caso, tampoco se puede encender mediante el temporizador.

1. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".
2. Pulse el botón táctil del temporizador ⌚ (17) para programar el temporizador.
3. Pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el tiempo deseado de uso (en horas: minutos) antes de que se apague la placa de inducción.
4. Pulse el botón de la función que desea utilizar: Recalentar/Mantener caliente  (15), Sopa (13), Leche (12) o Guiso (10). El indicador de estado encima de la función seleccionada empieza a parpadear.

La pantalla (11) muestra el tiempo restante (en horas:minutos). Una vez que pasa el tiempo indicado, la placa de inducción se enciende.

Pulse levemente una vez el botón de encendido/apagado ⏻ (6) para cancelar el encendido automático y apagar la placa de inducción.

7.6 Bloqueo para menores

La placa de inducción incorpora un bloqueo para que los ajustes no puedan ser cambiados accidentalmente por los niños.

Cómo activar o desactivar el bloqueo para menores:

1. Pulse el botón del bloqueo para menores  (16) y manténgalo pulsado durante aprox. 3 segundos. Suena una señal acústica y se ilumina el indicador de estado encima del botón del bloqueo para menores  (16). Ahora estará activado el bloqueo para menores.
2. Pulse el botón del bloqueo para menores  (16) y manténgalo pulsado durante aprox. 3 segundos. Suena una señal acústica y se ilumina el indicador de estado encima del botón del bloqueo para menores  (16). Ahora estará nuevamente desactivado el bloqueo para menores. Puede emplear la placa de inducción como de costumbre.



- También puede activar el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está apagada.
- Si activa el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está encendida, todavía podrá apagarla. Sin embargo, todas las demás funciones quedarán bloqueadas.

7.7 Funciones automáticas

Su placa de inducción dispone de 8 funciones de cocción. Algunas de estas funciones de cocción (por ejemplo, Sopa o Leche) ajustan la potencia de forma dinámica y le permiten preparar cómodamente distintos platos sin necesidad de ajustar la temperatura constantemente. Otras funciones (por ejemplo, Agua o Fritura) establecen automáticamente un tiempo y una temperatura para que Usted no tenga que ajustarlos manualmente. Esto le permite efectuar los ajustes más rápidamente y hacer otras cosas o simplemente relajarse mientras prepara la comida.

7.7.1 Recalentar/Mantener caliente

Si selecciona la función "Recalentar/Mantener caliente", se ajustan automáticamente un tiempo de 2 horas y una temperatura de 60 °C. Esto le permite mantener los alimentos calientes a unos 60 °C durante este periodo.

También puede recalentar los alimentos suavemente. Con esta función, el calor se suministra en intervalos cortos para evitar que los alimentos se queden pegados.



Sin embargo, asegúrese de calentar al menos 500 g de alimento (por ejemplo, estofado); de lo contrario, se le podría pegar en la base de la olla o sartén. Si calienta una medida menor, remueva los ingredientes periódicamente para evitar que se peguen.

Cómo utilizar la función Recalentar/Mantener caliente:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".

O

Programe la hora en la que quiere que la placa de inducción se encienda en esta función. Consulte la sección "Uso del temporizador para encender la placa".

2. Pulse el botón de la función Recalentar/Mantener caliente  (15). En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, "60" y el tiempo restante de mantener la leche caliente (empezando por "120" minutos). El indicador de estado encima del botón de la función de recalentar/mantener caliente (15) se ilumina. Mientras se muestra el tiempo restante para mantener la leche caliente, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra la temperatura, el indicador (9) se mantiene encendido.



- Cuando la potencia calorífica para la función de recalentar/mantener caliente esté baja, asegúrese de tapar la olla o sartén con una tapa. De esta forma se conservará mejor el calor para calentar o mantener caliente la comida. De lo contrario, la temperatura de la comida puede mantenerse por debajo de 60 °C, y cuando la pruebe, puede darle la sensación de que está fría.
- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia (Nivel L11), el aparato vuelve automáticamente a la función de mantener la comida caliente.
- Las demás funciones no se pueden combinar con la función de recalentar/mantener caliente.
- Mientras la función de recalentar/mantener caliente esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Recalentar/Mantener caliente y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.2 Agua

Esta función le permite calentar agua de forma rápida y sencilla hasta que alcance el punto de ebullición y mantenerla hirviendo.

Cómo utilizar la función Agua:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".
2. Pulse el botón de la función Agua  (14). El indicador de estado encima del botón de la función Agua (14) se ilumina. En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, el nivel de potencia "L10" y

el tiempo restante de 20 minutos. Mientras se muestra el tiempo restante, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra el nivel de potencia "L10", el indicador (3) se mantiene encendido.

3. En caso necesario, pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el nivel de potencia.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia (Nivel L11), el aparato vuelve automáticamente a la función Agua.
- Las demás funciones no se pueden combinar con la función de agua.
- Mientras la función de agua esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Agua y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado (6).

7.7.3 Sopa

Esta función le permite preparar sopas fácilmente. La placa de inducción ajusta automáticamente el nivel de potencia a la temperatura de la comida y según el tiempo de cocinado.

Cómo utilizar la función Sopa:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".

O

Programe la hora en la que quiere que la placa de inducción se encienda en esta función. Consulte la sección "Uso del temporizador para encender la placa".

2. Pulse el botón de la función Sopa (13). El indicador de estado encima del botón de la función Sopa (13) se ilumina. En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, el nivel de potencia "L05" y el tiempo restante de 1:30 horas. Mientras se muestra el tiempo restante, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra el nivel de potencia, el indicador (3) se mantiene encendido.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia (Nivel L11), el aparato vuelve automáticamente a la función Sopa.
- Las demás funciones no se pueden combinar con la función de sopa.
- Mientras la función de sopa esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Sopa y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

3. Básicamente, la placa de inducción controla el nivel de potencia basándose en la temperatura de la comida, pero, si lo desea, puede modificarlo. En ese caso, pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el nivel de potencia.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.4 Función Leche

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

Cómo utilizar la función Leche:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".



Programa la hora en la que quiere que la placa de inducción se encienda en esta función. Consulte la sección "Uso del temporizador para encender la placa".

2. Pulse el botón de la función Leche  (12). En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, "60" y el tiempo restante de mantener la leche caliente (empezando por "20" minutos). El indicador de estado encima del botón de la función Leche (12) se ilumina. Mientras se muestra el tiempo restante para mantener la leche caliente, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra la temperatura "60", el indicador (19) se mantiene encendido.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el aparato vuelve automáticamente a la función Leche.
- La función de leche no se puede combinar con las demás funciones.
- Mientras la función de leche esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Leche y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.5 Guiso

La función Guiso le permite preparar sopas, guisos, salsas y estofados. La comida se calienta de forma permanente a un nivel de potencia de L03 (fuego lento).

Cómo utilizar la función Guiso:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".

O

Programe la hora en la que quiere que la placa de inducción se encienda en esta función. Consulte la sección "Uso del temporizador para encender la placa".

2. Pulse el botón de la función Guiso  (10). El indicador de estado encima del botón de la función Guiso (10) se ilumina. En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, el nivel de potencia "L03" y el tiempo restante de 2:00 horas. Mientras se muestra el tiempo restante, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra el nivel de potencia, el indicador (3) se mantiene encendido.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el aparato vuelve automáticamente a la función Guiso.
- El nivel de potencia y el tiempo de cocinado serán siempre los mismos. No puede modificarlo.
- La función de guiso no se puede combinar con las demás funciones.
- Mientras la función de guiso esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Guiso y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.6 Función Cocción

La función Cocción permite llevar la comida al punto de ebullición y después mantenerla hirviendo a fuego lento. En función de la temperatura, la potencia alterna de forma automática entre los niveles de potencia L10 y L05 para evitar que el contenido del recipiente se derrame.

Cómo utilizar la función Cocción:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".
2. Pulse el botón de la función Cocción  (9). El indicador de estado encima del botón de la función Cocción (9) se ilumina. En la pantalla (11) se muestra, alternando, el nivel de potencia "L10" y el tiempo restante de 0:30 minutos. Mientras se muestra el tiempo restante, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra el nivel de potencia, el indicador (3) se mantiene encendido.
3. Básicamente, la placa de inducción controla el nivel de potencia basándose en la temperatura de la comida, pero, si lo desea, puede modificarlo. En ese caso, pulse los botones + (4) y - (18) para ajustar el nivel de potencia.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el aparato vuelve automáticamente a la función Cocción.
- El tiempo de cocinado será siempre el mismo. No puede modificarlo.
- La función de cocción no se puede combinar con las demás funciones.
- Mientras la función de cocción esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Cocción y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.7 Función Fritura

Con la función Fritura, la placa de inducción calienta el utensilio utilizado para cocinar y la comida a 180 °C y mantiene la temperatura siempre constante. Se emplea para freír alimentos (p. ej., patatas) con aceite.

El programa selecciona una temperatura de 180° por defecto. A veces, los distintos alimentos requieren temperaturas de fritura diferentes. Pulse los botones + (4) o - (18) para ajustar la temperatura. Siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase del alimento o la información del capítulo 7.8.

Cómo utilizar la función Fritura:

1. Pulse el botón de encendido/apagado  (6) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación "ON".

2. Pulse el botón de la función Fritura  (8). En la pantalla (11) se muestra, alternativamente, "180" y el tiempo restante de fritura (empezando por 0:30 minutos). El indicador de estado encima del botón de la función Fritura (8) se ilumina. Mientras se muestra el tiempo restante de cocinado, el indicador de estado encima del botón del temporizador (17) está encendido también. A la misma vez que se muestra la temperatura "180", el indicador (19) se mantiene encendido.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el aparato vuelve automáticamente a la función Fritura.
- La función de fritura no se puede combinar con las demás funciones.
- Mientras la función de fritura esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Fritura y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

Una vez que pasa el tiempo de cocinado indicado, la placa de inducción se apaga. Para cancelar el proceso de cocinado completamente y apagar la placa de inducción antes de lo previsto, pulse brevemente una vez el botón de encendido/apagado  (6).

7.7.8 Calentamiento rápido

La función Calentamiento rápido sirve para acelerar el proceso de cocinado. La placa de inducción funciona a máxima potencia (nivel de potencia "L11") durante 30 segundos y luego regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados.

Cómo utilizar la función Calentamiento rápido:

1. Encienda la placa de inducción y seleccione un nivel de potencia, una temperatura o una de las diferentes funciones: Leche, Recalentar/Mantener caliente, Fritura, Cocción, Guiso, Sopa o Agua.
2. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función Calentamiento rápido  (7). En la pantalla (11) aparece "L11" y el indicador de la función de calentamiento rápido (17) se ilumina.

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



- Mientras la función de calentamiento rápido esté activada, puede pulsar el botón de la función M (5) para cancelar la función Calentamiento rápido y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 o la temperatura en 120 °C.

7.8 Sugerencias para cocinar con la placa de inducción

En esta sección se ofrecen algunas sugerencias útiles para hacerse una idea de las cantidades o el tiempo de cocción de algunas comidas. Estas sugerencias son solo orientativas. El tiempo requerido puede variar en función de la consistencia y del punto de cocción deseado. Durante el proceso de cocción, revise regularmente los ingredientes en el fuego.

Comida	Temperatura / Nivel de potencia	Peso	Tiempo	Función
Pechuga de pollo	180 °C	400 g	7 minutos	Fritura*
Nuggets de pollo (congelados)	180 °C	250 g	6 minutos	Fritura*
Escalopes de cerdo (frescos)	160 °C	400 g	4-5 minutos	Fritura*
Escalopes de cerdo (congelado)	180 °C	400 g	5 minutos	Fritura*
Patatas fritas (frescas)	160 °C	400 g	5-6 minutos	Fritura*
Patatas fritas (congeladas)	180 °C	400 g	6 minutos	Fritura*
Caldo de carne	L10	500 g	30 minutos	Cocción
Comida preparada (p. ej. de una lata)	60 °C	500 g	30-35 minutos	Calentar
Ternera (p. ej., estofado)	L03	500 g	120 minutos	Guisar
Sopa de pollo	L08	1000 g	90 minutos	Sopa
Sopa de verduras	L05	1800 g	90 minutos	Sopa

* Los tiempos indicados para freír se cuentan a partir del momento en el que la grasa/aceite alcanza la temperatura establecida. Se requieren unos 20 minutos para que 1,5 litros de aceite alcancen los 180 °C.

8. Recetas

A continuación se ofrecen algunas recetas que podrá preparar fácilmente con su placa de inducción. Tenga en cuenta que las cantidades son solo orientativas. Los tiempos de preparación requeridos pueden variar ligeramente en función de los ingredientes. Durante el proceso de cocinado, revise regularmente los ingredientes en el fuego.

8.1 Chile con carne (para 4 personas)

Ingredientes:

- 500 g de carne picada
- 2 latas de alubias rojas
- 2 latas de tomate triturado
- 1 diente de ajo
- 3 cebollas
- 1 tarro de jalapeños troceados en vinagre
- 500 ml de caldo de ternera
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de chile en polvo
- Sal
- Pimienta
- Un poco de margarina o de grasa vegetal para freír

Pele y trocee las cebollas; a continuación, pele y corte los ajos. Reserve ambos ingredientes. Ponga un poco de margarina o de grasa vegetal en una sartén y dore la carne picada a un nivel de potencia L10. Salpimente la carne y, a continuación, desglásela con aproximadamente la mitad del líquido del tarro de jalapeños. Incorpore las cebollas y continúe friendo la mezcla.

Añada el caldo, los tomates, el ajo, un poco de comino y un poco de chile en polvo.

Enjuague las judías con abundante agua en una colador y agréguelas junto con los jalapeños.

Seleccione la función Guiso y considere un tiempo aproximado de cocción de 90 minutos.

Por último, agregue un poco más de chile en polvo o de comino al gusto.

8.2 Crema de puerros con queso (para 4 personas)

Ingredientes:

- 500 g de carne picada
- 500 g de puerros
- 300 g de patatas (harinosas)
- 1,2 litros de caldo de ternera
- 200 g de queso suave cremoso
- 200 g de queso suave a las finas hierbas
- Sal
- Pimienta
- Un poco de margarina o de grasa vegetal para freír

Pele y trocee las patatas; a continuación, déles un hervor con un poco de caldo.

Cuando las patatas estén blandas, resérvelas sin sacarlas del caldo.

Ponga un poco de margarina o de grasa vegetal en una sartén y dore la carne picada a un nivel de potencia L10.

Limpie el puerro, trocéelo en aros e incorpórelo a la carne. Como alternativa, puede utilizar puerro congelado.

Remueva el puerro con la carne y caliente la mezcla durante 5 minutos más. Remueva de vez en cuando.

A continuación, desglase con el caldo restante.

Seleccione la función Sopa y considere un tiempo aproximado de cocción de 30 minutos.

Mientras tanto, aplaste las patatas en el caldo.

Cuando el puerro esté blando, vierta las patatas machacadas y el queso suave.

Deje todos los ingredientes en el fuego durante 10 minutos más y, por último, sazone con sal y pimienta.

8.3 Crujientes de pollo (para 4 personas)

Ingredientes:

- 500 g de filetes o pechugas de pollo
- 300 g de harina
- 100 g de pan rallado
- 50 g de copos de maíz
- 300 ml de leche
- 1 litro de aceite de freír
- 1 cucharadita de levadura
- 4 cucharadita de pimentón
- 2 cucharadita de sal
- 2 cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de chile en polvo (opcional)
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 cucharaditas de tomillo

Lave la carne, séquela con papel de cocina, trocéela y resérvela.

Introduzca la harina, el pan rallado y las especias en una bolsa de congelación y mezcle bien todos los ingredientes.

Vierta la leche en un recipiente, incorpore un poco de la mezcla extraída de la bolsa y bata todos los ingredientes hasta que la leche esté cremosa.

Añada los copos de maíz a la mezcla restante de la harina en la bolsa de congelación y desmenúzelos ligeramente. A continuación, eche todos los ingredientes en un recipiente ancho.

Bañe la carne en primer lugar en la leche y luego cúbrala con la mezcla de harina. La carne debe quedar totalmente cubierta. Espere un poco hasta que la harina absorba el líquido; de esta forma, la cobertura se adherirá mejor. Vaya reservando la carne. Una vez que tenga todas las piezas de carne enharinadas, vierta el aceite en una sartén y caliéntelo durante alrededor de 15 minutos seleccionando la función Fritura.

Ayúdese de una espumadera para colocar individualmente cada pieza en el aceite y fríaslas durante aproximadamente 6 minutos. En función del tamaño de la sartén, debe tener cabida para que se hagan 3 trozos a la vez. Asegúrese de que las piezas de carne no se toquen entre sí en el aceite para que no se peguen.

Cuando las haya frito hasta el punto deseado, extráigalas del aceite con ayuda de la espumadera y colóquelas sobre un plato cubierto con papel de absorción.

8.4 Risotto de tomate y pimienta (para 4 personas)

Ingredientes:

- 2 cebollas
- 250 g de arroz para risotto
- 100 ml de vino blanco
- 1 litro de caldo de verduras
- 3 tomates grandes
- 1 pimiento rojo
- 30 g de mantequilla
- 150 g de queso Emmental, rallado
- Albahaca
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Pele las cebollas, limpie los tomates y el pimiento y córtelo todo en dados. Reserve los tomates y el pimiento. Utilice una sartén grande para freír la cebolla en aceite de oliva seleccionando un nivel de potencia L07. Añada a continuación el arroz. Remueva hasta que el arroz esté brillante. A continuación, desglase con el vino blanco.

Seleccione la función Cocción.

Agregue gradualmente 100 ml de caldo sin dejar de remover. Cuando el arroz haya absorbido parte del caldo, añada otros 100 ml de caldo. No espere mucho y así evitará que se pegue la mezcla. Siga removiendo en todo momento.

Cuando haya añadido alrededor de 500 ml de caldo, es momento de incorporar los tomates y el pimiento troceados y de programar la potencia a L05.

Agregue poco a poco el caldo restante removiendo continuamente.

Cuando el arroz haya absorbido el caldo restante, programe la potencia a L01 y vierta el queso y la mantequilla.

Adorne el risotto con albahaca y salpimente.

9. Mantenimiento/limpieza

Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie la placa de inducción después de cada empleo.



¡Peligro de quemaduras!

Antes de limpiarla, espere hasta que la superficie térmica (2) se haya enfriado completamente. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- *Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar el aparato. De lo contrario corre el riesgo de recibir una sacudida eléctrica.*
- *No aplique líquidos ni aerosoles en la placa de inducción o a través de las ranuras de ventilación. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.*



Advertencia ante posibles daños materiales

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie. De lo contrario, la superficie térmica (2) se puede dañar.

Limpie las superficies laterales y el cable de alimentación (1) con un paño ligeramente humedecido.

Los residuos alimenticios quemados y la suciedad encima de la zona térmica (2) se pueden eliminar con un rascador para placas de vitrocerámica y un detergente apropiado.

10. Resolución de problemas

Si su placa de inducción no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 335).



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

No intente reparar el aparato por su cuenta.

Problema	Causa posible	Solución
La placa de inducción no funciona.	El cable de alimentación (1) no está conectado.	Conecte el cable de alimentación (1) a una toma eléctrica.
	El bloqueo para menores está activado.	Mantenga pulsados los botones + (4) y - (18) durante 3 segundos para desactivar el bloqueo para menores.
La superficie térmica (2) no se calienta.	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
En la pantalla (11) se indica el error E0.	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño o no ha centrado el utensilio en la superficie térmica (2).	Emplee ollas y sartenes con un diámetro de la base entre 10 y 22 cm solamente y céntrelas en la superficie térmica (2).
En la pantalla (11) se indica el error E6.	El ventilador está defectuoso.	Es posible que el ventilador de refrigeración se haya estropeado. En ese caso, llame a nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía" en la página 335.
En la pantalla (11) se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Problema técnico.	Póngase en contacto con nuestra línea directa. Véase "Información sobre la garantía" en la página 335.

11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
  ES/PT	Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.
<u>Solo para Francia:</u>    Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! “Clasificación facilitada” El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.	
 	Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente: 1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Brida con alambre para el cable de alimentación
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
	Otro tipo de cartón	Piezas de cartón en el paquete de venta
	Papel	Hoja de papel

12. Notas sobre la Conformidad



Este aparato cumple los requisitos básicos y otros requisitos relevantes de la Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU, de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU, de la Directiva ErP 2009/125/EC así como de la Directiva RoHS 2011/65/EU.



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.



Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales vigentes de Reino Unido.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio

ES

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 460026_2401



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse	338
2. Pakkens indhold.....	340
3. Betjeningselementer og displays	341
4. Tekniske specifikationer	342
5. Sikkerhedsanvisninger	343
6. Før du går i gang	355
6.1 Introduktion til induktionsmadlavning.....	355
6.2 Velegnet kogegrej	355
7. Kom godt i gang	356
7.1 Opsætning og tilslutning.....	356
7.2 Betjening	356
7.3 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning.....	359
7.4 Tænd og slukke ved hjælp af timeren	359
7.5 Brug af timeren til at tænde	360
7.6 Børnesikring	360
7.7 Automatiske funktioner.....	361
7.7.1 "Opvarmning/hold-varm"-funktion	361
7.7.2 "Vand"-funktion	362
7.7.3 "Suppe"-funktion	362
7.7.4 "Mælk"-funktion	363
7.7.5 "Gryderet"-funktion.....	364
7.7.6 "Simre"-funktion.....	364
7.7.7 "Friture"-funktion.....	365
7.7.8 "Boost"-funktion.....	366
7.8 Tips til madlavning med din induktionskogeplade.....	366
8. Opskriftseksempler	367
8.1 Chili con carne (4 portioner)	367
8.2 Porresuppe med ost (4 portioner)	368
8.3 Sprøde kyllingestykker (4 portioner).....	368
8.4 Peber og tomat-risotto (4 portioner).....	369

9. Vedligeholdelse/rengøring	370
10. Fejlfinding.....	371
11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	372
12. Bemærkninger om overensstemmelse	373
13. Garantioplysninger	374

Tillykke!

Ved at købe induktionskogepladen SIKP 2200 B2 har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager den i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan kogepladen fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne og brug kun kogepladen, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver induktionskogepladen videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse

SIKP 2200 B2 induktionskogepladen kan anvendes til tilberedning og opvarmning af mad og til at holde den varm i egnede gryder og pander. Den er transportabel og nem at betjene takket være det berøringsfølsomme kontrolpanel.

Induktionskogepladen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse. Induktionskogepladen må kun anvendes indendørs i tørre, aflukkede lokaler. Du skal altid sørge for, at induktionskogepladen står på en fast overflade.

Dette apparat overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Modificering af apparatet, ud over ændringer som anbefales af producenten, kan medføre, at disse standarder ikke længere overholdes.

Oplysninger om elektriske kogeplader til privat brug

	Symbol	Værdi
Modelkode	x	SIKP 2200 B2
Kogepladetype	x	Elektrisk
Antal blus og kogeplader	x	1
Varmeteknologi (induktionsblus og -kogeplader, elblus, kogeplader)	x	Induktion
Cirkulære kogeplader og kogeplader: Diameter på anvendeligt område for hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	Ø	22 cm
Til ikke-cirkulære kogeplader og kogeplader: Længde og bredde af brugbar overflade for hver elektrisk opvarmet kogeoverflade og hver elektrisk opvarmet kogeplade, nøjagtighed på 5 mm.	L B	x
Energiforbrug for hver kogeplade, pr. kg	EC elektrisk madlavning	185,4 Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	185,4 Wh/kg

Prøvningsmetode:

Produktet er blevet testet i overensstemmelse med følgende teststandarder:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogeplader – Metoder til måling af ydeevne.

(testet i overensstemmelse med (EU) forordning nr. 66/2014, tillæg I, punkt 2 og 2.2)

Oplysninger om begrænsning af miljøpåvirkning:

Brug kun induktionskogepladen til induktionsgryder og -pander. Brug aldrig "induktionsadapterplader". Disse adapterplader reducerer induktionskogepladens energieffektivitet betragteligt (tilgængelig grydetemperatur i forhold til energiforbruget) og ophæver alle fordelene ved en kogeplade af denne type. Dette skyldes varmeoverførslen mellem adapterpladen og bunden af gryden eller panden. Det betyder, at tilberedningen tager længere tid og medfører energispild.

Forudseelig misbrug

Induktionskogepladen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system.



Risiko for forbrændinger!

Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på varmezonen (2). Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.

2. Pakkens indhold

- SilverCrest SIKP 2200 B2 induktionskogeplade
- Hurtigguide (den detaljerede betjeningsvejledning findes online)

3. Betjeningselementer og displays

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

- 1 Strømledning
- 2 Varmezone
- 3 Symbol for visning af effektniveau (P)
- 4 +-knap (værdi op)
- 5 Funktionsknap M (skift mellem effekt-/temperaturvisning)
- 6 Tænd/sluk-knap *
- 7 Boost-funktionsknap *
- 8 Friture-funktionsknap *
- 9 Simre-funktionsknap *
- 10 Gryderet-funktionsknap *
- 11 Display
- 12 Mælk-funktionsknap *
- 13 Suppe-funktionsknap *
- 14 Vand-funktionsknap *
- 15 Opvarmnings-/hold-varm-funktionsknap *
- 16 Børnesikringsknap *
- 17 Timer-knap *
- 18 - knap (værdi ned)
- 19 Symbol for visning af temperatur (°C)

*Der tændes en rød prik over disse sensorknapper, når den relevante funktion er aktiveret.

4. Tekniske specifikationer

Producent:	SilverCrest
Modelnavn:	SIKP 2200 B2
Driftsspænding:	220 - 240 V~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effekt:	2200 W 11 effekt niveauer: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 watt, Boost (2200 watt) 10 temperaturniveauer: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 cifre med rød LED-belysning
Timer:	Aktivering: Maks. 24 timer i trin a 1 minut Deaktivering: Maks. 3 timer i trin a 1 minut
Kontrolpanel:	Sensorknapper, børnesikring
Strømkablets længde:	2,00 m
Min. bunddiameter på gryde/pande:	10 cm
Maks. bunddiameter af gryde/pande:	22 cm
Beskyttelsesklasse II	

5. Sikkerhedsanvisninger

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

Symbolforklaring

Advarsler anvendes på følgende måde i denne brugervejledning. Nogle af disse symboler er fastgjort på selve produktet for at gøre brugeren opmærksom på potentielle risici.



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



Må ikke berøres!

Denne advarsel advarer mod at røre ved varmezonens overflade.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer, kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Risiko for elektrisk stød!

Dette symbol advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer som følge af elektrisk stød, hvis de ikke undgås.



Brandfare!

Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



Producentens adresse

Børn og handicappede personer

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet og/eller manglende erfaring med eller viden, så længe de er under opsyn af eller har modtaget anvisninger i sikker brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med apparatet. Rensning og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er ældre end 8 år og overvåges.

Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og strømledningen (1).



Advarsel, risiko for kvælning!

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



Risiko for faldende genstande!

Sørg for, at børn ikke kan trække enheden ned fra bordet i strømledningen (1). Der er fare for kvæstelser.

Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

Generelle sikkerhedsinstruktioner



Risiko for forbrændinger!

- *Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på varmezonen (2). Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.*
- *Rør ikke ved en varmezone (2), som en gryde eller pande tidligere har stået på. Varmezonen (2) kan stadig være meget varm, selv efter gryden eller panden er fjernet.*



Brandfare!

- *Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved*

opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.

- ***Eksplodingsfare!*** *Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.*
- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*



Risiko for elektrisk stød!

- *Induktionskogepladens kabinet og strømledningen (1) må ikke være beskadiget på nogen måde. Udskift aldrig et defekt ledningen, kontakt i stedet vores kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 374). Hvis strømledningen (1) er beskadiget, er der risiko for elektrisk stød.*
- *Åbn aldrig kabinettet til induktionskogepladen, da der ikke er nogen komponenter indeni, som kræver vedligeholdelse. Hvis huset er åbnet, er der fare for elektrisk stød.*
- *Hvis der bemærkes røg, usædvanlig lyde eller underlige dufte, skal apparatet straks slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge enheden og få den kontrolleret af en ekspert. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i apparatet.*

Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.

- *Sørg for, at strømledningen (1) ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl aldrig strømledningen (1) omkring varmezonen (2).*
- *Sørg for, at strømledningen (1) ikke kan blive klemmt eller mast.*
- *Selvom induktionskogepladen er slukket, er den ikke fuldstændig afbrudt fra stikkontakten. Den er først helt frakoblet fra strømmen, når stikket er taget ud af kontakten i væggen.*
- *Træk altid i stikket og ikke i selve ledningen (1), når du afbryder strømforsyningen.*
- *Fjern altid stikket fra stikkontakten, hvis du oplever problemer, hvis du ikke bruger enheden, før rengøring og i tordenvejr.*

- *Hvis du bemærker synlige skader på induktionskogepladen eller strømledningen (1), skal du slukke for enheden, tage stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 374).*
- *Induktionskogepladen må kun sluttes til en korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til angivelsen på mærkepladen. Når apparatet er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig, så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.*
- *Induktionskogepladen, strømledningen (1) eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der er kommet væsker ind i produktet, skal stikket straks tages ud af kontakten, og der skal kontaktes kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 374).*

- Hvis glaspladen på varmezonen (2) er revnet eller itu, skal du slukke for enheden og trække stikket ud af stikkontakten for at undgå fare for elektrisk stød.



Fare fra elektromagnetiske felter!

Medicinsk udstyr (pacemakere, høreapparater osv.) kan blive påvirket og beskadiget af elektromagnetiske felter. Overhold sikkerhedsafstanden, der anbefales af enhedens producent.



Skader forårsaget af elektromagnetiske felter!

Hold induktionskogepladen mindst 1 m væk fra enheder, der kan påvirkes af elektromagnetiske felter (fx magnetiske lagermedier, elektronik, ure osv.).



Advarsel om materiel skade

- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, da de hurtigt kan blive overophedede og

beskadige både gryden/panden og enheden.

- *Sørg for, at induktionskogepladen ikke udsættes for voldsomme vibrationer, da det kan medføre, at varmezonen (2) går i stykker. Pas på ikke at tabe induktionskogepladen! Der er fare for at komme til skade, hvis varmezonen (2) går i stykker!*
- *Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*
- *Du kan beskadige induktionskogepladen ved at forsøge at skrabe størknet sukker af den. Hvis du spilder madvarer, der indeholder sukker, skal du fjerne det med det samme, inden det køler ned. Generelt skal alle spildte madvarer fjernes med det samme.*

- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. Disse kan beskadige varmezonen (2).*
- *Induktionskogepladen har skridsikre plasticfødder. Læg om nødvendigt noget under enheden, da arbejdsflader nogen gange er behandlet med rengøringsmidler, som kan angribe eller opløse plasticfødderne.*



Strømledning

Hold altid strømledningen (1) ved stikket og aldrig i selve kablet (1), når det trækkes ud af kontakten. Placer aldrig enheden, møbler eller andre tunge genstande ovenpå kablet (1) og sørg for at det ikke bliver klemt. Slå aldrig knuder på strømledningen (1), og den må ikke bindes sammen med andre ledninger. Alle ledninger skal placeres således, at man ikke kommer til at falde over dem, og de må ikke

være i vejen. Brug aldrig adapterstik eller forlængerledninger, som ikke overholder de gældende, nationale sikkerhedsforskrifter, og udfør aldrig selv ændringer af strømkablet (1). Hvis ledningen til enheden er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås.

- ① Det kræver ingen handling fra brugerens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og 60 Hz.*

Induktionskogepladen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

6. Før du går i gang

Pak apparatet ud. Kontroller først, om alle delene er hele og ubeskadigede. Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 374). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

6.1 Introduktion til induktionsmadlavning

Madlavning med induktionskogeplade fungerer anderledes end almindelige kogeplader. Varmen genereres ved hjælp af et elektromagnetisk felt i bunden af gryden eller panden, og ikke ved hjælp af varmelegemer i kogepladen. Dette sparer energi og reducerer tilberedningstiden.

Ved høj effekt opvarmes gryden meget hurtigere, og den reagerer også meget hurtigere, når temperaturen skrues ned. Man kan sige, at brug af en induktionskogeplade minder meget om at bruge gasblus.

Men du har brug for særligt induktionskompatibelt køkkenudstyr med en ferromagnetisk base.

6.2 Velegnet kogegej

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

Grydens eller pandens bund skal kunne stå fladt på induktionsvarmezonen, være jævn og have en diameter mellem 10 og 22 cm.



Hvis gryden eller panden ikke har den rigtige diameter, eller den er fremstillet af et uegnet materiale, slukker varmezonen automatisk. Der lyder et bip hvert 2. sekund, og fejlen E0 vises på displayet (11).

7. Kom godt i gang

7.1 Opsætning og tilslutning

Placer apparatet på en jævn, skridsikker og tør overflade.



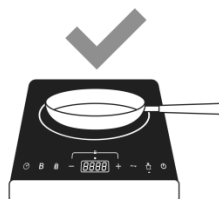
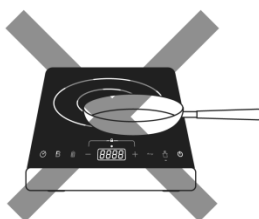
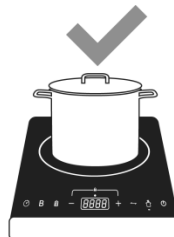
Brandfare!

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*

7.2 Betjening



- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonens (2) overfladetemperatur er over 60 °C, vises "- H -" på displayet. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "- L -".*
 - *Hvis du fjerner gryden eller panden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, viser displayet "E0", og der lyder et bip hvert 2. sekund. Efter ca. 60 sekunder stopper bipperen, og varmeblæseren slukker. Displayet (11) viser fortsat "- H -", så længe varmezonens (2) overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet (11) "- L -".*
 - *Den eneste måde at skjule symbolerne "- H -" og "- L -" fra displayet (11) er ved at koble produktet fra netspændingen.*
 - *Når der tændes for induktionskogepladen, er det forudindstillede effektniveau L05.*
1. Tilslut induktionskogepladen til en strømførende stikkontakt ved hjælp af strømledningen (1). En bipper lyder derefter, og displayet (11) viser "- L -" eller "- H -" afhængigt af temperaturen.
 2. Stil en gryde eller pande på blusset (2).



Advarsel om materiel skade

- **Anbring altid kogegrejet centralt over varmezonen (2). Det må ikke anbringes over kontrolpanelet eller kanten.**
- *Gryden eller panden skal være egnet til induktionskogeplader. Brug ikke andre gryder eller pander (fx af keramik).*
- *Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*

- Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".
- Tryk på funktionsknappen M (5) for at tænde for apparatet ved effektniveau "L05".



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

- Brug knapperne + (4) og - (18) til at indstille det ønskede effektniveau, eller tryk på M-funktionsknappen (5) for at vise tilberedningstemperaturen på displayet (11) og justere den med knapperne + (4) og - (18).



Risiko for forbrændinger!

Rør ikke ved en varmezone (2), som en gryde eller pande tidligere har stået på. Varmezonen (2) kan stadig være meget varm, selv efter gryden eller panden er fjernet.



Brug funktionsknappen M (5) til at skifte mellem effekt- (3) og temperaturvisning (19). Bemærk dog, at når du skifter, bliver effekten altid indstillet til niveau 105 og temperaturen til 120 °C, uanset hvad den var indstillet til før. Så du skal sørge for, at maden ikke brænder på.



Brandfare!

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

6. Tilbered din mad. Når du laver mad, brug + (4) og - (18) til at indstille det effektniveau eller den temperatur, du ønsker.
7. Når du er færdig, skal du slukke for induktionskogepladen. Det gøres ved at trykke på tænd/sluk-knappen  (6). En bipper lyder derefter, og displayet (11) viser "- L -" eller "- H -" afhængigt af temperaturen. Indikatorlampen over tænd/sluk-knappen  (6) slukker.



- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonens (2) overfladetemperatur er over 60 °C, vises "- H -" på displayet. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "- L -".*
- *Efter ca. 2 timers kontinuerlig drift, slukker apparatet automatisk, og der lyder et bip. Hvis du foretager ændringer i indstillingerne eller displayet i mellemtiden, genstarter nedtællingen fra 2 timer. Hvis du har programmeret timeren, prioriteres timerne nedtællingen, og apparatet slukkes automatisk efter den indstillede tid.*

7.3 Effektniveauer og tilknyttet strømforsyning

Nedenfor gives en kort oversigt over de forskellige effektniveauer, med effekten angivet i watt.

Niveau	Strøm (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Boostfunktion)**	2200

* standardeffektniveau ved tænding af varmezone (2)

** Boost-funktionen kan ikke vælges direkte som effektniveau, kun med "Boost"-funktionen.

7.4 Tænd og slukke ved hjælp af timeren

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

1. Tryk på timerens sensorknap ☺ (17) for at programmere timeren, mens du bruger induktionskogepladen.
2. Brug knapperne + (4) og - (18) til at indstille den ønskede tilberedningstid (i minutter), indtil varmezonen skal slukke.



Du kan programmere tilberedningstiden fra 0:01 (1 minut) til 3:00 (3 timer). Tryk på knappen + (4) eller - (18), og hold den inde for at justere timeren i trin a 10 minutter. Tryk på knappen + (4) eller - (18) for at justere timeren i trin a 1 minut.

Den indstillede tid blinker kortvarigt, og derefter vises den resterende tid (nedtælling) på displayet (11).

Hvis timeren aktiveres, skifter displayet (11) mellem at vise effekten eller temperaturen og den resterende tid med intervaller på ca. 5 sekunder.



Statusindikatoren over timer-knappen (17) er kun tændt, mens den tilbageværende tid vises på displayet (11). Mens effektniveauet eller temperaturen vises, er det kun indikatoren (3) eller (19), der lyser, ikke statusindikatoren (17).

Du kan om nødvendigt indstille effektniveauet eller temperaturen med knapperne + (4) og - (18).

Når nedtællingen når nul, slukker induktionskogepladen automatisk. Der lyder en bipper.



Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), hvis du vil slukke kogepladen manuelt, før tiden er gået.

7.5 Brug af timeren til at tænde

Du kan også programmere timeren til at tænde for induktionskogepladen med en automatisk tilberedningsfunktion på et bestemt tidspunkt inden for de næste 24 timer.



Af hensyn til sikkerheden kan funktionerne "Vand", "Simre", "Friture" og "Boost" ikke tændes ved brug af timeren. Produktet må ikke være uden opsyn ved brug af disse funktioner. Det samme gælder ved normal brug af induktionskogepladen (med frit valg af effektniveau eller temperatur). I dette tilfælde kan den ikke tændes ved brug af timeren.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".
2. Tryk på timerens sensorknap  (17) for at programmere timeren.
3. Brug knapperne + (4) og - (18) til at indstille den ønskede forsinkelse (i timer: minutter), inden induktionskogepladen skal tænde.
4. Tryk på knappen for den tilberedningsfunktion, som du vil bruge: Opvarmning/hold-varm  (15), Suppe (13), Mælk (12) eller Gryderet (10). Statusindikatoren over den valgte funktion begynder at blinke.

Displayet (11) viser den resterende tid (i timer: minutter). Når den indstillede tid er gået, tænder induktionskogepladen.

Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere den automatiske tænding og slukke for induktionskogepladen.

7.6 Børnesikring

Induktionskogepladen er udstyret med børnesikring, så indstillingerne ikke kan blive ændret ved et uheld.

Sådan aktiveres eller deaktiveres børnesikringen:

1. Tryk og hold børnesikringsknappen  (16) inde i cirka 3 sekunder. Der lyder et bip, og statusindikatoren over børnesikringsknappen  (16) lyser. Nu er børnesikringen aktiveret.
 2. Tryk og hold børnesikringsknappen  (16) inde i cirka 3 sekunder. Der lyder et bip, og statusindikatoren over børnesikringsknappen  (16) slukker. Nu er børnesikringen deaktiveret igen.
- Du kan bruge induktionskogepladen som normalt.



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

7.7 Automatiske funktioner

Din induktionskogeplade har 8 tilberedningsfunktioner. Nogle af disse tilberedningsfunktioner (fx Suppe eller Mælk) justerer effekten dynamisk og gør det muligt for dig at tilberede forskellige retter uden konstant at skulle justere varmen. Andre funktioner (fx Vand eller Friture) indstiller automatisk en tid og temperatur, så disse indstillinger ikke skal foretages manuelt. Det gør det muligt at foretage justeringer hurtigere og lave andre ting eller bare slappe af, mens du tilbereder maden.

7.7.1 "Opvarmning/hold-varm"-funktion

Når du vælger funktionen "Opvarmning/hold-varm", indstilles en tid på 2 timer og en temperatur på 60 °C automatisk. På den måde kan du holde maden varm ved ca. 60 °C i dette tidsrum.

Du kan også opvarme maden forsigtigt. Med denne funktion, leveres effekten i korte intervaller, så maden ikke brænder på.



Men du skal sørge for, at du opvarmer mindst 500 g mad (fx gryderet). Ellers kan det brænde fast i bunden af gryden. Hvis du opvarmer en mindre mængde, skal du røre rundt regelmæssigt for at undgå dette.

Sådan bruges Opvarmning/hold-varm-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".

ELLER

Programmer det tidspunkt, du vil have induktionskogepladen til at tænde med denne funktion. Se afsnittet "Brug af timeren til at tænde".

2. Tryk på knappen for Opvarmning/hold-varm-funktionen  (15). Displayet (11) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "120" minutter). Statusindikatoren over Opvarmning/hold-varm-funktionsknappen (15) tænder. Mens den resterende opvarmningstid vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens temperaturen vises, lyser indikatoren (9) også.



- Eftersom varmeeffekten er lav for Opvarmning/hold-varm-funktionen, skal du huske at lægge låg på gryden. Det holder bedre på varmen for at varme maden op eller holde den varm. Ellers kan madens temperatur forblive under 60 °C, og det kan føles koldt, når du spiser den.
- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter en opvarmningstid på 30 sekunder ved fuldt effektniveau L11 skifter enheden automatisk tilbage til hold-varm-funktionen.
- De andre funktioner kan ikke bruges i kombination med opvarmning/hold-varm-funktionen.
- Mens Opvarmning/hold-varm-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere opvarmning/hold-varm-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.2 "Vand"-funktion

Med denne funktion kan du hurtigt bringe vand i kog og holde det i kog.

Sådan bruges "Vand"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".
2. Tryk på knappen for "Vand"-funktionen  (14). Statusindikatoren over knappen for "Vand"-funktionen (14) tænder. Displayet (11) skifter mellem at vise effektniveauet "L10" og 20 minutter resttid. Mens resttiden vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens effektniveauet "L10" vises, er indikatoren (3) også tændt.
3. Tryk om nødvendigt på knapperne + (4) og - (18) for at justere effektniveauet.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter en opvarmningstid på 30 sekunder ved fuldt effektniveau L11 skifter enheden automatisk tilbage til "Vand"-funktionen.
- De andre funktioner kan ikke bruges i kombination med "Vand"-funktionen.
- Mens "Vand"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Vand"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.3 "Suppe"-funktion

Denne funktion gør det nemt at lave suppe. Induktionskogepladen justere automatisk effektniveauet til madens temperatur og som en funktion af tilberedningstiden.

Sådan bruges "Suppe"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".

ELLER

Programmer det tidspunkt, du vil have induktionskogepladen til at tænde med denne funktion. Se afsnittet "Brug af timeren til at tænde".

3. Tryk på knappen for "Suppe"-funktionen  (13). Statusindikatoren over knappen for "Suppe"-funktionen (13) tænder. Displayet (11) skifter mellem at vise effektniveauet "L05" og resten af tiden på 1:30 h. Mens resttiden vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens effektniveauet vises, er indikatoren (3) også tændt.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter en opvarmningstid på 30 sekunder ved fuldt effektniveau L11 skifter enheden automatisk tilbage til "Suppe"-funktionen.
- De andre funktioner kan ikke bruges i kombination med "Suppe"-funktionen.
- Mens "Suppe"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Suppe"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

3. I bund og grund styrer induktionskogepladen effektniveauet på baggrund af madens temperatur. Men du kan korrigere den om nødvendigt. Det gør du ved at trykke på knapperne + (4) og - (18) for at justere effektniveauet.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.4 "Mælk"-funktion

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

Sådan bruges "Mælk"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".

ELLER

Programmer det tidspunkt, du vil have induktionskogepladen til at tænde med denne funktion. Se afsnittet "Brug af timeren til at tænde".

2. Tryk på knappen for "Mælk"-funktionen  (12). Displayet (11) veksler derefter mellem at vise "60" og den resterende hold-varm-tid (der begynder ved "20" minutter). Statusindikatoren over knappen for "Mælk"-funktionen (12) tænder. Mens den resterende opvarmningstid vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens temperaturen "60" vises, lyser indikatoren (19) også.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til "Mælk"-funktionen.
- "Mælk"-funktionen kan ikke bruges i kombination med de andre funktioner.
- Mens "Mælk"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Mælk"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.5 "Gryderet"-funktion

Du kan bruge "Gryderet"-funktionen til supper, gryderetter, saucer og braiserede retter. Maden opvarmes kontinuerligt ved et effektniveau på L03 (svag varme).

Sådan bruges "Gryderet"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".

ELLER

Programmer det tidspunkt, du vil have induktionskogepladen til at tænde med denne funktion. Se afsnittet "Brug af timeren til at tænde".

2. Tryk på knappen for "Gryderet"-funktionen  (10). Statusindikatoren over knappen for "Gryderet"-funktionen (10) tænder. Displayet (11) skifter mellem at vise effektniveauet "L03" og resten af tiden på 2:00 h. Mens resttiden vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens effektniveauet vises, er indikatoren (3) også tændt.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til "Gryderet"-funktionen.
- Effektniveauet og tilberedningstiden er fast. Du kan ikke ændre den.
- "Gryderet"-funktionen kan ikke bruges i kombination med de andre funktioner.
- Mens "Gryderet"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Gryderet"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen  (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.6 "Simre"-funktion

Med "Simre"-funktionen kan du automatisk bringe din mad i kog og derefter lade den simre forsigtigt. Afhængigt af temperaturen skifter effekten automatisk mellem niveau L10 og L05 for at forhindre, at maden koger over.

Sådan bruges "Simre"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".
2. Tryk på knappen for "Simre"-funktionen  (9). Statusindikatoren over knappen for "Simre"-funktionen (9) tænder. Displayet (11) skifter mellem at vise effektniveauet "L10" og 0:30 minutter resttid. Mens resttiden vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens effektniveauet vises, er indikatoren (3) også tændt.

3. I bund og grund styrer induktionskogepladen effektniveauet på baggrund af madens temperatur. Men du kan korrigere den om nødvendigt. Det gør du ved at trykke på knapperne + (4) og - (18) for at justere effektniveauet.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt, skifter enheden automatisk tilbage til "Simre"-funktionen.
- Tilberedningstiden er fast. Du kan ikke ændre den.
- "Simre"-funktionen kan ikke bruges i kombination med de andre funktioner.
- Mens "Simre"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Simre"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.7 "Friture"-funktion

I "Friture"-funktionen opvarmer induktionskogepladen kogegrejet og maden 180 °C og holder temperaturen konstant. Den anvendes til at fritere mad (f.eks. Pommes frites) i olie.

Programmet vælger 180° som standardtemperatur. Forskellige fødevarer kræver nogle gange forskellige stegetemperaturer. Tryk på knapperne + (4) og - (18) for at justere temperaturen. Følg producentens anvisninger på emballagen eller oplysningerne i kapitel 7.8.

Sådan bruges "Friture"-funktionen:

1. Tryk på tænd/sluk-knappen (6), og hold den inde i mindst 3 sekunder tænde for induktionskogepladen. Displayet (11) viser "on".
2. Tryk på knappen for "Friture"-funktionen (8). Displayet (11) veksler derefter mellem at vise "180" og resttiden (der begynder ved 0:30 h). Statusindikatoren over knappen for "Friture"-funktionen (8) tænder. Mens den resterende tilberedningstid vises, er statusindikatoren over timer-knappen (17) også tændt. Mens temperaturen "180" vises, lyser indikatoren (19) også.



- Hvis det er nødvendigt, kan du bruge boostfunktionen samtidig (se nedenfor). Efter opvarmningen på 30 sekunder ved fuld effekt skifter enheden automatisk tilbage til "Friture"-funktionen.
- "Friture"-funktionen kan ikke bruges i kombination med de andre funktioner.
- Mens "Friture"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Fiture"-funktionen og fortsætte på effektniveau L05.

Når tilberedningstiden er gået, slukker induktionskogepladen. Tryk kort på tænd/sluk-knappen (6) én gang for at annullere tilberedningsprocessen helt og slukke for induktionskogepladen før tid.

7.7.8 "Boost"-funktion

Boostfunktionen hjælper med at fremskynde tilberedningen. Induktionskogepladen er tændt ved fuld effekt (effektniveau "L11") i 30 sekunder og skifter derefter tilbage til det effektniveau, den temperatur eller funktion, der var valgt før.

Sådan bruges boostfunktionen:

1. Tænd for induktionskogepladen, og vælg et effektniveau eller en af funktionerne "Mælk", "Opvarmning/hold-varm", "Friture", "Simre", "Gryderet", "Suppe" eller "Vand".
2. Mens induktionskogepladen er tændt, skal du trykke på knappen til "Boost"-funktionen  (7). Displayet (11) viser derefter "L11", og indikatoren for "Boost"-funktionen (17) lyser.

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



Mens "Boost"-funktionen er aktiveret, skal du trykke på funktionsknappen M (5) for at annullere "Boost"-funktionen og fortsætte med effektniveau L05 eller temperatur 120.

7.8 Tips til madlavning med din induktionskogeplade

Dette kapitel indeholder nogle få nyttige tips til at anslå mængder eller tilberedningstider for forskellige madvarer. De er kun vejledende. Den nødvendige tilberedningstid kan variere afhængigt af konsistensen og den ønskede tilberedningsgrad. Kontroller maden regelmæssigt under tilberedningen.

Madvare	Temperatur/ effektniveau	Vægt	Tid	Funktion
Kyllingebryst	180 °C	400 g	7 minutter	Friture*
Kyllingenuggets (frosne)	180 °C	250 g	6 minutter	Friture*
Svineschnitzel (fersk)	160 °C	400 g	4-5 minutter	Friture*
Svineschnitzel (frosne)	180 °C	400 g	5 minutter	Fiture*
Pommes frites (ferske)	160 °C	400 g	5-6 minutter	Fiture*
Pommes frites (frosne)	180 °C	400 g	6 minutter	Fiture*
Bouillon	L10	500 g	30 minutter	Simre
Færdigret, fx fra en dåse	60 °C	500 g	30-35 minutter	Opvarmning
Oksekød, fx gullash	L03	500 g	120 minutter	Gryderet
Kyllingesuppe	L08	1000 g	90 minutter	Suppe
Grøntsagssuppe	L05	1800 g	90 minutter	Suppe

* De angivne tilberedningstider gælder tiden, fra fedtstoffet/olien når den indstillede temperatur. Det tager ca. 20 minutter for 1,5 liter olie at nå op på 180 °C.

8. Opskriftseksempler

Nedenfor finder du nogle eksempler på retter, som du nemt kan tilberede ved brug af din induktionskogeplade. Bemærk, at alle tallene kun er vejledende. De påkrævede tilberedningstider kan variere en smule afhængigt af ingredienserne. Kontroller maden regelmæssigt under tilberedningstiden.

8.1 Chili con carne (4 portioner)

Ingredienser:

- 500 g hakkekød
- 2 dåser kidneybønner
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 fed hvidløg
- 3 løg
- 1 glas syltede jalapeños i skiver
- 500 ml oksebouillon
- 1 tsk. stødt kommen
- 1 tsk. chilipulver
- salt
- peber
- en smule margarine eller planteolie til stegning

Pil og hak løgene, pil og knus hvidløget. Stil begge dele til side. Put lidt margarine eller planteolie i en gryde, og brun hakkekødet ved effektniveau L10. Krydr kødet med salt og peber, og deglaser med cirka halvdelen af væsken fra jalapeñoglasset. Tilsæt løgene, og fortsæt med at stege.

Tilsæt nu bouillon, tomater, hvidløg, noget kommen og noget af chilipulveret.

Skyl kidneybønnerne grundigt med vand i en si, og tilsæt dem sammen med jalapeños.

Vælg "Gryderet"-funktionen, og lad det koge i cirka 90 minutter.

Tilsæt til sidst lidt mere chilipulver eller kommen efter behov.

8.2 Porresuppe med ost (4 portioner)

Ingredienser:

- 500 g hakkekød
- 500 g porre
- 300 g kartofler (melede)
- 1,2 liter oksebouillon
- 200 g flødeost
- 200 g friskost med krydderier
- salt
- peber
- en smule margarine eller planteolie til stegning

Skræl kartoflerne, og skær dem i tern, og forkog dem i lidt af bouillon.

Når kartoflerne er bløde, lad dem stå i bouillon, og stil dem til side.

Put lidt margarine eller planteolie i en gryde, og brun hakkekødet ved effektniveau L10.

Rens porren, skær den i ringe, og sæt den til kødet. Du kan også bruge frosne porrer.

Rør porrerne sammen med kødet, og varm igennem i yderligere 5 minutter. Rør rundt af og til.

Deglaser derefter med resten af bouillon.

Vælg "Suppe"-funktionen, og lad det koge i cirka 30 minutter.

Mos kartoflerne i bouillon imens.

Når porrerne er bløde, røres de i kartoffelmosen og flødeosten.

Lad det koge i yderligere 10 minutter, og smag derefter til med salt og peber.

8.3 Sprøde kyllingestykker (4 portioner)

Ingredienser:

- 500 g kyllingefilet eller -bryst
- 300 g mel
- 100 g rasp
- 50 g cornflakes
- 300 ml mælk
- 1 literfritureolie
- 1 tsk. bagepulver
- 4 tsk. paprika
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. peber
- evt. 2 tsk. chilipulver
- 2 tsk. oregano
- 2 tsk. timian

Skyl kødet, dup det tørt med køkkenrulle, skær det i bidder, og stil det til side.

Put mel, rasp og krydderier i en frysepose, og bland det godt.

Hæld mælken i en skål, og rør en smule af melblandingen i med et piskeris, til mælken bliver cremet.

Tilsæt cornflakes til resten af melblandingen i fryseposen, og knus dem let. Hæld derefter blandingen i en bred skål.

Læg først kødet i mælken og derefter i melblandingen. Kødet skal dækkes helt. Vent, indtil melet har absorberet væsken. Det hjælper paneringen med at sidde bedre fast. Stil derefter kødet til side. Når alle stykkerne er paneret, hældes olien i en gryde og varmes op i cirka 15 minutter ved brug af "Friture"-funktionen.

Læg forsigtigt de enkelte stykker ned i olien med en hulske, og lad dem stege i cirka 6 minutter. Afhængigt af størrelsen på gryden kan den rumme cirka 3 stykker ad gangen. Sørg for, at stykkerne ikke rører ved hinanden i olien, ellers klæber de sammen.

Når de er tilberedt, som du vil have dem, tager du dem op fra olien med hulskeen og lægger dem på køkkenrulle.

8.4 Peber og tomat-risotto (4 portioner)

Ingredienser:

- 2 løg
- 250 g risottoris
- 100 ml hvidvin
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 3 store tomater
- 1 rød peberfrugt
- 30 g smør
- 150 g emmentaler, revet
- basilikum
- salt
- peber
- Olivenolie

Pil løget, rens tomater og peberfrugt, og skær det hele i tern. Sæt tomater og peberfrugt til side. Svits løgene i olivenolien i en stor gryde på niveau L07. Tilsæt derefter risene. Rør rundt, til risene er helt blanke. Deglaser med hvidvinen.

Vælg "Simre"-funktionen.

Tilsæt nu 100 ml bouillon ad gangen under konstant omrøring. Så snart risene har absorberet noget af væsken, tilsætter du yderligere 100 ml bouillon. Vent ikke for længe, ellers brænder blandingen på. Fortsæt med at røre rundt.

Når du har tilsat cirka 500 ml bouillon, tilsættes tomater og peberfrugt. Sæt effekten til L05.

Tilsæt nu resten af bouillon en lidt ad gangen under konstant omrøring.

Når den resterende bouillon er blevet absorberet af risene, skal du sætte effekten til L01 og røre ost og smør i.

Tilsæt basilikum og smag risottoen til med salt og peber.

9. Vedligeholdelse/rengøring

Rengør induktionskogepladen efter hver brug for at undgå fastbrændte madrester.



Risiko for forbrændinger!

Vent, indtil varmezonen (2) er kølet helt af, før du rengør den. Ellers kan du blive forbrændt.



Risiko for elektrisk stød!

- *Fjern altid strømstikket fra stikkontakten før rengøring. Ellers kan du risikere elektrisk stød.*
- *Hæld eller sprøjt ikke væske på induktionskogepladen eller igennem ventilationsåbningerne. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektrisk stød eller forbrændinger.*



Advarsel om materiel skade

Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. Disse kan beskadige varmezonen (2).

Rengør sideoverfladerne og strømledningen (1) med en let fugtig klud.

Støv og brændte madrester på varmezonen overflade (2) kan fjernes med en skraber til glaskogeplader og et passende rengøringsmiddel.

10. Fejlfinding

Hvis induktionskogepladen ikke fungerer som normalt, skal du følge instruktionerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 374).



Risiko for elektrisk stød!

Forsøg aldrig selv at reparere apparatet.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Induktionskogepladen virker ikke	Strømledning (1) ikke tilsluttet.	Slut strømledningens (1) stik til en tændt stikkontakt.
	Børnesikringen er aktiveret	Tryk og hold knappen + (4) og - (18) nede i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
Varmezonen (2) bliver ikke varm	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
Fejlen E0 vises på displayet (11)	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun kogeplade, der er egnet til induktionskogeplader.
	Gryden eller pandens diameter er for lille eller er ikke placeret midt på varmezonen (2).	Brug kun gryder og pander med en bunddiameter mellem 10 og 22 cm, og stil dem midt på varmezonen (2).
Fejlen E6 vises på displayet (11)	Køleblæseren er defekt	Køleblæseren kan være defekt. I dette tilfælde bedes man kontakte vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 374.
Fejl E1, E2, E3, E4, E7, E8 eller Eb vises på displayet (11)	Teknisk fejl	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 374.

11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Apparater mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe dette apparat på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
  ES/PT	Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.
Kun relevant for Frankrig:  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 !	
"Nem sortering"	Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.
 	Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger: 1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.

Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen med lav densitet	Kabelbinder til strømledningen
	Bølgepap	Salgsemballage
	Andet pap	Kartonindlæg i salgsemballagen
	Papir	Papirark

12. Bemærkninger om overensstemmelse



Dette apparat er afprøvet og godkendt for overholdelse af de grundlæggende og øvrige relevante krav i EMC-direktiv 2014/30/EU, Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU, ErP-direktiv 2009/125/EC samt RoHS-direktiv 2011/65/EU.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale retningslinjer for Republikken Serbien.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Storbritannien.

Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Garantioplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.

- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.

**Service**

Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk**IAN: 460026_2401****Producent**

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	377
2. Contenuto della confezione	379
3. Comandi e illustrazioni	380
4. Specifiche tecniche	381
5. Istruzioni di sicurezza	382
6. Prima di iniziare... ..	395
6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione	395
6.2 Pentole adatte.....	395
7. Introduzione	396
7.1 Impostazione e collegamento	396
7.2 Utilizzo	396
7.3 Livelli di potenza e corrente elettrica associata	399
7.4 Spegnimento con il timer	399
7.5 Utilizzo del timer per l'accensione	400
7.6 Blocco bambini.....	401
7.7 Funzioni automatiche	401
7.7.1 Funzione "Riscalda/Tieni in caldo"	401
7.7.2 Funzione "Acqua"	402
7.7.3 Funzione "Zuppa"	403
7.7.4 Funzione "Latte"	404
7.7.5 Funzione "Stufato"	404
7.7.6 Funzione "Fuoco lento"	405
7.7.7 Funzione "Frittura"	406
7.7.8 Funzione "Potenziamento"	406
7.8 Suggerimenti per la cottura con la piastra a induzione	407
8. Ricette semplici	408
8.1 Chili con carne (4 porzioni)	408
8.2 Zuppa di porri e formaggi (4 porzioni)	409
8.3 Bocconcini di pollo croccanti (4 porzioni)	409
8.4 Risotto con peperoni e pomodoro (4 porzioni)	410

9. Manutenzione/pulizia	411
10. Risoluzione dei problemi	412
11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	413
12. Note di conformità	414
13. Informazioni sulla garanzia.....	415

Congratulazioni!

Acquistando la piastra a induzione SIKP 2200 B2 avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare la piastra a induzione solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

La piastra a induzione SIKP 2200 B2 può essere utilizzata per preparare e cucinare gli alimenti e per mantenerli caldi nelle pentole apposite. La piastra a induzione è portatile e di facile utilizzo, grazie al pannello di controllo sensibile al tocco.

Questa piastra a induzione non deve essere impiegata a scopo commerciale. Questa piastra a induzione deve essere utilizzata unicamente in ambienti interni, asciutti e chiusi. Accertarsi sempre che la piastra a induzione sia posizionata su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.

Informazioni sulle piastre elettriche per uso domestico

	Simbolo	Valore
Codice del modello	x	SIKP 2200 B2
Tipo di piastra	x	Elettrica
Numero di fornelli e aree di cottura	x	1
Tecnologia di riscaldamento (fornelli e aree di cottura a induzione, fornelli a irraggiamento, piastre)	x	Induzione
Aree di cottura e piastre circolari: diametro dell'area utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente (scarto di 5 mm).	Ø	22 cm
Aree di cottura e piastre non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente e per ogni piastra elettrica (scarto di 5 mm).	Lun. Lar.	x
Consumo energetico di ogni area di cottura, per kg	Cucina elettrica CE	185,4 Wh/kg
Consumo elettrico della piastra, per kg	Piastra elettrica CE	185,4 Wh/kg

Metodo di collaudo:

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

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elettrodomestici da cucina elettrici - Parte 2: Hobs - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

(Collaudato in base all'ordinanza (EU) no. 66/2014, Appendice I, Sezione 2 e 2.2)

Informazioni sulla diminuzione dell'impatto ambientale:

La piastra a induzione deve essere utilizzata solo con pentole adatte. Non utilizzare mai "adattatori per la cottura a induzione" in quanto essi riducono significativamente l'efficienza energetica (la temperatura disponibile nella pentola a paragone dell'energia impiegata) di una piastra a induzione e annullano tutti i benefici di una piastra di questo tipo. È una questione di trasferimento di calore fra l'adattatore e la base della pentola. Di conseguenza, il processo richiede una quantità maggiore di tempo e si spreca energia.

Utilizzo improprio prevedibile

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



Rischio di ustioni!

Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura (2). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.

2. Contenuto della confezione

- Piastra a induzione SilverCrest SIKP 2200 B2
- Guida rapida (le istruzioni dettagliate per il funzionamento sono disponibili online)

3. Comandi e illustrazioni

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In questa parte pieghevole è illustrata la piastra a induzione con i numeri indicati. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Cavo d'alimentazione
- 2 Area di cottura
- 3 Simbolo del livello di potenza (P)
- 4 Pulsante + (aumenta il valore)
- 5 Pulsante M (passa dalla visualizzazione del livello di potenza a quella della temperatura e viceversa)
- 6 Pulsante On/Off (Accensione/Spegnimento) *
- 7 Pulsante Potenziamento *
- 8 Pulsante Frittura *
- 9 Pulsante Fuoco lento *
- 10 Pulsante Stufato *
- 11 Display
- 12 Pulsante Latte *
- 13 Pulsante Zuppa *
- 14 Pulsante Acqua *
- 15 Pulsante Riscalda/Tieni in caldo *
- 16 Pulsante Blocco bambini *
- 17 Pulsante Timer *
- 18 Pulsante - (diminuisce il valore)
- 19 Simbolo della temperatura (°C)

* Su questi pulsanti si accende un punto rosso quando la relativa funzione è attiva.

4. Specifiche tecniche

Produttore:	SilverCrest
Nome del modello:	SIKP 2200 B2
Tensione di funzionamento:	220 - 240 V~ (CA), 50/60 Hz
Alimentazione:	2200 W 11 livelli di potenza: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts, Potenziamento (2200 Watt) 10 livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Display:	a 4 cifre con illuminazione rossa a LED
Timer:	Attivazione: massimo 24 ore con intervalli di 1 min Spegnimento: massimo 3 ore con intervalli di 1 min
Pannello di controllo:	pulsanti, blocco bambini
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	2,00 m
Diametro min. fondo della pentola/padella:	10 cm
Diametro max. fondo della pentola/padella:	22 cm
Classe di protezione II	

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e prendere nota degli avvisi di sicurezza, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. La Guida rapida è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo. Alcuni di questi simboli si trovano sul prodotto, allo scopo di avvertire l'utilizzatore dei potenziali rischi.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.

**Non toccare!**

Questo avvertimento mette in guardia dal toccare la superficie dell'area di cottura.

**ATTENZIONE!**

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.

**Rischio di scossa elettrica!**

Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.

**Rischio d'incendio!**

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Manufacturer's address/Indirizzo del produttore

Bambini e disabili

Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte e da persone inesperte solo sotto la supervisione di un adulto o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e dopo averne compreso i potenziali rischi. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.

Tenere lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione (1) i bambini di età inferiore a 8 anni.

**Attenzione: rischio di soffocamento!**

Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.

**Rischio di caduta oggetti!**

Accertarsi che i bambini non facciano cadere il dispositivo dal piano di lavoro tirando il cavo d'alimentazione (1). Rischio di ferirsi!

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza**Rischio di ustioni!**

- *Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura (2). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.*
- *Non toccare l'area di cottura (2) su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura (2) continua a essere molto calda.*



Rischio d'incendio!

- *Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.*
- ***Rischio di esplosione!*** *Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.*
- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*

- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*



Rischio di scossa elettrica!

- *La parte esterna della piastra a induzione e il cavo di alimentazione (1) non devono subire danni. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione danneggiato, ma contattare la nostra assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415). In caso di danni al dispositivo o al cavo d'alimentazione (1) sussiste il pericolo di scossa elettrica.*
- *Non smontare la parte esterna della piastra a induzione - all'interno non sono presenti parti che richiedono manutenzione. Smontando il dispositivo si rischia di prendere la scossa elettrica.*

- *In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.*
- *Accertarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non avvolgere il cavo d'alimentazione (1) intorno all'ara di cottura (2).*
- *Assicurarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga rotto o schiacciato.*
- *Anche quando è spenta, la piastra a induzione non è mai totalmente scollegata dall'alimentazione di rete. Per scollegarla completamente dall'alimentazione di rete,*

staccare la spina dalla presa.

- *Quando si scollega il dispositivo dall'alimentazione di rete, farlo sempre impugnando la spina e mai tirando il cavo d'alimentazione (1).*
- *In caso di problemi, pulizia, temporali o quando il dispositivo resta inutilizzato, staccare sempre la spina dalla presa.*
- *Nel caso in cui si notassero danni evidenti alla piastra a induzione o al cavo d'alimentazione (1), spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415).*
- *Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere*

facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.

- *Non immergere mai la piastra a induzione, il cavo d'alimentazione (1) o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui del liquido penetrasse nel prodotto, staccare immediatamente la spina dalla presa e contattare l'assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415).*
- *Se la parte superiore di vetro dell'area di cottura (2) dovesse essere rotta o presentare delle crepe, spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione di rete, in modo da evitare scosse elettriche.*



Pericolo derivante da campi elettromagnetici!

I dispositivi elettromedicali (pacemaker, apparecchiature acustiche, ecc.) possono subire l'influenza dei campi magnetici ed

esserne danneggiati. Mantenere una distanza di sicurezza, come indicato dal produttore del dispositivo.



Danni causati dai campi elettromagnetici!

Posizionare la piastra a induzione ad almeno 1 m di distanza da quei dispositivi che possono subire l'influenza dei campi elettromagnetici (es. supporti magnetici di memorizzazione, dispositivi elettronici, orologi, ecc.).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Non riscaldare pentole vuote, in quanto ciò potrebbe portare a un rapido surriscaldamento con conseguenti danni a pentola e dispositivo.*
- *Accertarsi sempre che la piastra a induzione non sia sottoposta a vibrazioni eccessive*

che potrebbero causare la rottura dell'area di cottura (2). Non far cadere la piastra a induzione! La rottura dell'area di cottura (2) può causare danni fisici!

- *Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.*
- *Eventuali tentativi di raschiare via il caramello dalla piastra a induzione potrebbero danneggiare il dispositivo. Nel caso in cui alimenti contenenti zucchero gocciolassero sul dispositivo, rimuoverli immediatamente prima che si raffreddino. In generale, rimuovere immediatamente qualsiasi tipo di alimento caduto sulla piastra a induzione.*
- *Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie. Ciò potrebbe danneggiare l'area di cottura (2).*

- *La piastra a induzione è dotata di piedini in plastica anti-scivolamento. Se necessario, posizionare qualcosa sotto al dispositivo, poiché spesso i piani di lavoro sono trattati con detergenti che potrebbero danneggiare o corrodere i piedini di plastica.*



Cavo d'alimentazione

Impugnare sempre il cavo d'alimentazione (1) dalla spina e non tirare mai il cavo d'alimentazione (1) stesso. Non posizionare mai il dispositivo, oggetti pesanti o mobili sul cavo d'alimentazione (1) e fare attenzione che esso non rimanga bloccato. Non annodare mai il cavo d'alimentazione (1), né legarlo insieme ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere collocati in modo tale da non costituire un ostacolo o provocare il rischio di inciampamenti. Non utilizzare mai alimentatori o prolunghe non conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza nel proprio paese e non modificare da soli il cavo

d'alimentazione (1). Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.

- ① *L'utente non deve eseguire alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.*

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

6. Prima di iniziare...

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri. Nel caso in cui alcune parti risultassero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione

Cucinare con una piastra a induzione presenta alcune differenze rispetto a una piastra tradizionale. Il calore è generato da un campo elettromagnetico alla base della pentola e non da una resistenza posta nel punto di riscaldamento. Ciò consente di risparmiare energia e riduce i tempi di cottura.

Alle alte temperature il contenuto della pentola si riscalda più rapidamente e reagisce con maggiore velocità anche agli abbassamenti di temperatura. La cucina con una piastra a induzione assomiglia a quella a gas.

Tuttavia, sono necessarie pentole particolari, compatibili con questo tipo di piastre, dotate di una base ferromagnetica.

6.2 Pentole adatte

Utilizzare solo pentole ferromagnetiche, adatte per le piastre a induzione. Quando si acquistano le pentole, controllare che l'etichetta riporti la compatibilità. Pentole di metallo non magnetico (alluminio, rame, ecc.) e altri materiali (ceramica, porcellana, vetro, ecc.) non risultano adatte.

La base della pentola deve poggiare completamente sulla piastra a induzione, essere liscia e dotata di un diametro fra 10 e 22 cm.



Nel caso in cui la pentola presentasse un diametro errato o fosse di materiale non adatto, l'area di cottura si spegnerà automaticamente. Si udrà un allarme acustico ogni 2 sec e sul display (11) apparirà il messaggio d'errore E0.

7. Introduzione

7.1 Impostazione e collegamento

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



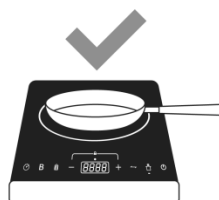
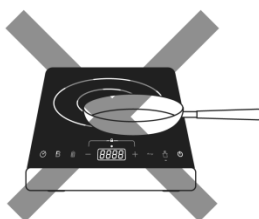
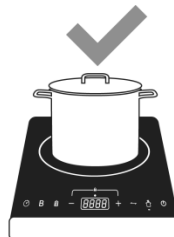
Rischio d'incendio!

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*
- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*

7.2 Utilizzo



- *Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura (2) dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display apparirà "- L -".*
 - *Nel caso in cui si tolga la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display apparirà "E0" e si udrà un allarme acustico ogni 2 sec. Dopo circa 60 sec, l'allarme acustico si interromperà e la ventola si spegnerà. Sul display (11) continuerà ad apparire "- H -" fino a quando la temperatura dell'area di cottura (2) rimarrà sopra i 60 °C. Quando scenderà al di sotto, sul display (11) apparirà "- L -".*
 - *L'unico modo per far sparire dal display (11) i simboli "- H -" e "- L -" consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete.*
 - *Il livello di potenza preselezionato all'accensione della piastra è L05.*
1. Collegare la piastra a induzione a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione (1). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà "- L -" o "- H -", a seconda della temperatura.
 2. Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- **Posizionare sempre la pentola al centro dell'area di cottura (2). Non posizionarla mai sul pannello di controllo o sul bordo.**
- *La pentola deve riportare esplicitamente la compatibilità con piastre a induzione. Non utilizzare altri tipi di pentole (es. quelle in ceramica).*
- *Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.*

3. Tenere premuto il pulsante On/Off (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
4. Premere il pulsante M (5) per accendere il dispositivo al livello di potenza "L05".



Mentre il dispositivo è acceso, anche la ventola di raffreddamento è in funzione e, quindi, durante la cottura dei cibi la piastra a induzione potrebbe emettere un lieve ronzio. Ciò non costituisce un malfunzionamento.

5. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il livello di potenza necessario o premere il pulsante M (5) per visualizzare la temperatura di cottura sul display (11) e regolarla utilizzando i pulsanti + (4) e - (18).



Rischio di ustioni!

Non toccare l'area di cottura (2) su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura (2) continua a essere molto calda.



Utilizzare il pulsante M (5) per spostarsi fra la visualizzazione del livello di potenza (3) e quella della temperatura (19). Tenere a mente che quando si cambia, la potenza è sempre impostata sul livello L05 e la temperatura su 120 °C, indipendentemente da quanto impostato prima. Prestare quindi attenzione a che gli alimenti non si brucino.



Rischio d'incendio!

- Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- **Rischio di esplosione!** Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.

6. Preparazione delle pietanze. Durante la cottura, utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il livello di potenza o la temperatura desiderati.
7. Una volta terminato, spegnere la piastra a induzione. Per fare ciò, premere il pulsante On/Off  (6). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà "- L -" o "- H -", a seconda della temperatura. L'indicatore luminoso sopra al pulsante On/Off  (6) si spegnerà.



- Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura (2) dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display apparirà "- L -".
- Dopo circa 2 ore di funzionamento ininterrotto, il dispositivo si spegnerà automaticamente e si udrà un allarme acustico. Se, nel frattempo, verranno apportate modifiche alle impostazioni o al display il conto alla rovescia ripartirà da 2 ore. Nel caso in cui si fosse programmato il timer, il conto alla rovescia del timer prevarrà e il dispositivo si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo preimpostato.

7.3 Livelli di potenza e corrente elettrica associata

Di seguito una breve panoramica dei diversi livelli di potenza, con le cifre relative al consumo elettrico in Watt.

Livello	Potenza (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funzione Potenziamento)**	2200

* Livello di potenza predefinito all'accensione della zona di cottura (2).

** La funzione Potenziamento non può essere selezionata direttamente come livello di potenza, ma solo tramite la stessa funzione "Potenziamento".

7.4 Spegnimento con il timer

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

1. Per programmare il timer, durante la cottura con la piastra premere il pulsante per il timer ☹ (17).
2. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il tempo di cottura (in minuti) prima dello spegnimento dell'area di cottura.



Il tempo di cottura può essere programmato con un valore da 0:01 (1 min) a 3:00 (3 ore).

Tenere premuto il pulsante + (4) o quello - (18) per regolare il timer con intervalli di 10 min.

Toccare il pulsante + (4) o quello - (18) per regolare il timer con intervalli di 1 min.

Il tempo impostato lampeggerà brevemente e poi sul display (11) verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Quando è attivo il timer, il display (11) visualizza alternativamente il livello di potenza o la temperatura e il tempo rimanente a intervalli di circa 5 sec.



L'indicatore di stato sopra al pulsante del timer (17) si accende solo quando il tempo rimanente viene visualizzato sul display (11). Durante la visualizzazione del livello di potenza o della temperatura, è acceso solo l'indicatore (3) o quello (19) e non l'indicatore (17).

Se necessario, è possibile regolare il livello di potenza o la temperatura con i pulsanti + (4) e - (18).

Una volta che il conto alla rovescia arriva a zero, la piastra a induzione si spegne automaticamente. e si ode un allarme acustico.



Per spegnere manualmente la piastra prima che il tempo impostato sia trascorso, premere il pulsante On/Off (6).

7.5 Utilizzo del timer per l'accensione

É anche possibile programmare il timer per accendere la piastra a induzione, con una funzione di cottura automatica, a un determinato orario entro le successive 24 ore.



Per ragioni di sicurezza, le funzioni 'Acqua', 'Fuoco lento', 'Frittura' e 'Potenziamento' non possono essere attivate con il timer. Quando si utilizzano queste funzioni, infatti, il dispositivo non deve essere lasciato incustodito. Lo stesso discorso si applica al normale utilizzo della piastra a induzione (con la scelta libera del livello di potenza o di temperatura); in questo caso, non è possibile accendere il dispositivo con il timer.

1. Tenere premuto il pulsante On/Off (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante del timer (17) per programmare il timer.
3. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il ritardo desiderato (in ore:minuti) prima dell'accensione della piastra a induzione.
4. Toccare il pulsante della funzione di cottura che si intende utilizzare: Riscalda/Tieni in caldo (15), Zuppa (13), Latte (12) o Stufato (10). L'indicatore sopra alla funzione selezionata inizierà a lampeggiare.

Sul display (11) verrà visualizzato il tempo rimanente (in ore:minuti). Una volta trascorso il tempo impostato, la piastra a induzione si accenderà.

Toccare una volta brevemente il pulsante On/Off (6) per annullare l'accensione automatica e spegnere la piastra a induzione.

7.6 Blocco bambini

La piastra a induzione è dotata di un blocco bambini, per impedire modifiche accidentali delle impostazioni.

Attivazione/disattivazione del blocco bambini:

1. Tenere premuto il pulsante Blocco bambini  (16) per circa 3 sec. Si udrà un allarme acustico e l'indicatore sopra al pulsante Blocco bambini  (16) si accenderà. A questo punto, il blocco bambini è attivo.
2. Tenere premuto il pulsante Blocco bambini  (16) per circa 3 sec. Si udrà un allarme acustico e l'indicatore sopra al pulsante Blocco bambini  (16) si spegnerà. A questo punto, il blocco bambini non è più attivo. È possibile utilizzare normalmente la piastra a induzione.



- Il blocco bambini può essere attivato anche quando la piastra a induzione è spenta.
- Attivando il blocco bambini quando la piastra è accesa, sarà ancora possibile spegnerla. Tutte le altre funzioni, però, risulteranno bloccate.

7.7 Funzioni automatiche

La piastra a induzione offre 8 funzioni di cottura. Alcune di queste funzioni di cottura (per es. Zuppa o Latte) regolano la potenza in maniera dinamica, consentendo di preparare diverse pietanze senza dover regolare continuamente il calore. Altre funzioni (per es. Acqua o Frittura) impostano automaticamente un tempo e una temperatura, in modo tale da non dover regolare questi parametri manualmente. Ciò consente di effettuare tali regolazioni più rapidamente e poi, mentre si prepara il cibo, occuparsi di altro o semplicemente rilassarsi.

7.7.1 Funzione "Riscalda/Tieni in caldo"

Selezionando la funzione "Riscalda/Tieni in caldo", automaticamente verranno impostati un tempo di 2 ore e una temperatura di 60°C. Ciò consente di mantenere il cibo caldo a circa 60°C per quel periodo di tempo.

Inoltre, è anche possibile riscaldare leggermente il cibo. Con questa funzione, la potenza viene fornita per brevi intervalli di tempo, per evitare che il cibo si attacchi.



Accertarsi che il peso del cibo da riscaldare sia almeno 500 g (per es. stufato). In caso contrario, il cibo potrebbe attaccarsi al fondo della pentola. Per prevenire che ciò accada, quando si riscaldano quantità di cibo inferiori, girarlo regolarmente.

Come utilizzare la funzione Riscalda/Tieni in caldo:

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".

OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione Riscalda/Tieni in caldo  (15). Il display (11) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "120" min). L'indicatore sopra al pulsante della funzione Riscalda/Tieni in caldo (15) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo di riscaldamento rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura, anche l'indicatore (9) è acceso.



- Dato che la potenza di riscaldamento per la funzione Riscalda/Tieni in caldo è bassa, accertarsi di aver posizionato un coperchio sulla pentola. Ciò faciliterà la conservazione del calore per riscaldare o tenere caldo il cibo. In caso contrario, la temperatura del cibo potrebbe risultare inferiore a 60 °C e l'alimento risultare freddo quando viene mangiato.
- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Tieni in caldo.
- Le altre funzioni non possono essere combinate con questa funzione.
- Quando è attiva la funzione Riscalda/Tieni in caldo, toccare il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.2 Funzione "Acqua"

Questa funzione consente di portare a ebollizione l'acqua rapidamente e facilmente, e mantenerla alla temperatura di ebollizione.

Come utilizzare la funzione "Acqua":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Acqua"  (14). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Acqua" (14) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L10" e i 20 min di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza "L10", anche l'indicatore (3) è acceso.
3. Se necessario, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Acqua".
- La funzione "Acqua" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Acqua", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.3 Funzione "Zuppa"

Questa funzione facilita la preparazione delle zuppe. La piastra a induzione automaticamente regola il livello di potenza sulla temperatura del cibo e come funzione del tempo di cottura.

Come utilizzare la funzione "Zuppa":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".

OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Zuppa"  (13). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Zuppa" (13) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L05" e l'ora e mezza di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Zuppa".
- La funzione "Zuppa" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Zuppa", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

3. La piastra a induzione controlla il livello di potenza in base alla temperatura del cibo. Tuttavia, se necessario ciò può essere modificato. A tale scopo, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.4 Funzione "Latte"

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

Come utilizzare la funzione "Latte":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".

OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Latte"  (12). Il display (11) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "20" min). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Latte" (12) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo di riscaldamento rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura "60", anche l'indicatore (19) è acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Latte".
- La funzione "Latte" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Latte", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.5 Funzione "Stufato"

La funzione "Stufato" può essere utilizzata per zuppe, spezzatino, salse e altri piatti stufati. Il cibo viene riscaldato continuamente al livello di potenza L03 (bassa temperatura).

Come utilizzare la funzione "Stufato":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".

OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Stufato"  (10). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Stufato" (10) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L03" e le due ore di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente,

anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Stufato".
- Il livello di potenza e il tempo di cottura sono fissi. Non può essere modificato.
- La funzione "Stufato" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Stufato", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.6 Funzione "Fuoco lento"

Grazie alla funzione "Fuoco lento", è possibile portare a ebollizione automaticamente il cibo e poi cucinarlo a fuoco lento. In base alla temperatura, la potenza si alterna automaticamente fra il livello L10 e il livello L05, per evitare che il cibo trabocchi.

Come utilizzare la funzione "Fuoco lento":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Fuoco lento"  (9). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Fuoco lento" (9) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L10" e i 0:30 di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.
3. La piastra a induzione controlla il livello di potenza in base alla temperatura del cibo. Tuttavia, se necessario ciò può essere modificato. A tale scopo, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Fuoco lento".
- Il tempo di cottura è fisso. Non può essere modificato.
- La funzione "Fuoco lento" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Fuoco lento", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.7 Funzione "Frittura"

Con la funzione "Frittura", la piastra a induzione riscalda la pentola e il cibo a 180 °C, mantenendo poi questa temperatura costante. Questa funzione è utilizzabile per friggere gli alimenti (per es. le patate) in olio.

Il programma seleziona 180° come temperatura predefinita. A volte, alimenti diversi richiedono differenti temperature di frittura. Premere i pulsanti + (4) e - (18) per regolare la temperatura. Seguire le istruzioni del produttore sulla confezione di cibo o le informazioni del capitolo 7.8.

Come utilizzare la funzione "Frittura":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Frittura"  (8). Il display (11) visualizzerà alternativamente "180" e il tempo rimanente (partendo da "0:30" ore). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Frittura" (8) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura "180", anche l'indicatore (19) è acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Frittura".
- La funzione "Frittura" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Frittura", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

7.7.8 Funzione "Potenziamento"

Questa funzione consente di velocizzare il processo di cottura. La piastra a induzione funziona a piena potenza (livello di potenza "L11") per 30 sec, poi torna al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza.

Come utilizzare la funzione Potenziamento:

1. Accendere la piastra a induzione e selezionare un livello di potenza, una temperatura o una delle funzioni "Latte", "Riscalda/Tieni in caldo", "Frittura", "Fuoco lento", "Stufato", "Zuppa" o "Acqua".

2. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Potenziamento  (7). Sul display (11) verrà visualizzato "L11" e l'indicatore della funzione Potenziamento (17) si accenderà.

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



Quando è attiva la funzione Potenziamento, premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 o alla temperatura 120.

7.8 Suggerimenti per la cottura con la piastra a induzione

Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti utili per valutare le quantità di cibo o i tempi di cottura dei diversi alimenti. Tali suggerimenti sono solo delle linee guida. Il tempo di cottura necessario può variare in base alla consistenza e al livello di cottura richiesto. Durante la cottura, controllare regolarmente il cibo.

Alimento	Temperatura/Livello di potenza	Peso	Tempo	Funzione
Petto di pollo	180°C	400 g	7 min	Frittura*
Bocconcini di pollo (surgelati)	180°C	250 g	6 min	Frittura*
Cotolette di maiale (fresche)	160°C	400 g	4-5 minuti	Frittura*
Cotolette di maiale (surgelate)	180°C	400 g	5 min	Frittura*
Patatine (fresche)	160°C	400 g	5-6 minuti	Frittura*
Patatine (surgelate)	180°C	400 g	6 min	Frittura*
Brodo di carne	L10	500 g	30 min	Fuoco lento
Carne pronta, per es. in scatola	60°C	500 g	30-35 min	Riscaldamento
Manzo, per es. goulash	L03	500 g	120 min	Stufato
Zuppa di pollo	L08	1000 g	90 min	Zuppa
Zuppa vegetale	L05	1800 g	90 min	Zuppa

* I tempi forniti per la frittura si calcolano dal momento in cui il grasso/l'olio raggiunge la temperatura impostata. Per raggiungere i 180 °C, 1,5 litri di olio impiegano circa 20 minuti.

8. Ricette semplici

Di seguito, alcune ricette esemplificative che possono essere preparate facilmente con le piastre a induzione. Tale tabella possiede unicamente valore indicativo. I tempi di cottura necessari potrebbero variare a causa degli ingredienti. Durante la cottura, controllare regolarmente il cibo.

8.1 Chili con carne (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di macinato
- 2 scatole di fagioli rossi
- 2 scatole di pelati a pezzi
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cipolle
- 1 barattolo di jalapeño a fette sotto aceto
- 500 ml di brodo di carne
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- Sale
- Pepe
- Un po' di margarina o grasso vegetale per friggere

Sbucciare e tagliare a dadini le cipolle, sbucciare e schiacciare l'aglio. Metterli da parte. Mettere un po' di margarina o grasso vegetale in una padella e abbrustolire il macinato al livello di potenza L10. Insaporire la carne con sale e pepe e poi deglassare con circa metà del liquido dal barattolo di jalapeño. Aggiungere le cipolle e continuare a friggere.

Aggiungere quindi il brodo, i pomodori, l'aglio, un po' di cumino e un po' di chili in polvere.

Risciacquare bene i fagioli con acqua in uno scolapasta e aggiungerli insieme ai jalapeño.

Selezionare la funzione "Stufato" e far cuocere per circa 90 min.

Infine, aggiungere un altro po' di chili in polvere o cumino, se necessario.

8.2 Zuppa di porri e formaggi (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di macinato
- 500 g di porri
- 300 g di patate (farinose)
- 1,2 l di brodo di manzo
- 200 g di formaggio spalmabile
- 200 g di formaggio morbido alle erbe
- Sale
- Pepe
- Un po' di margarina o grasso vegetale per friggere

Pelare e tagliare a dadini le patate e lessarle in un po' di brodo.

Quando le patate sono morbide, lasciarle nel brodo e metterle da parte.

Mettere un po' di margarina o grasso vegetale in una padella e abbrustolire il macinato al livello di potenza L10.

Pulire i porri, tagliarli ad anelli e aggiungerli alla carne. In alternativa, è possibile utilizzare porri surgelati.

Mescolare i porri con la carne e far cuocere per altri 5 min. Mescolare di tanto in tanto.

Deglassare con il brodo rimanente.

Selezionare la funzione "Zuppa" e far cuocere per circa 30 min.

Nel frattempo, schiacciare le patate nel brodo.

Quando i porri sono morbidi, mescolarli alle patate schiacciate e al formaggio spalmabile.

Lasciar cuocere per altri 10 min e insaporire con sale e pepe.

8.3 Bocconcini di pollo croccanti (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di filetto o petto di pollo
- 300 g di farina
- 100 g di pangrattato
- 50 g di cornflake
- 300 ml di latte
- 1 l di olio per friggere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 4 cucchiaini di paprica
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di pepe
- 2 cucchiaini di chili in polvere, se graditi
- 2 cucchiaini di origano
- 2 cucchiaini di timo

Lavare la carne, asciugarla con la carta da cucina, tagliarla a pezzetti e metterla da parte.

Mettere farina, pangrattato e spezie in una busta per uso alimentare e mischiarli bene.

Versare il latte in una terrina e mescolarlo con le fruste a un po' del miscuglio di farina, fino a quando il latte non diventa cremoso.

Aggiungere i cornflake al rimanente miscuglio di farina nella busta per uso alimentare e frantumarli leggermente. Versare quindi il miscuglio in una terrina grande.

Mettere la carne prima nel latte e poi nel miscuglio di farina. La carne deve risultare completamente coperta. Attendere fino a quando la farina non avrà assorbito il liquido. Ciò farà attaccare meglio la copertura. Mettere da parte la carne. Una volta che tutti i pezzi sono impanati, versare l'olio in una padella e riscaldarlo per circa 15 min, utilizzando la funzione "Frittura".

Utilizzando una schiumarola, posizionare delicatamente i singoli pezzi nell'olio e friggerli per circa 6 min. A seconda delle dimensioni della padella, dovrebbero entrarci circa 3 pezzi alla volta. Prestare attenzione a che i bocconcini non si tocchino nell'olio, o si attaccheranno.

Una volta cotti a proprio gusto, rimuoverli dall'olio con la schiumarola e posizionarli su carta da cucina.

8.4 Risotto con peperoni e pomodoro (4 porzioni)

Ingredienti:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| • 2 cipolle | • 30 g di burro |
| • 250 g di riso per risotti | • 150 g di Emmental grattugiato |
| • 100 ml di vino bianco | • Basilico |
| • 1 l di brodo vegetale | • Sale |
| • 3 pomodori grandi | • Pepe |
| • 1 peperone rosso | • Olio d'oliva |

Sbucciare le cipolle, pulire i pomodori e il peperone e tagliarli a cubetti. Mettere da parte i pomodori e il peperone. Soffriggere le cipolle nell'olio d'oliva, in una padella grande, a livello L07. Aggiungere il riso. Mescolare facendo indorare il riso. Deglassare con il vino bianco.

Selezionare la funzione "Fuoco lento".

Aggiungere gradualmente 100 ml di brodo alla volta, continuando a girare. Non appena il riso assorbe una parte del liquido, aggiungerne altri 100 ml. Non attendere troppo o il composto si attaccherà. Continuare a mescolare.

Una volta aggiunti circa 500 ml di brodo, aggiungere i pomodori e il peperone e impostare la potenza su L05.

Aggiungere il brodo rimanente un po' per volta, mescolando ininterrottamente.

Una volta che il brodo rimanente è stato assorbito dal riso, impostare la potenza su L01 e aggiungere formaggio e burro.

Aggiungere il basilico e insaporire con sale e pepe.

9. Manutenzione/pulizia

Per evitare la combustione dei residui di cibo, la piastra a induzione deve essere pulita dopo ogni uso.



Rischio di ustioni!

Attendere che l'area di cottura (2) si raffreddi completamente prima di pulirla. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.



Rischio di scossa elettrica!

- *Scollegare sempre la spina dalla presa prima di effettuare le operazioni di pulizia. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.*
- *Non versare o spruzzare liquidi sulla piastra a induzione o nei fori di ventilazione. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che causerebbero scosse elettriche o ustioni.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie. Ciò potrebbe danneggiare l'area di cottura (2).

Le superfici laterali e il cavo d'alimentazione (1) devono essere puliti con un panno leggermente inumidito.

Sporco o residui di cibo bruciati sulla superficie dell'area di cottura (2) possono essere rimossi con un raschietto per piastre di vetro e un detergente adatto.

10. Risoluzione dei problemi

Se la piastra a induzione non dovesse funzionare correttamente, attenersi alle seguenti istruzioni per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415).



Rischio di scossa elettrica!

Non tentare di riparare da soli il dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La piastra a induzione non funziona.	Il cavo di alimentazione (1) non è collegato.	Collegare la spina del cavo d'alimentazione (1) a una presa di rete.
	Blocco bambini attivo.	Tenere premuti per 3 sec i pulsanti + (4) e - (18) per disattivare il blocco bambini.
L'area di cottura (2) non riscalda.	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
Sul display (11) appare il messaggio di errore E0.	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo o la stessa non è posizionata al centro dell'area di cottura (2).	Utilizzare solo pentole con un diametro fra 10 e 22 cm e posizionarle al centro dell'area di cottura (2).
Sul display (11) appare il messaggio di errore E6.	Malfunzionamento della ventola di raffreddamento.	La ventola di raffreddamento potrebbe funzionare male. In questo caso, rivolgersi alla nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415.
Sul display (11) appare il messaggio di errore E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Malfunzionamento tecnico.	Contattare la nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 415.

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
  ES/PT	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



"Smistamento semplificato"

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.

 	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.
--	---

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Fascetta per il cavo d'alimentazione
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Altro cartone	Inseri di cartone nella confezione di vendita
	Carta	Foglio di carta

12. Note di conformità



Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi delle direttive EMC Directive 2014/30/EU, Low-voltage Directive 2014/35/EU, ErP Directive 2009/125/EC e RoHS Directive 2011/65/EU.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti in Gran Bretagna.

La Dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).



**Assistenza****IT**

Telefono: 800781188

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

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch**MT**

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt**IAN: 460026_2401****Produttore**

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Tartalom

1. Rendeltetésszerű használat	419
2. A csomag tartalma	421
3. Kezelőszervek és kijelzők	422
4. Műszaki adatok	423
5. Biztonsági útmutatások	424
6. Mielőtt használatba venné	437
6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe.....	437
6.2 A megfelelő főzőedények.....	437
7. Első lépések.....	438
7.1 Beállítás és csatlakozás	438
7.2 Használat.....	438
7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény	441
7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével	441
7.5 Az időzítő bekapcsolásra való használata	442
7.6 Gyerekzár.....	442
7.7 Automatikus funkciók.....	443
7.7.1 „Újramelegítés/melegen tartás” funkció	443
7.7.2 „Víz” funkció.....	444
7.7.3 „Leves” funkció.....	445
7.7.4 „Tej” funkció.....	445
7.7.5 „Párolás” funkció	446
7.7.6 „Lassú főzés” funkció.....	447
7.7.7 „Olajsütés” funkció	447
7.7.8 „Turbó” funkció	448
7.8 Indukciós főzőlapon való ételkészítési tippek	449
8. Mintareceptek	450
8.1 Csiliszós babbal (4 személyre)	450
8.2 Sajtkrémleves (4 személyre).....	451
8.3 Ropogós csirkedarabok (4 személyre).....	451
8.4 Paprikás és paradicsomos rizottó (4 személyre)	452

9. Karbantartás / tisztítás.....	453
10. Hibaelhárítás.....	454
11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	455
12. Megfelelőségi adatok	456
13. Garanciális információk	457

Gratulálunk!

Az SIKP 2200 B2 indukciós főzőlap megvásárlásával minőségi terméket választott.

Az első használat előtt ismerkedjen meg a készülék működésével, és alaposan olvassa el a használati utasítást. Ügyeljen a biztonsági előírások betartására, és kizárólag a használati utasításban leírt módon és célokra használja a készüléket.

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a készüléket, akkor kérjük, hogy adja át a termékkel együtt a kapcsolódó dokumentumokat is.

1. Rendeltetésszerű használat

Az SIKP 2200 B2 indukciós főzőlap ételek készítésére és melegen tartására alkalmas, megfelelő edények segítségével. A készülék hordozható, és az érintéses kezelőpanelnek köszönhetően egyszerűen használható.

Ez az indukciós főzőlap nem kereskedelmi felhasználásra készült. E készüléket kifejezetten beltéri használatra szolgál, száraz, szigetelt helyen. Legyen az indukciós főzőlap mindig egy stabil felületen.

A készülék megfelel valamennyi CE megfelelési és egyéb szabványnak. A gépnek a gyártó által javasoltakon túli bármilyen módosítása a fenti szabványoknak való megfelelés megszűnését okozhatja.

Információ a háztartási főzőlapokról

	Jel	Érték
Modell kód	x	SIKP 2200 B2
Főzőlap típusa	x	Elektromos
Az égők és főzőfelületek száma	x	1
A fűtőtechnológia (indukciós égők és főzőfelületek, sugárzó égők, főzőlapok)	x	Indukciós
A kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület használható átmérő területe 5 mm-es pontossággal.	Ø	22 cm
A nem kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület és elektromosan melegített főzőlap használható szélessége és hosszúsága 5 mm-es pontossággal.	H Sz	x
Az egyes főzőfelületek energiafelhasználása, kilónként	EC elektromos főzés	185,4 Wh/kg
A főzőlap kg-ra számított teljesítményfelvétele	EC elektromos főzőlap	185,4 Wh/kg

Tesztelési módszer:

A következő tesztelési szabványok szerint történt a termék tesztelése:

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

(Az (EU) 66/2014 bizottsági rendelet, I. függelék, 2 és 2.2 rész szerint mérve)

Információ a környezeti behatás csökkentésére:

A készüléket kizárólag az indukcióhoz megfelelő edényekkel használja. Sohase használjon „indukció adapter alátéteket”, mert ezek az adapter alátétek jelentősen lecsökkentik az indukciós főzőlap energiahatékonyságát (az edényben elérhető hőmérséklet a felhasznált energia mennyiségével függ össze) és ez az ilyen főzőlapok minden előnyét érvényteleníti. Ez az adapter alátét és az edény alja közötti hőátadásra csökken. Ez annyit jelent, hogy a folyamat több időt vesz igénybe és energiapazarlás.

Előrelátható nem rendeltetésszerű használat

Nem arra tervezték az indukciós főzőlapot, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.



Égésveszély!

Ne tegyen más tárgyakat (pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.) a főzőzónára (2). Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.

2. A csomag tartalma

- SilverCrest SIKP 2200 B2 indukciós főzőlap
- Gyors útmutató (interneten keresztül érhetőek el a részletes kezelési utasítások)

3. Kezelőszervek és kijelzők

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán az indukciós főzőlap számozott ábrája látható. A számok a következőket jelentik:

- 1 Hálózati kábel
- 2 Fűtési zóna
- 3 Teljesítmény szint kijelzés szimbóluma (P)
- 4 + gomb (érték növelése)
- 5 M funkciógomb (a teljesítmény/hőmérséklet kijelzése között vált)
- 6 Be/ki gomb *
- 7 Turbó funkciógomb *
- 8 Olajsütés funkciógomb *
- 9 Lassú főzés funkciógomb *
- 10 Párolás funkciógomb *
- 11 Kijelző
- 12 Tej funkciógomb *
- 13 Leves funkciógomb *
- 14 Víz funkciógomb *
- 15 Újramelegítés/melegen tartás funkciógomb *
- 16 Gyerekzár gomb *
- 17 Időzítő gomb *
- 18 - gomb (érték csökkentése)
- 19 Hőmérséklet kijelzés szimbóluma (°C)

*Egy piros pont kezd világítani ezen érzékelő gombok felett, amikor aktiválva van az illető funkció.

4. Műszaki adatok

Gyártó:	SilverCrest
Modell neve:	SIKP 2200 B2
Üzemi feszültség:	220 - 240 V~ (AC), 50-60 Hz
Teljesítmény:	2200 W 11 teljesítményszint: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, Turbó (2200 W) 10 hőmérsékletszint: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Kijelző:	4 számjegyű piros LED-es lámpával
Időzítő:	Bekapcsolás: Maximum 24 óra, 1 perces lépésekben Kikapcsolás: Maximum 3 óra, 1 perces lépésekben
Kezelőpanel:	Érzékelő gomb, gyerekszár
Hálózati kábel hossza:	2,00 m
A fazék/serpenyő min. fenéktátmérője:	10 cm
A főzőedény (fazék/serpenyő) maximális : fenéktátmérője	22 cm
II-es érintésvédelmi osztály	

5. Biztonsági útmutatások

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

A szimbólumok magyarázata

A Kezelési útmutatóban az alábbi módon szerepelnek a figyelmeztetések. A szimbólumok közül némelyik magán a terméken is szerepel, hogy figyelmeztesse a felhasználót a lehetséges kockázatokra.



Égésveszély!

E szimbólum figyelmeztet a forró felületekre.



Ne érintse meg!

Ez a figyelmeztetés óv attól, hogy a forró főzési zónához nyúljon hozzá.



FIGYELMEZTETÉS!

E szimbólum a termék biztonságos használatára és a felhasználó biztonságára vonatkozó fontos információt jelöl. Olyan veszélyekre figyelmeztet, melyek figyelmen kívül hagyása életveszélyt, végtagsérülést, egyéb sérüléseket vagy anyagi kárt okozhat.



Áramütésveszély!

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



Tűzveszély!

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

 *E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.*



Gyártó címe

Gyermekek és csökkent munkaképességű személyek

Ezt az eszközt a 8 évnél idősebb gyermekek; csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, vagy korlátozott tudással, illetve tapasztalattal rendelkező személyek, csak felügyelet mellett vagy az eszköz biztonságos használhatják betanítása és az esetleges veszélyek megértése után használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a hálózati kábeltől (1).



Vigyázat, fulladásveszély!

A csomagolóanyag nem játék. Ne engedje a gyermekeket a műanyagzacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.



Leesés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne tudják a munkafelületről a hálózati kábelnél (1) fogva lerántani a készüléket. Fennáll a sérülés veszélye.

Tartsa a készüléket gyermekektől távol.

Általános biztonsági utasítások



Égésveszély!

- *Ne tegyen más tárgyakat (pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.) a főzőzónára (2). Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.*
- *Ne érintse meg a főzőzónát (2) ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a*

főzőedényt levette, a főzési zóna (2) mindig nagyon forró lehet.



Tűzveszély!

- *Az olaj és a zsír túlhevítés esetén kigyulladhat. Ezért legyen óvatos, ha olajat vagy zsírt hevít. Sohase hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül.*
- ***Robbanásveszély!*** *Sohase kísérelje meg az égő olajat vagy zsírt vízzel eloltani. Ehelyett úgy oltsa el azt úgy, hogy befedi az edényt egy arra jól illeszkedő fedővel vagy tányérral. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.*
- *Ne tegye a készüléket olyan textil felületre, mint pl. az asztalterítő.*
- *Ne tegye a készüléket fémfelületekre. Ezek könnyen felmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.*

- *Sohase tegye a készüléket gyúlékony anyagok alá, mint függöny.*
- *A készülék alján található nyílásokat tilos elfedni. A készülék körül, tartson legalább 10 cm távolságot, és felette pedig min. 60 cm-t, a megfelelő főzés garantálása érdekében.*



Áramütésveszély!

- *Vigyázzon, hogy az indukciós főzőlap háza és a hálózati kábel (1) ne hogy megsérüljön. Sohase végezze maga a hibás kábel cseréjét, hanem forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Garanciális információk” a című rész a 457. oldalon). Ha a ház vagy a hálózati kábel (1) sérült, fennáll az áramütés veszélye.*
- *Sohase bontsa meg az indukciós főzőlap házát, mert abban nincsenek javítandó alkatrészek. A ház megbontásakor fennáll az áramütés veszélye.*

- *Ha füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból. Ebben az esetben ne használja tovább a gépet és vizsgálta meg egy szakértővel. A készülék esetleges kigyulladására esetén ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése károsíthatja az egészségét.*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben (1) éles szélek vagy forró felületek ne tehessenek kárt. Sohase csavarja hálózati kábelt (1) főzési zóna köré (2).*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel (1) ne törjön meg vagy nyomódjon össze.*
- *Még kikapcsolt állapotban sincs az indukciós főzőlap teljesen leválasztva a csatlakozóaljzat hálózati feszültségéről. A hálózati feszültségről való teljes leválasztás érdekében húzza ki a hálózati kábel*

*csatlakozódugóját a fali
csatlakozóaljzatból.*

- *A hálózati kábel csatlakozásának
bontásakor mindig a csatlakozódugónál és
ne a hálózati kábelnél (1) fogva húzza ki a
csatlakozódugót.*
- *Mindig bontsa a hálózati kábel
csatlakozását, bármely probléma esetén, ha
nem használja az eszközt, tisztítás előtt,
vagy viharok alkalmával.*
- *Ha látható sérülést vesz észre az indukciós
főzőlapon vagy a hálózati kábelén (1),
akkor kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a
hálózati kábel csatlakozódugóját a
csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba
a forródróton keresztül az ügyfélszolgálattal
(lásd „Garanciális információk” című rész,
457. oldal).*
- *Csak egy olyan megfelelően telepített,
könnyen megközelíthető hálózati*

csatlakozóaljzatba dugja az indukciós főzőlap hálózati kábelének a csatlakozódugóját, amelynek a feszültsége megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel. A készülék csatlakoztatását követően a hálózati csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a csatlakozódugót vészhelyzet esetén gyorsan kihúzhassa a hálózati csatlakozóaljzatból.

- *Sohase merítse az indukciós főzőlapot, a hálózati kábelt (1) vagy a hálózati kábel csatlakozódugóját vízbe vagy más folyadékba. Ha folyadék kerül a termékbe, akkor azonnal húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba a forródróton keresztül az ügyfélszolgálattal (lásd a „Garanciális információk” című rész a 457. oldalon).*

- *Ha a főzési zóna (2) üveglapja megsérült vagy eltörött, akkor kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, hogy elkerülje az esetleges áramütés veszélyt.*



Elektromágneses mezőből származó veszély!

Az orvosi eszközöket (szívritmus-szabályozók, hallókészülékek, stb.) befolyásolhatják és károsíthatják az elektromágneses mezők. Tartsa be a készülék gyártója által javasolt biztonsági távolságot.



Az elektromágneses mezők okozta veszélyek!

Tartsa az indukciós főzőlapot legalább 1 m-es távolságra azoktól az eszközöktől, melyekre annak elektromágnesen mezeje hatással lehet (pl. mágneses adathordozók, elektromos eszközök, órák, stb.).



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- *Ne melegítse a főzőedényeket üresen, mert azok gyorsan túlmelegíthetik az edényt és a készüléket is.*
- *Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlapot ne tegye ki túlzott vibrációnak, mert attól a főzési zóna (2) eltörhet. Vigyázzon arra, hogy ne ejtse le az indukciós főzőlapot! A főzési zóna (2) törése esetén fennáll a sérülés veszélye!*
- *Legyen óvatos ha levest vagy ragut készít. A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-ot.*
- *Az indukciós főzőlap károsodását okozhatja azzal, ha megpróbálja arról lekaparni a ráégett karamellt. Ha cukortartalmú étel folyt ki, azt annak kihűlése után azonnal távolítsa el.*

Általánosságban, bármilyen kifröccsent ételt azonnal el kell távolítani.

- *Ne használjon súroló vagy maró tisztítószeret vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez károsíthatja a főzőzónát (2).*
- *Az indukciós főzőlapnak csúszásmentes műanyag talpa van. Szükség esetén, helyezzen valamit a készülék alá, mivel a munkafelületeket néha olyan mosószerrel kezelik, melyek megtámadhatják vagy akár fel is oldhatják a műanyag lábakat.*



Hálózati kábel

Mindig a csatlakozódugónál fogva bontsa a hálózati kábel (1) csatlakozását és sohase húzza a hálózati kábelnél (1). Sohase tegye a készüléket, bútordarabokat vagy nehéz tárgyakat a hálózati kábelre (1) és gondoskodjon arról, hogy a kábel ne szoruljon be. Sohase kössön csomót a hálózati kábelre

(1) és ne kösse azt más kábelekkel. Valamennyi kábelt úgy kell elhelyezni, hogy senki sem léphesse rájuk és senkit sem akadályozzanak. Sohasse használjon az országában érvényes biztonsági rendelkezéseknek nem megfelelő adapterdugókat vagy hosszabbítókábeleket, továbbá maga ne módosítsa a hálózati kábelt (1). Ha a hálózati kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse ki.

- ① A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.*

Nem arra tervezték az indukciós főzőlapot, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.

6. Mielőtt használatba venné

Csomagolja ki a gépet. Először ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljes és sértetlen-e. Ha bármilyen elem hiányzik, vagy megsérült, hívja fel forródrótunkon keresztül az ügyfélszolgálatot (lásd a „Garanciális információk” című rész a 457. oldalon). A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe

Az indukciós főzőlapon való főzés másként működik, mint a hagyományos főzőlapokon. A hőt az elektromágneses mező generálja a főzőedény alján, és nem pedig a fűtési zónában található fűtőellenállások. Ez energiát takarít meg, és lecsökkenti a főzési időt.

Magas teljesítménnyel, a főzőedény tartalma sokkal gyorsabban melegszik fel, és az sokkal gyorsabban reagál a hőmérséklet lejjebb kapcsolására. Mondhatjuk, hogy az indukciós főzőlapon való főzés nagyon hasonlít a gázon való főzéshez.

De ehhez szüksége van speciális indukciós-kompatibilis, ferromágneses aljú főzőedényekre.

6.2 A megfelelő főzőedények

Csak az indukciós főzőlaphoz megfelelő ferromágneses főzőedényeket használjon. Ezeknek vásárláskor megfelelően fel kell lenniük címkézve. A nem mágneses fémekből (alumínium, réz, stb.) és más anyagokból (pl. kerámia, porcelán, üveg, stb. készült edények nem megfelelőek.

A főzőedény aljának képesnek kell lennie felfeküdnie az indukciós főzőlapra, simának és az átmérőjének 10 - 22 cm között kell lennie.



Ha a főzőedény nem a megfelelő átmérőjű vagy nem megfelelő anyagból készült, a főzési zóna automatikusan kikapcsol. 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik, és egy E0 hibakód jelenik meg a kijelzőn (11).

7. Első lépések

7.1 Beállítás és csatlakozás

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



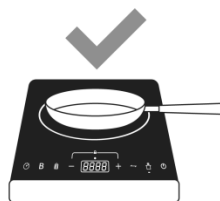
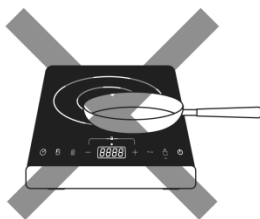
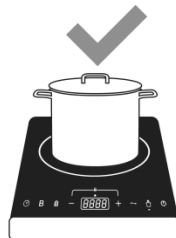
Tűzveszély!

- *Ne tegye a készüléket olyan textil felületre, mint pl. az asztalterítő.*
- *Ne tegye a készüléket fémfelületekre. Ezek könnyen felmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.*
- *Sohase tegye a készüléket gyúlékony anyagok alá, mint függöny.*
- *A készülék alján található nyílásokat tilos elfedni. A készülék körül, tartson legalább 10 cm távolságot, és felette pedig min. 60 cm-t, a megfelelő főzés garantálása érdekében.*

7.2 Használat



- *Ha az indukciós főzőlapot kikapcsolja és a főzőlap főzőzónájának (2) felületi hőmérséklete magasabb mint 60 °C, „- H-” látható a kijelzőn. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „- L-” kijelzés jelenik meg a kijelzőn.*
 - *Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperc elteltével a sípolás abbamarad és kikapcsolódik a ventilátor. A kijelzőn (11) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (2) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés látható a kijelzőn (11).*
 - *A „- H-” és „- L-” szimbólumok csak a termék hálózati feszültségről való leválasztásával tüntethetők el a kijelzőről (11).*
 - *Amikor az indukciós főzőlapot bekapcsolja, az előre beállított szint L05.*
1. Csatlakoztassa a hálózati kábel (1) segítségével egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóalaphoz az indukciós főzőlapot. A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (11) a hőmérséklettől függően egy „- L -” vagy „- H -” kijelzés látható.
 2. Tegyen fel egy edényt a főzőlapra (2).



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- **Mindig a főzési zóna közepére (2) tegye az edényt. Nem tehető a kezelőpanelre vagy a szélére.**
- Az edénynek kifejezetten indukciós főzőlaphoz valónak kell lennie. Ne használjon másmilyen edényeket (pl. kerámia).
- Legyen óvatos ha levest vagy ragut készít. A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-ot.

3. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).
4. Nyomja meg a M funkciógombot (5) a készülék teljesítményszint kijelzésre való átkapcsolásához „L05”.



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

5. A + (4) és - (18) gombot használja a kívánt teljesítmény beállítására, vagy érintse meg az M funkciógombot (5) a főzési hőmérséklet kijelzésére a kijelzőn (11), majd a + (4) és - (18) gomb használatával állítsa be azt.



Égésveszély!

Ne érintse meg a főzőzónát (2) ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt levette, a főzési zóna (2) mindig nagyon forró lehet.



Az M funkciógombot (5) használja teljesítményszint (3) és a hőmérséklet (19) kijelzés közötti váltáshoz. Azonban ne feledje, hogy amikor átkapcsol, a teljesítményszint beállítása mindig a L05, míg a hőmérsékletet beállítása 120 °C lesz, függetlenül attól, hogy előtte mi volt beállítva. Így vigyáznia kell arra, hogy az étel ne égjen oda.



Tűzveszély!

- Az olaj és a zsír túlhevítés esetén kigyulladhat. Ezért legyen óvatos, ha olajat vagy zsírt hevít. Sohasem hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül.
- **Robbanásveszély!** Sohasem kísérelje meg az égő olajat vagy zsírt vízzel eloltani. Ehelyett úgy oltsa el azt úgy, hogy befedi az edényt egy arra jól illeszkedő fedővel vagy tányérral. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.

6. Készítse el az ételt. Főzés közben a + (4) és - (18) gombot használja a kívánt teljesítményszint vagy hőmérséklet beállítására.
7. Amikor végzett, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot. Ehhez érintse meg a Be/ki gombot  (6). A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (11) a hőmérséklettől függően egy „- L -” vagy „- H -” kijelzés látható. Kialszik a Be/ki gomb  (6) feletti jelzőfény.



- Ha az indukciós főzőlapot kikapcsolja és a főzőlap főzőzónájának (2) felületi hőmérséklete magasabb mint 60 °C, „- H-” látható a kijelzőn. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „- L-” kijelzés jelenik meg a kijelzőn.
- Körülbelül 2 órányi folyamatos működés után automatikusan kikapcsolódik a készülék és egy sípjelzés hallható. Ha időközben bármely beállítási vagy kijelzési változtatást végez, akkor 2 órai kezdettel megismétlődik a visszaszámlálás. Ha beprogramozta az időzítőt, akkor elsőbbsége van az időzítő visszaszámlálásának és a beállított idő leteltével kapcsolódik ki a készülék.

7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény

Alább a W-ban megadott különböző teljesítményszintek rövid áttekintése található.

Szint	Teljesítmény (W)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Turbó funkció)**	2200

* az alapértelmezett teljesítményszint a főzőzóna (2) bekapcsoláskor

** Turbó funkció nem választható ki közvetlenül egy teljesítményszinttel, csak a „Turbó” funkcióval.

7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével

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

1. Az időzítő beállításához, érintse meg az időzítő ☹ (17) érzékelő gombját, amikor a Indukciós főzőlappal főz.
2. A + (4) és - (18) gombot használja a kívánt elkészítési idő (percben) beállításához, amennyit a főzési zóna kikapcsolása előtt várni akar.



0:01 (1 perc) és 3:00 (3 óra) között programozhatja az elkészítési időt. Tartsa megérintve a + (4) vagy - (18) gombot az időzítő 10 perces lépésekben való beállításához. Érintse meg a + (4) vagy - (18) gombot az időzítő 1 perces lépésekben való beállításához.

A beállított idő kijelzése rövid ideig villog majd a kijelzőn (11) a hátralévő idő (visszaszámláló) kijelzése látható.

Ha az időzítő aktívva van, a kijelzőn (11) felváltva jelenik meg a teljesítményszint és a hőmérséklet kijelzése, továbbá 5 másodperces időközönként a hátralévő idő kijelzése látható.



Csak addig világít az Időzítő gomb (17) feletti állapotjelző kijelzés, amíg a hátralévő idő kijelzése látható a kijelzőn (11). Amíg a teljesítményszint vagy a hőmérséklet kijelzése látható, addig csak a (3) vagy (19) kijelző világít, nem pedig az Állapot kijelző (17).

Ha szükséges, akkor a + (4) és - (18) gomb használatával állíthatja be a teljesítményszintet vagy a hőmérsékletet.

Amikor a visszaszámlálás eléri a nullát, akkor az indukciós főzőlapot automatikusan kikapcsol. Egy sípjelzés hallható.



Az indukciós főzőlap idő lejártá előtti kézi kikapcsoláshoz, nyomja meg a Be/ki gombot  (6).

7.5 Az időzítő bekapcsolásra való használata

Úgy is programozhatja az időzítőt, hogy egy a következő 24 órán belül megadott időpontban egy automatikus elkészítési funkcióval együtt bekapcsolja a főzőlapot.



Biztonsági okokból a „Víz”, „Lassú főzés”, „Olajsütés” és a „Turbó” funkció nem kapcsolható be az időzítővel. Ezen funkciók használata során tilos felügyelet nélkül hagyni e terméket. Ugyanez vonatkozik (szabad teljesítményszint vagy hőmérséklet választással rendelkező) indukciós főzőlap normál használatára, ebben az esetben nem használható be az időzítő használatával.

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).
2. Az időzítő beállításához, érintse meg az időzítő  (17) érzékelő gombját.
3. Az indukciós főzőlap bekapcsolása előtt a + (4) és - (18) gombot használja a kívánt késleltetés (óra:perc formátumú) beállításához.
4. Érintse meg a használni kívánt elkészítési funkció gombját: Újramelegítés/melegen tartás  (15), Leves (13), Tej (12) vagy Párolás (10). Villogni kezd a kiválasztott funkció feletti állapot kijelző.

A hátralévő időt (óra:perc formátumban) jelzi ki a kijelző (11). A beállított idő eltelte után bekapcsolódik az indukciós főzőlap.

Egyszer rövid időre érintse meg a Be/ki gombot  (6) az automatikus bekapcsolás törlésére, és az indukciós főzőlap kikapcsolására.

7.6 Gyerekzár

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

Hogyan lehet aktiválni a gyerekzárát:

1. Kb. 3 másodpercig tartsa megnyomva Gyerekzár gombot  (16). Egy sípjelzés hallható, és világítani kezd a Gyerekzár gomb  (16) feletti állapot kijelző. A gyerekzár aktiválva van.
2. Kb. 3 másodpercig tartsa megnyomva Gyerekzár gombot  (16). Egy sípjelzés hallható, és kialszik a Gyerekzár gomb  (16) feletti állapot kijelző. Ismét inaktíválva van a gyerekzár. Szokásos módon használhatja az indukciós főzőlapot.



- Akkor is aktiválhatja a gyerekszárat, amikor a főzőlap ki van kapcsolva.
- Ha az indukciós főzőlap bekapcsolt állapotában aktiválja a gyerekszárat, attól az még kikapcsolható. De, az összes többi funkció zárva van.

7.7 Automatikus funkciók

8 főzési funkcióval rendelkezik az indukciós főzőlapja. Ezek közül néhány főzési funkciók közül (pl. Leves vagy Tej) dinamikusan változtatja a teljesítményt, és ezáltal a hőmennyiség állandó változtatása nélkül, teszi lehetővé különböző ételek hagyományos elkészítését. Más funkciók (pl. Hirtelen sütés vagy Olajsütés) automatikusan végzik a hőmérséklet és idő beállítását, hogy ne kézzel kelljen ezeket végezni. Ez lehetővé teszi a beállítások gyorsabb elvégzését, más dolgok végzését vagy egyszerűen a pihenést az ételkészítés során.

7.7.1 „Újramelegítés/melegen tartás” funkció

Az „Újramelegítés/melegen tartás” funkció kiválasztása esetén automatikusan történik a 2 órás idő és a 60 °C-os hőmérséklet kiválasztása. Ez lehetővé teszi ezen idő alatt az étel kb. 60 °C-on való tartását.

Kíméletesen újra is melegítheti az ételt. E funkció működése során az étel letapadásának a megakadályozása érdekében rövid időközökkel adagolja a teljesítményt.



Azonban ügyeljen arra, hogy legalább 500 g ételt (pl. pörkölt) melegítsen. Ellenkező esetben az edényhez tapadhat. Ha kisebb mennyiséget melegít, akkor ennek elkerülésére rendszeresen keverje meg a tartalmát.

Az Újramelegítés/melegen tartás funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).

VAGY

Azt az időt programozza be, azt akarja, hogy e funkció használatával bekapcsolódjon az indukciós főzőlap. Lásd „Az időzítő bekapcsolásra való használata” című rész.

2. Érintse meg az Újramelegítés/melegen tartás funkciógombot  (15). A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból hátralévő idő kijelzése („120” perccel kezdődik). Világítani kezd az Újramelegítés/melegen tartás funkciógomb (15) feletti állapot kijelző. Amíg a hátralévő melegítési idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható a hőmérséklet kijelzése, addig a kijelző (9) is világít.



- Mivel kicsi az Újramelegítés/melegen tartás funkció által használt melegítési teljesítmény, ne feledkezzen meg a fedő edényre tételéről. Ez jobban visszatartja az étel melegítéséhez, illetve melegen tartásához szükséges hőt. Ellenkező esetben 60 °C alatt maradhat az étel hőmérséklete, amelyet hidegnek érez az étkezőskor.

- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, L11 teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a Melegen tartás funkcióra.
- Nem kombinálható más funkciókkal az Újramelegítés/melegen tartása funkció.
- Amikor aktiválva van az Újramelegítés/melegen tartás funkció, érintse meg az M funkciógombot (5) az Újramelegítés/melegen tartás funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.2 „Víz” funkció

Ez a funkció a víz gyors és könnyű felforralását és forrásban tartását teszi lehetővé.

A „Víz” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).
2. Érintse meg a „Víz” funkciógombot  (14). Világítani kezd a „Víz” funkciógomb (14) feletti állapot kijelző. A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg az „L10” teljesítmény szint és a 20 perces hátralévő idő kijelzése. Amíg a hátralévő idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható az „L10” teljesítmény szint kijelzése, addig a kijelző (3) is világít.
3. Szükség esetén, a teljesítmény szint módosításra nyomja meg a + (4) és (18) gombot.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, L11 teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a „Víz” funkcióra.
- Nem kombinálhatóak más funkciók a „Víz” funkcióval.
- Amikor működik a „Víz” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot a „Víz” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.3 „Leves” funkció

E a funkció megkönnyíti a leveskészítést. Az étel hőmérsékletétől és az elkészítési időtől függően az indukciós főzőlap automatikusan végzi a teljesítmény szint beállítását.

A „Leves” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).

VAGY

Azt az időt programozza be, azt akarja, hogy e funkció használatával bekapcsolódjon az indukciós főzőlap. Lásd „Az időzítő bekapcsolásra való használata” című rész.

2. Érintse meg a „Leves” funkciógombot  (13). Világítani kezd a „Leves” funkciógomb (13) feletti állapot kijelző. A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg az „L05” teljesítmény szint és az 1:30 h hátralévő idő kijelzése. Amíg a hátralévő idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható az teljesítmény szint kijelzése, addig a kijelző (3) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, L11 teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a „Leves” funkcióra.
- Nem kombinálhatóak más funkciók a „Leves” funkcióval.
- Amikor működik a „Leves” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot a „Leves” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

3. Az étel hőmérséklete alapján, lényegében szabályozza az indukciós főzőlap a teljesítményszintet. Azonban szükség esetén ez módosítható. Ehhez érintse meg a + (4) és - (18) gombot a teljesítmény szint beállítására.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.4 „Tej” funkció

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

„Tej” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).

VAGY

Azt az időt programozza be, azt akarja, hogy e funkció használatával bekapcsolódjon az indukciós főzőlap. Lásd „Az időzítő bekapcsolásra való használata” című rész.

2. Érintse meg a „Tej” funkciógombot  (12). A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból hátralévő idő kijelzése („20” perccel kezdődik). Világítani kezd a „Tej” funkciógomb (12) feletti állapot kijelző. Amíg a hátralévő melegítési idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható a „60” hőmérséklet kijelzése, addig a kijelző (19) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a „Tej” funkcióra.
- Nem kombinálható a „Tej” és egyéb funkció.
- Amikor működik a „Tej” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot a „Tej” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.5 „Párolás” funkció

Levesek, pörkölték, szószok és párolt ételek készítésére használhatja a „Párolás” funkciót. L03 (kis hőfejlesztés) teljesítmény szinten folyamatos történik az étel melegítése.

A „Párolás” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).

VAGY

Azt az időt programozza be, azt akarja, hogy e funkció használatával bekapcsolódjon az indukciós főzőlap. Lásd „Az időzítő bekapcsolásra való használata” című rész.

2. Érintse meg a „Párolás” funkciógombot  (10). Világítani kezd a „Párolás” funkciógomb (10) feletti állapot kijelző. A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg az „L03” teljesítmény szint és az 2:00 h hátralévő idő kijelzése. Amíg a hátralévő idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható az teljesítmény szint kijelzése, addig a kijelző (3) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a „Párolás” funkcióra.
- Rögzített a teljesítmény szint és az elkészítési idő. Nem változtathatja meg azt.
- Nem kombinálható a „Párolás” és egyéb funkció.
- Amikor működik a „Párolás” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot a „Párolás” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.6 „Lassú főzés” funkció

A „Lassú főzés” funkcióval automatikusan felforralhatja az ételt, majd kíméletesen lassan főzheti azt. A hőmérséklettől függően automatikusan vált az L10 és L05 teljesítményszint között, hogy megakadályozza az étel túlforrását.

A „Lassú főzés” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).
2. Érintse meg a „Lassú főzés” funkciógombot  (9). Világítani kezd a „Lassú főzés” funkciógomb (9) feletti állapot kijelző. A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg az „L10” teljesítmény szint és a 0:30 perces hátralévő idő kijelzése. Amíg a hátralévő idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható az teljesítmény szint kijelzése, addig a kijelző (3) is világít.
3. Az étel hőmérséklete alapján, lényegében szabályozza az indukciós főzőlap a teljesítményszintet. Azonban szükség esetén ez módosítható. Ehhez érintse meg a + (4) és - (18) gombot a teljesítmény szint beállítására.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a „Lassú főzés” funkcióra.
- Rögzített az elkészítési idő. Nem változtathatja meg azt.
- Nem kombinálható a „Lassú főzés” és egyéb funkció.
- Amikor működik a „Lassú főzés” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot a „Lassú főzés” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.7 „Olajsütés” funkció

Az „Olajsütés” funkció esetén az indukciós főzőlap 180 °C-ra melegíti, majd ezen a hőmérsékleten tartja az edényt és az ételt. Ételek (pl. csipszek) olajban sütésére használják.

Alapértelmezés szerint 180 °C-ot állít be a program. Különböző ételek különböző sütési hőmérsékleteket igényelnek. A hőmérséklet beállítására nyomja meg a + (4), illetve a - (18) gombot. Tartsa be az étel csomagolásán található gyártói utasításokat, illetve 7.8 részben szereplő útmutatásokat.

Az „Olajsütés” funkció használata:

1. Tartsa 3 másodpercig megérintve a Be/ki gombot  (6) az indukciós főzőlap bekapcsolására. „on” (be) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (11).
2. Érintse meg az „Olajsütés” funkciógombot  (8). A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg „180” és a hátralévő idő kijelzése (0:30 h értékkel kezdődik). Világítani kezd az „Olajsütés” funkciógomb (8) feletti állapot kijelző. Amíg a hátralévő elkészítési idő kijelzése látható, addig az Időzítő gomb (17) feletti állapot kijelző is világít. Amíg látható a „180” hőmérséklet kijelzése, addig a kijelző (19) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Turbó funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol az „Olajsütés” funkcióra.
- Nem kombinálható az „Olajsütés” és egyéb funkció.
- Amikor működik az „Olajsütés” funkció érintse meg az M (5) funkciógombot az „Olajsütés” funkció törlésére, majd az L05 teljesítményszinten folytassa.

Az elkészítési idő eltelte után kikapcsolódik az indukciós főzőlap. Az elkészítési eljárás teljes törlésére, és az indukciós főzőlap korábbi kikapcsolására, egyszer rövid ideig érintse meg a Be/ki gombot  (6).

7.7.8 „Turbó” funkció

Az elkészítési folyamat gyorsítására szolgál a Turbó funkció. Körülbelül 30 másodpercig teljes teljesítménnyel („L11” teljesítmény szint) működik az indukciós főzőlap, majd visszakapcsol az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.

A Turbó funkció használata:

1. Kapcsolja át az indukciós főzőlapot egy kiválasztott teljesítmény szintre, hőmérsékletre vagy a „Tej”, „Újramelegítés/melegen tartás”, „Olajsütés”, „Lassú főzés”, „Párolás”, „Leves” vagy „Víz” funkció egyikére.
2. Az indukciós főzőlap működése közben érintse meg a „Turbó” funkciógombot  (7). A kijelzőn (11) „L11” kijelzés jelenik meg és világít a „Turbó” funkció kijelzője (17).

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



- Amikor működik a „Turbó” funkció érintse meg az M funkciógombot (5) a „Turbó” funkció törlésére és az L05 teljesítményszinten vagy 120 °C-os hőmérsékleten folytassa az ételkészítést.

7.8 Indukciós főzőlapon való ételkészítési tippek

A különböző ételek mennyiségére és elkészítési idejére vonatkozó néhány hasznos tippet tartalmaz ez a fejezet. Ezek csupán útmutatásul szolgálnak. Az állagtól és a kívánt főzési, illetve sütési szinttől függ a szükséges elkészítési idő. Az elkészítés alatt rendszeresen ellenőrizze az ételt.

Étel	Hőmérséklet/ teljesítményszint	Tömeg	Idő	Funkció
Csirkemell	180 °C	400 g	7 perc	Olajsütés *
Csírke nuggetek (mélyhűtött)	180 °C	250 g	6 perc	Olajsütés *
Sertéshús szelet (friss)	160 °C	400 g	4-5 perc	Olajsütés *
Sertéshús szelet (mélyhűtött)	180 °C	400 g	5 perc	Olajsütés *
Csipsz (friss)	160 °C	400 g	5-6 perc	Olajsütés *
Csipsz (mélyhűtött)	180 °C	400 g	6 perc	Olajsütés *
Húsleves kivonat	L10	500 g	30 perc	Lassú főzés
Kész hús, pl. konzerből	60 °C	500 g	30-35 perc	Melegítés
Marhahús, pl. gulyás	L03	500 g	120 perc	Párolás
Tyúkhúsleves	L08	1000 g	90 perc	Leves
Zöldségleves	L05	1800 g	90 perc	Leves

* Attól az időtől kell számítani a sütési időt, amikor a zsír/olaj eléri a beállított hőmérsékletet. 1,5 liter olajnak körülbelül 20 percbe telik, amíg eléri a 180 °C-ot.

8. Mintareceptek

Alább található mintaként az indukciós főzőlappal könnyen elkészíthető néhány étel. Kérjük, ne feledje, hogy ezek csupán útmutatások. Az összetevőktől függően kissé változhatnak az elkészítési idők. Az elkészítési idő alatt rendszeresen ellenőrizze az ételt.

8.1 Csiliszós babbal (4 személyre)

Hozzávalók:

- | | |
|---|---|
| • 500 g vagdalt hús | • 500 ml marha alaplé |
| • 2 doboz vesebab | • 1 teáskanál őrölt kömény |
| • 2 doboz apróra vágott paradicsom | • 1 teáskanál csiliport |
| • 1 gerezd fokhagyma | • Só |
| • 3 hagyma | • Bors |
| • 1 üveg ecetes szeletelt jalapeños azaz csilipaprika | • Egy kevés margarin vagy növényi zsír a sütéshez |

Hámozza meg, és vagdalja kockára a hagymákat, hámozza meg és zúzza össze a fokhagymát. Tegye félre mindkettőt. Tegyen egy kevés margarint vagy növényi zsíradékot egy edénybe, pirítsa meg a vagdalthúst az L10 teljesítmény szinten. Sóval és borssal fűszerezze meg a húst, majd körülbelül jalapeños üvegében található folyadék felével készítse pecsenyélét. Adja hozzá a hagymákat, és folytassa a sütést.

Most adja hozzá a marha alaplé, paradicsomot, fokhagymát, egy kevés köményt és egy kevés csiliport.

Öblítse le vízzel a vesebabot egy szitában, majd a jalapeñossal együtt adja hozzá.

Válassza ki a „Párolás” funkciót, majd hagyja kb. 90 percig főni.

Majd szükség szerint adjon hozzá egy kevés csiliport vagy köményt.

8.2 Sajtkrémleves (4 személyre)

Hozzávalók:

- 500 g vagdalt hús
- 500 g póréhagyma
- 300 g burgonya (lisztes)
- 1,2 liter marha alaplé
- 200 g krémes puha sajt
- 200 g fűszeres puha sajt
- Só
- Bors
- Egy kevés margarin vagy növényi zsiradék a sütéshez

Hámozza meg, és vagdalja kockára a burgonyát, majd félig főzze meg egy kevés marha alaplében.

Amikor megpuhultak a burgonyák, akkor hagyja az alaplében azokat, és tegye félre.

Tegyen egy kevés margarint vagy növényi zsiradékot egy edénybe, pirítsa meg a vagdalthúst az L10 teljesítmény szinten.

Tisztítsa meg, vágja karikákra, majd adja a húshoz a póréhagymát. Vagy használhat mélyhűtött póréhagymát is.

Keverje a póréhagymát a húsbba, és melegítse további 5 percig. Egyszer-egyszer keverje meg.

Majd készítsen pecsenyelét a maradék alaplével.

Válassza ki a „Leves” funkciót, majd hagyja körülbelül 30 percig főni.

Időközben keverje a burgonyát a marha alaplébe.

Amikor megpuhult, akkor keverje az összekevert burgonyába és a puha sajtba.

Hagyja további 10 percig főni, majd sóval és borssal fűszerezze meg.

8.3 Ropogós csirkedarabok (4 személyre)

Hozzávalók:

- 500 g csirke- vagy mellfilé
- 300 g liszt
- 100 g zsemlemorzsa
- 50 g kukoricapehely
- 300 ml tej
- 1 liter sütőolaj
- 1 teáskanál sütőpor
- 4 teáskanál paprika
- 2 teáskanál só
- 2 teáskanál bors
- 2 teáskanál csilipor, ha szükséges
- 2 teáskanál oregano
- 2 teáskanál kakukkfű

Mossa meg a húst, szárítsa meg egy papírtörülközőben, vágja nagy darabokra, és tegye félre.

Tegye a lisztet, a zsemlemorzsat és a fűszereket egy zacskóba, és jól keverje össze azokat.

Öntse a tejet egy tálba, és keverjen bele egy kevés lisztkeveréket egy habverővel, és addig keverje, amíg krémes nem lesz.

Öntse a kukoricapelyhet a maradék lisztkeverékhez egy fagyasztózacskóba, és kissé nyomja össze. Majd öntse a keveréket egy nagy tálba.

Először a húst tegye a tejbe, majd a lisztkeveréket. Teljesen be kell fednie a húst. Várjon, amíg a liszt fel nem issza a folyadékot. Ez segíti a darabok jobb befedését. Majd tegye félre a húst. A darabok zsemlemorzzába forgatása után, öntsön olajat egy edénybe, majd az „Olajsütés” funkcióval melegítse körülbelül 15 percig.

Egy réselt kanál használatával körültekintően tegye az egyes darabokat az olajba, és süssé körülbelül 6 percig. Az edény méretétől függően egyidejűleg körülbelül 3 darab fér el. Ügyeljen arra, hogy ne érjenek egymáshoz a darabok az olajban, mivel összetapadhatnak.

Miután elkészült a sütéssel egy réselt kanál segítségével vegye ki a darabokat az olajból, és tegye azokat egy papírtörülközőre.

8.4 Paprikás és paradicsomos rizottó (4 személyre)

Hozzávalók:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| • 2 hagyma | • 30 g vaj |
| • 250 g rizottó rizs | • 150 g reszelt ementáli sajt |
| • 100 ml fehér bor | • Bazsalikom |
| • 1 liter zöldséglevés alaplé | • Só |
| • 3 nagy paradicsom | • Bors |
| • 1 piros paprika | • Olívaolaj |

Hámozza meg a hagymát, mossa meg a paradicsomokat és a paprikát. Tegye félre a paradicsomot és a paprikát. Süssé meg a hagymát olívaolajban, egy nagy edényben, L07 teljesítmény szinten. Majd adja hozzá a rizst. Addig keverje a rizst, amíg egyenletesen el nem oszlik. Fehér borral készítsen pecsenyélét.

Válassza ki a „Lassú főzés” funkciót.

Most folyamatos keverés mellett fokozatosan öntsön be 100 ml alaplé. Amint a rizs felszívott egy kevés folyadékot öntsön hozzá 100 ml alaplé. Ne várjon túl sokat, ellenkező esetben összetapad a keverék. Folyamatosan keverje.

Körülbelül 500 ml alaplé hozzáadása után, keverje ne a paradicsomokat és a paprikát, majd L05 teljesítmény szintet állítson be.

Ezután folyamatos keverés mellett fokozatosan adja hozzá a megmaradt alaplevet.

Miután a rizs felszívta a maradék alaplé, L01 teljesítmény szintet állítson be, ezután keverje bele a sajtot és a vajat.

Adjon hozzá bazsalikomot, majd sóval és borssal fűszerezze azt.

9. Karbantartás / tisztítás

Annak érdekében, hogy elkerülje az ételmaradékok leégését, tisztítsa meg az indukciós főzőlapot minden használat után.



Égésveszély!

Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzési zóna (2) teljesen lehűl. Ellenkező esetben megégetheti magát.



Áramütésveszély!

- *Mindig húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból tisztítás előtt. Ez áramütést okozhat.*
- *Ne öntsön vagy fújjon folyadékot a készülékre vagy a szellőzőnyílásokon keresztül. Ez zárlatot okozhat, ami áramütéshez vagy égési sérülésekhez vezethet.*



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

Ne használjon súroló vagy maró tisztítószeret vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez károsíthatja a főzőzónát (2).

Tisztítsa meg az oldalfelületeket és a hálózati kábelt (1) egy enyhén megnedvesített ronggyal.

A főzőfelületről (2) a piszok és az odaégett ételmaradék egy üveg főzőlapok tisztítására való kaparóval és egy megfelelő mosószer használatával tisztítható meg.

10. Hibaelhárítás

Ha az indukciós főzőlap nem működik megfelelően, akkor kövesse az alábbi utasításokat, és próbálja megoldani a problémát. Ha a tanácsok nem segítenek a hiba kijavításában, hívja fel ügyfélszolgálatunkat (lásd: a „Garanciális információk” című rész a 457. oldalon).



Áramütésveszély!

Sohase próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem működik	Nincs csatlakoztatva a hálózati kábel (1).	Csatlakoztassa a hálózati kábel (1) csatlakozódugóját egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzatba.
	A gyerekzár aktiválva van	Tartsa 3 másodpercig megnyomva a + (4) és - gombot (18) a gyerekzár kikapcsolásához.
A főzőfelület (2) nem melegszik	Nincs edény a főzőfelületen (2)	Helyezzen egy edényt a főzőfelületre (2).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
A kijelzőn az E0 hiba jelenik meg (11)	Nincs edény a főzőfelületen (2)	Helyezzen egy edényt a főzőfelületre (2).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	A főzőedény átmérője túl kicsi vagy az nem áll középen a főzési zónában (2).	Kizárólag 10 és 22 cm fenéktátmérő közötti méretű főzőedényeket használjon és azt helyezze a főzési zóna (2) közepére.
A kijelzőn az E6 hiba jelenik meg (11)	Meghibásodott a hűtőventilátor	Hibás lehet a hűtőventilátor. Ebben az esetben a forródrótunkon keresztül hívjon bennünket. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 457. oldalon.
E1, E2, E3, E4, E7, E8 vagy Eb hibajelzés jelenik meg a kijelzőn (11).	Műszaki meghibásodás	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 457. oldalon.

11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	Az ilyen jellel ellátott készülékek a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Minden elektromos és elektronikai készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként egy hivatalos hulladékgyűjtő központok elhelyezni. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként a készüléket. A megfelelő hulladékkénti elhelyezéssel kapcsolatos további tájékoztatásért forduljon az önkormányzathoz, a környezetvédelmi szervekhez vagy azzal az üzlettel, melyben a készüléket vásárolta.
  ES/PT	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármínemű fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.
Csak Franciaországra érvényes:  ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE     Cet appareil se recycle À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DECHETERIE  OU  Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
„Könnyen végzett válogatás” Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.	
 	A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése: 1 – 7: műanyag / 20 – 22: papír és karton / 80 – 98: kompozit anyagok.

Jel	Anyag	A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék
	Kis sűrűségű polietilén	Hálózati kábel kábelkötegelő
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás
	Egyéb kartonpapír	Kartonbetétek az értékesítési csomagolásban
	Papír	Papírlap

12. Megfeleléségi adatok



Ez az készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU, a kisfeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2014/35/EU, az energiával kapcsolatos eszközökre vonatkozó 2009/125/EK és veszélyes anyagok korlátozására vonatkozó 2011/65/EU irányelv alapvető és egyéb követelményeinek.



A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.

Ez a termék megfelel Nagy-Britannia hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU megfeleléségi nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf

13. Garanciális információk

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szervíz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervízmegoldást kezdeményez.

- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 460026_2401



Gyártó

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG