



PDF ONLINE  
www.lidl-service.com



## DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 B3

**HU**

### DUPLA INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

**SI**

### DVOJNA INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

**DE AT**

### DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

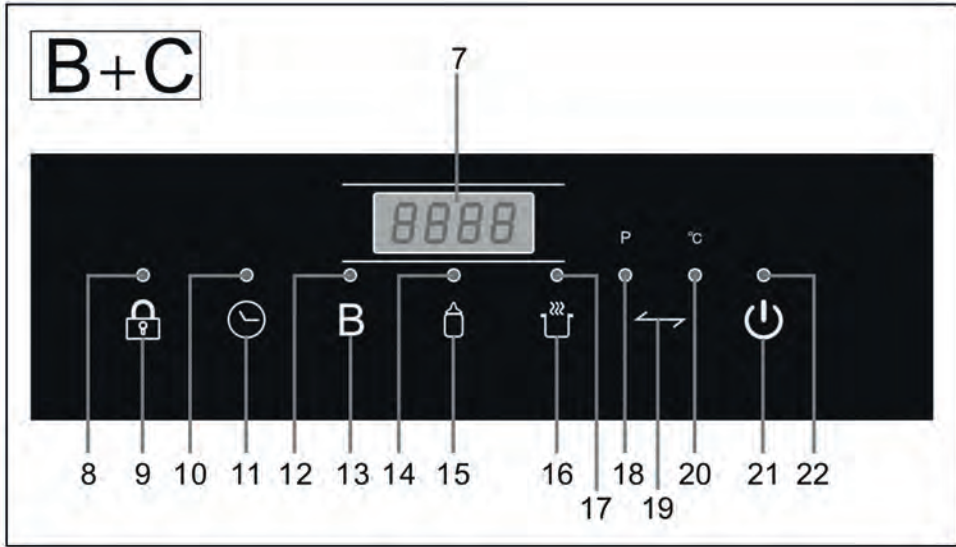
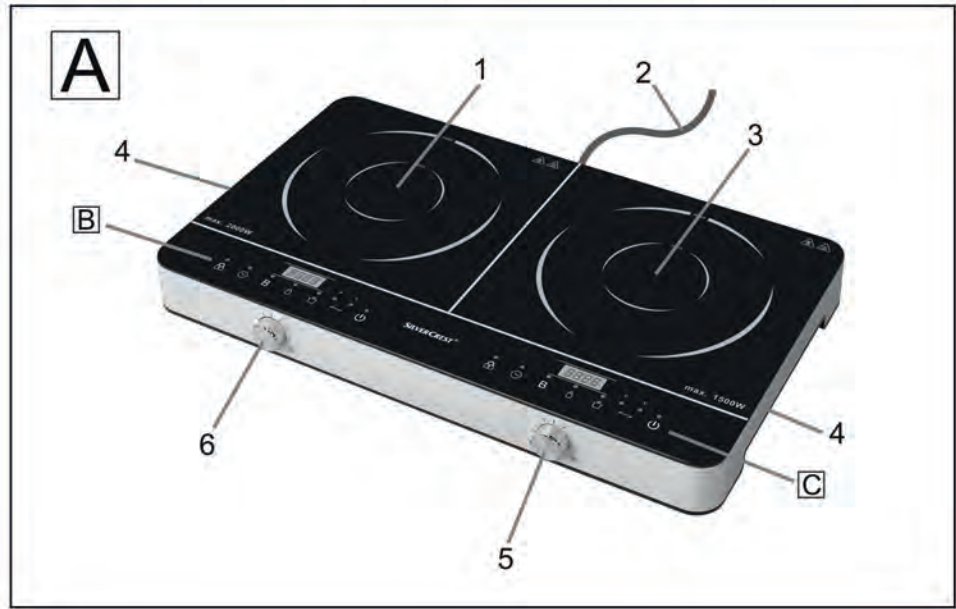
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

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

IAN 329299\_1904

IAN 329299\_1904



<b>Magyar</b> .....	<b>2</b>
<b>Slovenščina</b> .....	<b>33</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>63</b>

## **Tartalomjegyzék**

---

<b>1. Tervezett használat .....</b>	<b>3</b>
<b>2. A csomag tartalma .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Kezelőszervek és kijelzők .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Műszaki jellemzők.....</b>	<b>7</b>
<b>5. Biztonsági utasítások .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Mielőtt használatba venné .....</b>	<b>20</b>
6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe.....	21
6.2 A megfelelő főzőedények.....	21
<b>7. Az első lépések.....</b>	<b>21</b>
7.1 Beállítás és csatlakozás .....	21
7.2 Használat.....	22
7.2.1 Hőmérsékleti és teljesítmény beállítás.....	25
7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény .....	25
7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével .....	25
7.5 Gyermekzár.....	26
7.6 Melegen tartás funkció .....	27
7.7 Tej funkció.....	27
7.8 Rásegítés funkció.....	28
<b>8. Karbantartás/tisztítás .....</b>	<b>28</b>
<b>9. Hibaelhárítás.....</b>	<b>29</b>
<b>10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés .....</b>	<b>30</b>
<b>11. Megfelelőség.....</b>	<b>30</b>
<b>12. Garanciális információk .....</b>	<b>31</b>

**Gratulálunk!**

A SilverCrest SDI 3500 B3 dupla indukciós főzőlap, továbbiakban főzőlap, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

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. Tervezett használat**

---



E készüléket kifejezetten beltéri használatra szolgál, száraz, szigetelt helyen.

Nem magas hőmérsékletű vagy páratartalmú környezetben (például fürdőszobában) való használatra tervezték a készüléket, melyet óvni kell a portól.

A termék személyes használatra való, nem kereskedelmi felhasználásra készült.

Az SDI 3500 B3 indukciós főzőlap ételek készítésére és melegen tartására alkalmas, megfelelő edények segítségével. A készülék hordozható, és az érintéses kezelőpanelnek köszönhetően egyszerűen használható.

A készülék megfelel valamennyi CE megfelelőségi 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	SDI 3500 B3
Tűzhelytípus	x	Elektromos
Az égők és főzőfelületek száma	x	2
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 pontosságú.	Ø	22 cm + 22 cm
A nem kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület és elektromosan melegített főzőlap használható szélessége és hosszúsága 5 mm-es pontosságú.	L W	-
Az egyes főzőfelületek energiafelhasználása, kilónként	EC elektromos főzés	189,9 Wh/kg + 192,3 Wh/kg
A főzőlap kg-ra számított teljesítményfelvétele	EC elektromos főzőlap	191,1 Wh/kg

**Tesztelési módszer:**

A következő tesztelési szabványok szerint történt a termék tesztelése:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, 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 tűzhely 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 hőtáadásra csökken. Ez annyit jelent, hogy a folyamat több időt vesz igénybe és energiapazarlás.

## Előre látható helytelen használat

Nem arra tervezték a készüléket, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.



### **Égésveszély!**

Ne tegyen más tárgyakat (pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.) a főzőzónákra (1, 3). Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.

## **2. A csomag tartalma**






Vegye ki a készüléket és annak tartozékait a csomagolásból. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül kézhez kapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval. Lásd a „Garanciális információk” című rész, 31 oldal. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

- SilverCrest SDI 3500 B3 indukciós főzőlap
- E Kezelési útmutató

### 3. Kezelőszervek és kijelzők


---

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán az indukciós tűzhely számozott ábrája látható. A számok a következőket jelentik:

- 1** Bal oldali fűtőzóna
- 2** Hálózati kábel
- 3** Jobb oldali fűtőzóna
- 4** Tartó mélyedés
- 5** Jobb oldali fűtőzóna forgatógombja (- Szint le / + Szint fel)
- 6** Bal oldali fűtőzóna forgatógombja (- Szint le / + Szint fel)
- B** Bal oldali főzőzóna kezelőpanelje
- C** Jobb oldali főzőzóna kezelőpanelje
- 7** Képernyő
- 8** Gyerekzár kijelző
- 9** Érzékelő gomb a gyerekzárhoz 
- 10** Időzítő kijelző
- 11** Érzékelő gomb az időzítőhöz 
- 12** Rásegítés funkció kijelző
- 13** B gomb (rásegítés funkció) **B**
- 14** Tej funkció kijelző
- 15** Tej funkció gomb 
- 16** Melegen tartás funkció gomb 
- 17** Melegen tartás funkció kijelzése
- 18** Teljesítményszint kijelző
- 19** Funkció gomb ↔ (a teljesítményszint/hőmérséklet kijelzése között vált)
- 20** Hőmérséklet kijelző
- 21** Be-/ki kapcsoló gomb 
- 22** Állapot kijelző



## 4. Műszaki jellemzők

Gyártó:	SilverCrest
Modell neve:	SDI 3500 B3
Üzemi feszültség:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Teljesítmény:	3500 W Bal oldali fűtőzóna (1): 10 teljesítményszint, max. 2000 W vagy 19 hőmérsékleti szint: 60 - 240 °C 10 °C-os lépésekben Jobb oldali fűtőzóna (3): 7 teljesítményszint, max. 1500 W vagy 19 hőmérsékleti szint: 60 - 240 °C 10 °C-os lépésekben
Kijelzők:	Kijelzőnként 4 piros LED-del világító számjegy
Időzítő:	3 órás visszaszámlálás 1 perces lépésekben
Kezelőpanelek:	Érzékelő gombok (9 - 21) és forgatógombok (5, 6), gyermekzár az egyes fűtőzónákhoz (1, 3)
Hálózati kábel hossza:	kb. 2,00 m
Méretetek:	körülbelül 58 cm x 34 cm x 7,2 cm (sz x mé x ma)
Súly:	kb. 4 900 g
A főzőedény (fazék/serpenyő) maximális fenéktátmérője:	22 cm
A fazék/serpenyő min. fenéktátmérője:	10 cm
II-es érintésvédelmi osztály	

## 5. Biztonsági utasítások

A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a kézikönyvben lévő összes megjegyzést és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök kezelését. A használati útmutatót tartsa biztonságos helyen. Ha eladja vagy

másnak adja a gépet, akkor mellékelje a Kezelési útmutatót is. Az a termék részét képezi.

## **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!**

*Attól óv e figyelmeztetés, nehogy a főzőzónához (1, 3) érjen.*



### **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.*

## **Gyermekek és csökkent munkaképességű személyek**

E készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy tapasztalatlan személyek is használhatják, ameddig felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást

kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékekkel. 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 (2).



### **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 (2) 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 főzőzónákra (1, 3). Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.*
- *Ne érintse meg a főzőzónát (1, 3) érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzőzóna (1, 3) főzőfelülete még 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.*

- ***Robbanásveszély!*** *Ne melegítsen folyadékokat vagy ételeket zárt tárolóeszközökben, mint konzervek.*
- *Ne tegye a készüléket olyan textil felületre, mint pl. az asztalterítő.*
- *Ne tegye a készüléket fémfelületre. 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.*
- *Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzőzónák (1,*

3) teljesen lehűlnék. Ellenkező esetben megégetheti magát.



## **Áramütésveszély!**

- *Vigyázzon, hogy az indukciós tűzhely háza és a hálózati kábel (2) ne hogy megsérüljön. Sohase végezze maga a hibás kábel cseréjét, hanem forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz (lásd a „Garanciális információk” a című rész a 31. oldalon). Ha a ház vagy a hálózati kábel (2) 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 egészséget.*

- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben (2) éles szélek vagy forró felületek ne tehessenek kárt. Ne csavarja a hálózati kábelt (2) a készülék köré.*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel (2) 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 (2) 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 a készüléken vagy a hálózati kábelen (2), 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, 31. oldal).*
- *Csak egy megfelelően telepített, könnyen megközelíthető hálózati csatlakozóaljzatba csatlakoztassa az indukciós főzőlapot, melynek a feszültsége megfelel a főzőlapon feltüntetett értéknek. 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 (2) 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 31. oldalon).*
- *Ha repedt vagy törött a főzőzónák (1, 3) üveglapja, akkor kapcsolja ki a készüléket és bontsa a hálózati kábel csatlakozását az áramütés veszélyének kiküszöbölésére.*
- *Ha repedt a felület, akkor kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének kiküszöbölésére.*



## **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!**

*A készüléket tartsa 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 ne tegye ki túlzott vibrációnak a készüléket, mivel ez a főzőzónák (1, 3) üvegének a törését okozhatja. Vigyázzon, hogy ne ejtse le a készüléket! Ha eltörik az üveg, akkor sérülésveszély áll fenn!*
- *Ne feledkezzen meg a készülék maximális teherbírásáról (legyen különösen körültekintő levesek és pörköltök készítésénél). A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.*
- *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 a főzőzónák (1, 3) károsodását okozhatja.*

- *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.*
- *Kizárólag a tartómélyedéseknél (4) két kézzel megfogva vigye és szállítsa a készüléket.*



## **Hálózati kábel**

- *Mindig a csatlakozódugónál fogva bontsa a hálózati kábel (2) csatlakozását és sohase húzza a hálózati kábelnél (2).*
- *Sohase tegye a készüléket, bútordarabokat vagy nehéz tárgyakat a hálózati kábelre (2) és gondoskodjon arról, hogy a kábel ne szoruljon be.*

- *Sohase kössön csomót a hálózati kábelre (2) és ne kösse azt más kábelekkel. Valamennyi kábelt úgy kell elhelyezni, hogy senkise léphesse rá és senkit se akadályozzon.*
- *Sohase használjon az országában érvényes biztonsági rendelkezéseknek nem megfelelő adapterdugókat vagy hosszabbítókábeleket, továbbá maga ne módosítsa a hálózati kábelt (2).*
- *Ha e készülék hálózati kábele (2) sérült, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse ki.*

Nem arra tervezték a készüléket, 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 31. 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. De ehhez szüksége van speciális indukciós-kompatibilis, ferromágneses aljú főzőedényekre.

Magas teljesítménnyel, a főzőedény tartalma sokkal gyorsabban melegszik fel, és az sokkal gyorsabban reagál a hőmérséklet lejjebb kapcsolására. Mondhatjuk, hogy a készüléken való főzés nagyon hasonlít a gázon való főzéshez. Általános szabályként: Minél vékonyabb az edény alja, annál gyorsabban reagál a rendszer a teljesítmény beállításának a változtatására.

A hőleadás (így teljesítményfelvétel) optimalizálásának legjobb módja, ha olyan széles és lapos edényt használ, amilyen lehetséges. Ez azt jelenti, hogy egy széles lapos edény használata gazdaságosabb és hatékonyabb, mint egy magas és kisebb átmérőjűé.

## 6.2 A megfelelő főzőedények

Csak a készülékhez 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 simán az fűtési zónán állni (1, 3), simának és 10 - 22 cm közötti átmérőjűnek kell lennie.



*Ha a főzőedény nem a megfelelő átmérőjű vagy nem megfelelő anyagból készült, a főzőzóna (1, 3) automatikusan kikapcsol. 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik, és egy E0 hibakód jelenik meg a kijelzőn (7).*

## 7. Az 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 fémfelületre. 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 garانتálása érdekében.



### Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

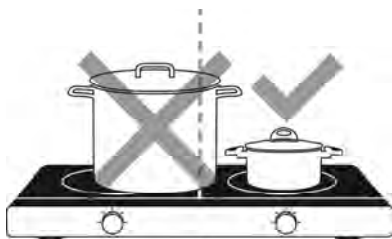
- Kizárólag a tartómélyedéseknél (4) két kézzel megfogva vigye és szállítsa a készüléket.

## 7.2 Használat

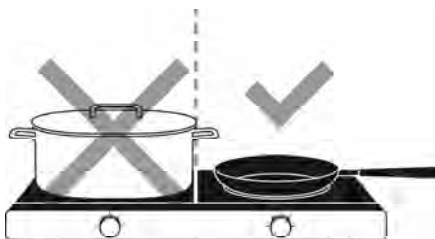
**Bár egyformának látszik a főzőzóna (1 és 3) és azonos az átmérőjük, ne feledje, hogy a bal oldali főzőzóna (1) nagyobb teljesítményű és ezért ugyanolyan tömegű étel gyorsabban melegszik vagy könnyebben ég le az étel.**



- Ha a készüléket kikapcsolja és a főzőzónák (1, 3) felületi hőmérsékletei magasabb mint 60 °C, akkor „- H -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (7). Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (7).
  - Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn (7), és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperce elteltével megszűnik a sípolás. A megfelelő főzési zóna (1, 3) kijelzőjén (7) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (1, 3) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor a főzési zóna (1, 3) kijelzőjén „- L -” kijelzés (7) kijelzés látható. Maximum egy percig még működik a ventilátor.
  - A „- H -” és „- L -” szimbólumok csak a készülék hálózati feszültségről való leválasztásával tüntethetők el a kijelzőről (7).
  - A bekapcsolás után L05 a bal oldali fűtőzóna (1) alap teljesítmény beállítása, míg L04 a jobb oldali fűtőzónáé (3).
1. Csatlakoztassa a hálózati kábel (2) segítségével egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzathoz a készüléket. Sípolás hallható ezután a hőmérséklettől függően „- H -” vagy „- L -” kijelzés jelenik meg a főzőzóna (1, 3) kijelzőjén (7).
  2. Tegyen egy edényt az egyik főzőzónára (1, 3).

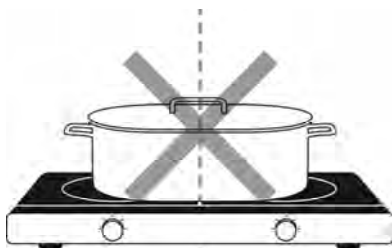


Helyezzen egy edényt a főzési zóna középre (1, 3).

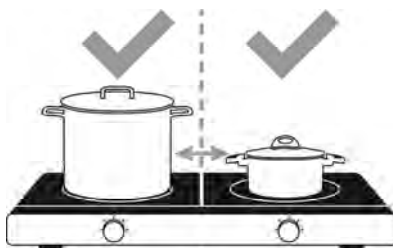


10 és 22 cm közötti fenékátmérő






Ne használja mindkét főzési zónát (1, 3) csak egyetlen edényhez.



### Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- Az edénynek kifejezetten indukciós főzőlaphoz valónak kell lennie. Ne használjon másmilyen edényeket (pl. kerámia).
- Ne feledkezzen meg a készülék maximális teherbírásáról (legyen különösen körültekintő levelek és pörkölték készítésénél). A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.

3. Nyomja meg a kívánt főzőzóna (1, 3) Be/ki gombját  (21) a bekapcsoláshoz. „ON” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (7).
4. Nyomja meg a funkció gombot  $\leftarrow$  (19) a teljesítményszint kijelzésére. 5 a bal oldali fűtőzóna (1) alap teljesítmény beállítása, míg 4 a jobb oldali fűtőzónáé (3).



*Amikor működik, a hűtőventilátor is működik, és a készülék halkan zümmöghet főzés közben. Ez nem jelent hibás működést.*

5. Használja a forgatógombot (5 vagy 6) a kívánt teljesítményszint beállításához vagy nyomja meg a funkció gombot  $\leftarrow$  (19) a főzési hőmérsékletnek a kijelzőn (7) való megjelenítésére és a forgatógombbal (5 vagy 6) végezze el a beállítást.



### Égésveszély!


*Ne érintse meg a főzőzónát (1, 3) érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzőzóna (1, 3) főzőfelülete még mindig nagyon forró lehet.*



*A funkció gombot  $\leftarrow$  (19) használja a teljesítményszint (18) és a hőmérséklet (20) kijelzése közötti választáshoz. Azonban ne feledje, hogy függetlenül a korábbi beállítástól, átkapcsoláskor mindig L05 a bal oldali fűtőzóna (1) teljesítményszintje, míg L04 a jobb oldali fűtőzónáé (3), továbbá 120 °C mindkét fűtőzónáé (1, 3). 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. 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.*
6. Készítse el az ételt. Főzés közben a forgatógombbal (5 vagy 6) állítsa be a kívánt teljesítményszintet vagy hőmérsékletet.
7. Miután befejezte, kapcsolja ki a megfelelő főzőzónát (1 vagy 3). Ehhez nyomja meg a főzőzóna (1, 3) Be/ki gombját  (21). A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (7) a hőmérséklettől függően egy „- L -” vagy „- H -” kijelzés látható.



### Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

*Részleges hőmérséklet-szabályozással van ellátva a ventilátor, azaz amíg az üveglap felületének hőmérséklete meghalad egy bizonyos értéket, addig működik a ventilátor, annak ellenére, hogy ki van kapcsolva a fűtési zóna (1, 3). Ismét bekapcsolódik a ventilátor a meghatározott hőmérséklet újabb túllépése esetén, pl. ha egy forró edényt tesznek a fűtési zónára (1, 3). Ezért addig ne bontsa a hálózati kábel csatlakozását, amíg forró edények vannak a fűtési zónán (1, 3).*



- *Ha a készüléket kikapcsolja és a főzőzónák (1, 3) felületi hőmérsékletei magasabb mint 60 °C, akkor „- H -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (7). Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés jelenik meg a kijelzőn (7).*
- *Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn (7), és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperce elteltével megszűnik a sípolás. A megfelelő főzési zóna (1, 3) kijelzőjén (7) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (1, 3) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor a főzési zóna (1, 3) kijelzőjén „- L -” kijelzés (7) kijelzés látható. Maximum egy percig még működik a ventilátor.*
- *A „- H -” és „- L -” szimbólumok csak a készülék hálózati feszültségről való leválasztásával tüntethetők el a kijelzőről (7).*
- *Körülbelül 2 óra folyamatos működtetés után a készülék automatikusan leáll (a beállítások/megjelenítési ikonok megváltoztatása mellett is), és sípoló hangot ad. Ha beprogramozta az időzítőt, akkor elsőbbsége van az időzítő visszaszámlálásának és a beállított idő leteltével kapcsolódik ki a készülék.*

## 7.2.1 Hőmérsékleti és teljesítmény beállítás

Hőmérsékleti és Teljesítmény üzemmódja van az indukciós főzőlapnak. Az alkalmazástól függ a kiválasztott üzemmód. Például, ha olyan gyorsan akar valamit felforralni, amilyen gyorsan lehetséges, akkor a Teljesítmény üzemmódot „L10” válassza ki. Ez maximális teljesítménnyel melegíti a főzőedényeket. Vagy, ha például valamit gyorsan akar kisűtni, akkor a Hőmérsékleti üzemmódot válassza ki. Ez a kiválasztott hőmérsékletre melegíti a főzőedényt, majd azon tartja azt. A Teljesítmény üzemmódhoz képest az a különbség, hogy körülbelül 1000 W teljesítmény van beállítva. Ez megakadályozza, hogy a beállítottnál magasabbra emelkedjen a főzőedény hőmérséklete. A hőmérséklet kiválasztása után, a kiválasztott hőmérséklet gyors eléréshez a Rásegítés funkciót használhatja.

## 7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény


Alább a különböző teljesítményszintek rövid áttekintése található a hozzájuk tartozó teljesítményfelvételek W-ban kifejezett értékével.

Bal oldali főzőzóna (1)		Jobb oldali főzőzóna (3)	
Szint	Teljesítmény (W)	Szint	Teljesítmény (W)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

\* az alapértelmezett teljesítményszint a főzőzóna (1) vagy (3) bekapcsoláskor

## 7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével

Beprogramozhatja az időzítőt a készülék egy beállított idő utáni automatikus kikapcsolására.

1. Főzőskor nyomja meg a kívánt főzőzóna (1, 3) időzítő  (11) értékelő gombját a kiválasztott főzőzóna (1, 3) időzítőjének a programozására.

2. A forgatógombot (5 vagy 6) használja a főzőzóna (1 vagy 3) kikapcsolása előtti főzési idő beállításához (óra:perc).



*Az 1 és 180 perc között programozható az elkészítési idő.*


A beállított idő röviden villog majd a kijelzőn (7) a fennmaradó idő (visszaszámláló) látszik.

Ha az időzítő aktiválva van, a kijelző (10) világitani kezd és a kijelzőn (7) felváltva jelenik meg teljesítményszint vagy a hőmérséklet kijelzése és a fennmaradó időt 5 másodperces időközönként.

Szükség esetén a forgatógomb (5 vagy 6) segítségével beállíthatja a teljesítményszintet vagy a hőmérsékletet.

Amikor a visszaszámlálás eléri a nullát, akkor a megfelelő főzőzóna (1, 3) automatikusan kikapcsolódik. Megszólal egy csipogó hang.



A főzőzóna (1 vagy 3) idő lejártá előtti kézi kikapcsoláshoz nyomja meg a Be/ki gombot  (21).

## 7.5 Gyermekezár



Az indukciós főzőlapon van egy gyerekezár, hogy a beállításokat ne lehessen véletlenül megváltoztatni.




### Sérülésveszély

*Saját gyermekzárrel rendelkezik a két főzőzóna (1, 3). Ha meg akarja akadályozni, hogy a gyermekek a készüléket babrálják, akkor mindkét gombot (9) használja a zároláshoz. Azt is ellenőrizze, hogy a kezelőpanel kijelző (8) világít-e bal oldali főzőzónában (1) és a jobb oldali főzőzónában (3). Ha elfelejti zárolni a főzőzónákat, akkor égési sérülések, egyéb sérülések vagy más károk kockázatát áll fenn.*


A gyerekezár működésének engedélyezése:

1. Egyszer nyomja meg a  gombot (9). Egy hangjelzés hallható és a kijelző (8) világitani kezd. Most aktíválva van a megfelelő főzési zóna (1. vagy 3.) gyerekezárja és a Be/ki gomb  (21) kivételével valamennyi gomb zárolva van. Most csak a megfelelő főzési zóna (1 vagy 3) kapcsolható ki.



Ha akkor történik a főzési zóna (1 vagy 3) gyerekezárja működésének engedélyezése, amikor ki van kapcsolva (világítanak a (8) kijelzők), akkor az már nem kapcsolható be. A főzési zóna (1. vagy 3.) ismételt bekapcsolása előtt először le kell tiltania a gyerekezár működését. Ehhez nyomja meg, majd körülbelül 3 másodpercig tartsa megnyomva a  gombot (9).

A gyerekezár működésének letiltása:

1. Tartsa lenyomva a  gombot (9) 3 másodpercig. Egy hangjelzés hallható és a kijelző (8) kialszik. Ismét inaktíválva van a gyerekezár. Szokásos módon használhatja a főzőzónát (1 vagy 3).



Akkor is aktiválhatja a gyerekzárát, amikor a főzőlap ki van kapcsolva.

## 7.6 Melegen tartás funkció

A Melegen tartás funkció használatával maximum 2 óráig, körülbelül 60 °C-os hőmérsékleten tarthatja az ételt.

Melegen tartás funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Melegen tartás gombot (16). A kijelzőn (7) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése („120” perccel kezdődik). Világít a Melegen tartás kijelző (17). Amíg a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése látható, egyidejűleg az Időzítő kijelzője (11) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Rásegítés funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszkapcsol a Melegen tartás funkcióra.
- Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.
- Amikor működik a Melegen tartás funkció nyomja meg a Funkció gombot (19) a Melegen tartás funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten folytassa.

## 7.7 Tej funkció

A tej leégés vagy túlforrálás nélküli melegítésére szolgál a Tej funkció. A tej eléri a 60 °C-os hőmérsékletet, majd 20 percen keresztül melegen tartás következik.

Tej funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Tej funkció gombot (15). A kijelzőn (7) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése („20” perccel kezdődik). Világít a Tej funkció kijelzője (14). Amíg a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése látható, egyidejűleg az Időzítő kijelzője (11) is világít.



- Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Rásegítés funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszkapcsol a Tej funkcióra.
- Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.
- Amikor működik a Tej funkció nyomja meg a Funkció gombot (19) a Tej funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten folytassa.

## 7.8 Rásegítés funkció

Az elkészítési folyamat gyorsítására szolgál a Rásegítés funkció. Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után, visszakapcsol az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.

A Rásegítés funkció használata:

1. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot, majd válasszon ki egy teljesítményszintet, egy hőmérsékletet, illetve a Tej vagy a Melegen tartás funkciót.
2. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Rásegítés funkció gombot B (13). A kijelzőn (7) „L10” (bal oldali főzési zóna) vagy „L07” (jobb oldali főzési zóna) kijelzés jelenik meg és világít a Rásegítés funkció kijelzője (12).

30 másodperc elteltével indukciós főzőlap visszakapcsol az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.



Amikor működik a Rásegítés funkció nyomja meg a Funkció gombot → (19) a Rásegítés funkció törlésére, majd az L05 (bal oldali főzési zóna) vagy L04 (jobb oldali főzési zóna) teljesítményszinten, illetve a 120 hőmérsékleti szinten folytassa.

## 8. Karbantartás/tisztítás

---

Annak érdekében, hogy elkerülje az ételmaradékok leégését, tisztítsa meg a készüléket felületeket minden használat után.



### Égésveszély!

- *Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzőzónák (1, 3) teljesen lehűlnek. Ellenkező esetben megégetheti magát.*



### Áramütésveszély!

- *Mindig húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból tisztítás előtt. Ennek elmulasztása 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 tisztítószerkeket vagy olyan eszközöket, melyek megkarcolhatják annak felületét. Ez károsíthatja a főzőzónákat (1 és 3).*

Tisztítsa meg az oldalfelületeket és a hálózati kábelt (2) egy enyhén megnedvesített ronggyal.

A főzőzónák (1, 3) felületéről a szennyeződés és az odaégett ételmaradék egy üveg főzőlapok tisztítására való kaparóval és egy megfelelő mosószer használatával tisztítható meg.



## 9. Hibaelhárítás

Ha az indukciós tűzhely nem működik rendszeresen, 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 31. oldalon).



### Áramütésveszély!

*Sohase próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.*

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem működik	Nincs csatlakoztatva a hálózati kábel (2).	Csatlakoztassa a hálózati kábel (2) csatlakozódugóját egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzatba.
	A gyerekzár aktiválva van.	Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot (9) 3 másodpercig a gyerekzár kikapcsolásához.
Nem melegszik a főzőzóna (1 vagy 3).	Nincs edény a főzőzónán (1 vagy 3)	Tegyen egy edényt a főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	Nem a megfelelő főzőzóna (1, 3) van bekapcsolva.	Működtesse a bal oldali főzőzónát (1) a bal oldali kezelőpanel (B) Be/ki kapcsolójának  (21) működtetésével. Működtesse a jobb oldali főzőzónát (3) a jobb oldali kezelőpanel (C) Be/ki kapcsolójának  (21) működtetésével.
A kijelzőn az E0 hiba jelenik meg (7)	Nincs edény a főzőzónán (1 vagy 3)	Tegyen egy edényt a főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem a megfelelő főzőzóna (1, 3) van bekapcsolva.	Kapcsolja be a megfelelő főzőzónát (1 vagy 3) vagy tegye az edényt a bekapcsolt főzőzónára (1 vagy 3).
	Nem felel meg az edény az indukcióhoz.	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	A főzőedény átmérője túl kicsi vagy az nem áll a főzőzóna (1 vagy 3) közepén.	Kizárólag 10 és 22 cm fenékméretű főzőedényeket használjon és azt helyezze a főzési zóna (1 vagy 3) közepére.
A kijelzőn az E6 hiba jelenik meg (7)	Meghibásodott a hűtőventilátor	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 31. oldalon.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
E1, E2, E3, E4, E7, E8 vagy Eb hibajelzés jelenik meg a kijelzőn (7).	Műszaki meghibásodás	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális információk” című rész a 31. oldalon.

## 10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés



A kereszttel áthúzott szeméttartályt ábrázoló szimbólum egy terméken azt jelenti, hogy arra érvényes az Elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv. Minden elektromos és elektronikai készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként egy hivatalos hulladékgyűjtő központok elhelyezni.



Ne dobja ki a gépet a háztartási hulladékkal együtt, vagy lomtalanításakor. A gyűjtőpontokkal vagy az elszállítási idővel kapcsolatban érdeklődjön az önkormányzatnál vagy a hulladékkezelő vállalatnál.



A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagok a papír szelektív gyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken helyezhetők el. A csomagban található bármilyen fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.

## 11. Megfelelőség



E készülék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU, a Kisfeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2014/35/EU, az Energiával kapcsolatos termékekre vonatkozó 2009/125/EU, a Háztartási sütők, tűzhelyek és páraelszívók környezettudatos tervezésére vonatkozó követelmények tekintetében történő végrehajtásáról szóló 66/2014 rendelet, I. függelék, 2 és 2.2 rész, illetve a Veszélyes anyagok használatának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelv alapvető és egyéb követelményeinek.



A teljes EU megfelelési nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:  
[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299\\_1904.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/329299_1904.pdf)



---

## 12. 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 lejártá 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 törekeny 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, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-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 szervizmegoldást kezdeményez.



## Szerviz



Telefon: 0640 102785

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

**IAN: 329299\_1904**



## Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NÉMETORSZÁG

---

## Vsebina

---

<b>1. Namenska uporaba .....</b>	<b>34</b>
<b>2. Vsebina paketa .....</b>	<b>36</b>
<b>3. Gumbi in prikazi .....</b>	<b>37</b>
<b>4. Tehnični podatki .....</b>	<b>38</b>
<b>5. Varnostna navodila .....</b>	<b>38</b>
<b>6. Pred začetkom uporabe .....</b>	<b>50</b>
6.1 Uvod v indukcijsko kuhanje .....	51
6.2 Ustrezna posoda .....	51
<b>7. Začetek uporabe .....</b>	<b>51</b>
7.1 Namestitvev in priključitev .....	51
7.2 Uporaba .....	52
7.2.1 Nastavitve temperature in moči .....	54
7.3 Stopnje moči in ustrezna električna moč .....	55
7.4 Izklop z uporabo programske ure .....	55
7.5 Zaklepanje za otroke .....	56
7.6 Funkcija ohranjanja toplih jedi .....	56
7.7 Funkcija mleka .....	57
7.8 Funkcija povečanja moči .....	57
<b>8. Vzdrževanje/čiščenje .....</b>	<b>58</b>
<b>9. Odpravljanje težav .....</b>	<b>58</b>
<b>10. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja .....</b>	<b>60</b>
<b>11. Skladnost .....</b>	<b>60</b>
<b>12. Informacije o garanciji .....</b>	<b>60</b>

## **Čestitamo!**

Z nakupom dvojnega indukcijskega kuhališča SilverCrest SDI 3500 B3, v nadaljevanju imenovanega indukcijsko kuhališče, ste izbrali kakovosten izdelek.

Pred prvo uporabo indukcijskega kuhališča se dobro seznanite z načinom delovanja in natančno preberite ta navodila za uporabo. Dosledno upoštevajte varnostna navodila in kuhališče uporabljajte samo, kot je opisano v navodilih za uporabo in za navedene aplikacije.

Navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če indukcijsko kuhališče izročite drugi osebi, priložite tudi vse ustrezne dokumente.

## **1. Namenska uporaba**

---



Primerno je samo za notranjo uporabo, v suhih in zaprtih prostorih.

Indukcijsko kuhališče ni namenjeno uporabi v okolju z visoko temperaturo ali vlago (npr. v kopalnicah), biti mora čisto in brez prahu.

Izdelek je namenjen za osebno uporabo in ne za komercialno uporabo.

Indukcijsko kuhališče SDI 3500 B3 se lahko uporablja za pripravo in kuhanje živil ter ohranjanje toplih jedi v ustreznih posodah. Kuhališče je prenosno in ima na dotik občutljivo upravljalno ploščo, ki omogoča preprosto upravljanje.

Naprava izpolnjuje zahteve vseh standardov, ki so potrebni za oznako skladnosti CE. Spremembe na napravi, ki niso v skladu s priporočili proizvajalca, lahko povzročijo, da ti standardi niso več izpolnjeni.

**Informacije o gospodinjskih električnih kuhalnih ploščah**

	Simbol	Vrednost
Koda modela	x	SDI 3500 B3
Tip kahalne plošče	x	Električna
Število grelnih elementov in kahalnih površin	x	2
Tehnologija greanja (indukcijski grelni elementi in kahalne površine, grelni elementi s sevanjem, kuhališča)	x	Indukcija
Za okrogle kahalne površine in kuhališča: Premer uporabnega območja za vsako električno ogrevano kahalno površino je do 5 mm natančen.	Ø	22 cm + 22 cm
Za neokrogle kahalne površine in kuhališča: Dolžina in širina uporabne površine za posamezno električno ogrevano kahalno površino in kuhališče sta do 5 mm natančni.	D Š	-
Energijska poraba za posamezno kahalno površino, na kg	EP električnega kuhanja	189,9 Wh/kg + 192,3 Wh/kg
Poraba električne energije kahalne plošče na kg	EP električna kahalna plošča	191,1 Wh/kg

**Način testiranja:**

Ta izdelek je bil testiran v skladu z naslednjimi standardi testiranja:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Električni gospodinjski aparati za kuhanje - 2. del: Kahalne plošče - Načini merjenja učinkovitosti.

(testirano v skladu z uredbo (EU) št. 66/2014, priloga I, odseka 2 in 2.2)

**Informacije o znižanju vplivov na okolje:**

Indukcijsko kuhališče uporabljajte samo s posodo, ki je primerna za kuhanje z indukcijo. Nikoli ne uporabljajte "indukcijskih adapterskih plošč", ki bistveno zmanjšajo energijsko učinkovitost indukcijskega kuhališča (razpoložljiva temperatura v posodi glede na uporabljeno energijo) in izničijo vse prednosti tovrstne kahalne plošče. Do tega pride zaradi prenosa toplote med adaptersko ploščo in dnom posode. Zaradi tega se čas kuhanja podaljša in to pomeni izgubo energije.

## Možna napačna uporaba

Indukcijsko kuhališče ni načrtovano za uporabo z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



### **Nevarnost opeklin!**

Na področje ogrevanja (1, 3) ne odlagajte drugih predmetov (npr. jedilnega pribora, kuhinjskih pripomočkov, pokrovk itd.). Ti predmeti se lahko močno segrejejo in povzročijo opekline.

## 2. Vsebina paketa

---






Indukcijsko kuhališče in vso dodatno opremo odstranite iz embalaže. Odstranite embalažni material in preverite, če so vsi deli prisotni in nepoškodovani. V primeru poškodbe ali manjkajočih delov se obrnite na proizvajalca. Glejte "Informacije o garanciji" na strani 60. Embalažni material hranite izven dosega otrok in ga ustrezno odstranite.

- Indukcijsko kuhališče SilverCrest SDI 3500 B3
- Ta navodila za uporabo

### 3. Gumbi in prikazi


---

Navodila za uporabo imajo prepognjeno platnico. Na notranji strani platnice je prikazano indukcijsko kuhališče, označeno s številkami. Pomen posameznih številk:

- 1** Levo področje ogrevanja
- 2** Napajalni kabel
- 3** Desno področje ogrevanja
- 4** Vdolbini za držanje
- 5** Vrtljivi gumb za desno področje ogrevanja (- nižanje nivoja / + višanje nivoja)
- 6** Vrtljivi gumb za levo področje ogrevanja (- nižanje nivoja / + višanje nivoja)
- B** Nadzorna plošča za levo področje ogrevanja
- C** Nadzorna plošča za desno področje ogrevanja
- 7** Zaslon
- 8** Indikator funkcije zaklepanja za otroke
- 9** Senzorski gumb za zaklepanje za otroke 
- 10** Indikator programske ure
- 11** Senzorski gumb za programsko uro 
- 12** Indikator funkcije povečanja moči
- 13** Tipka B (boost- funkcija povečanja moči) **B**
- 14** Indikator funkcije mleka
- 15** Tipka za funkcijo mleka 
- 16** Tipka za funkcijo ohranjanja toplih jedi 
- 17** Indikator funkcije ohranjanja toplih jedi
- 18** Indikator stopnje moči
- 19** Funkcijska tipka  $\leftrightarrow$  (preklop med prikazom stopnje moči/temperature)
- 20** Indikator temperature
- 21** Tipka za vklop/izklop 
- 22** Indikator stanja

## 4. Tehnični podatki

---

Proizvajalec:	SilverCrest
Ime modela:	SDI 3500 B3
Delovna napetost:	220 - 240 V <sup>~</sup> (AC), 50/60 Hz
Moč:	3500 W
	Levo področje ogrevanja (1): 10 stopenj moči, največ 2000 W ali 19 nivojev temperature: 60 - 240 °C v korakih po 10 °C
	Desno področje ogrevanja (3): 7 stopenj moči, največ 1500 W ali 19 nivojev temperature: 60 - 240 °C v korakih po 10 °C
Prikazi:	4 številke z rdečimi svetlečimi diodami za vsak zaslon
Programska ura:	Do 3 ure odštevanja v korakih po 1 minuto
Nadzorni plošči:	Senzorski gumbi (9 do 21) in vrtljiva gumba (5, 6), zaklepanje za otroke za obe področji ogrevanja (1, 3)
Dolžina napajalnega kabla:	2,00 m
Dimenzije:	približno 58 cm x 34 cm x 7,2 cm (Š x G x V)
Masa:	približno 4.900 g
Največji premer dna posode:	22 cm
Najmanjši premer dna posode:	10 cm
Razred zaščite II	

## 5. Varnostna navodila

---

Pred prvo uporabo naprave preberite naslednje opombe v tem priročniku ter upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z upravljanjem elektronskih naprav. Navodila za uporabo shranite na varnem mestu za kasnejšo



uporabo. Ko napravo prodate ali izročite drugi osebi, istočasno priložite tudi navodila za uporabo. Navodila za uporabo so del izdelka.

## Razlaga simbolov

V teh navodilih za uporabo so opozorila uporabljena na spodaj opisane načine. Nekateri izmed teh simbolov so pritrjeni na izdelku, da opozorijo uporabnika na potencialne nevarnosti.



### **Nevarnost opeklin!**

*Ta simbol opozarja na vroče površine.*



### **Ne dotikajte se!**

*To opozorilo opozarja pred dotikom površine področja ogrevanja (1, 3).*



### **OPOZORILO!**

*Ta simbol označuje pomembne informacije za varno delovanje izdelka in za varnost uporabnika. Opozarja pred tveganji, ki lahko v primeru neupoštevanja povzročijo smrtno nevarnost, telesne poškodbe ali materialno*

*škodo.*



## **Nevarnost električnega udara!**

*Ta simbol opozarja pred tveganji, ki lahko v primeru neupoštevanja povzročijo smrtno nevarnost zaradi električnega udara.*



## **Nevarnost požara!**

*Ta simbol opozarja, da lahko v primeru neupoštevanja pride do požara.*



*Ta simbol označuje dodatne informacije o zadevi.*

## **Otroci in invalidne osebe**

Te naprave lahko uporabljajo otroci nad 8 let starosti ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe z zmanjšanimi izkušnjami in poznavanjem naprave, če so pod nadzorom oz. so prejeli ustrezna navodila za pravilno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo. Otroci ne smejo čistiti naprave in izvajati

vzdrževalnih del na njej. Izjema so otroci, ki so stari nad 8 let starosti in so pod nadzorom.

Otroci do 8 let starosti naj se ne zadržujejo v bližini naprave in napajalnega kabla (2).

### **Nevarnost zadužitve!**

*Embalažni material ni igrača. Otrokom ne dovolite, da se igrajo s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadužitve.*

### **Nevarnost padca predmetov!**

*Zagotovite, da otroci ne morejo z napajalnim kablom (2) povleči naprave z delovne površine. Obstaja nevarnost poškodbe.*

Napravo shranjujte izven dosega otrok.

## **Splošna varnostna navodila**

### **Nevarnost opeklin!**

- *Na področji ogrevanja (1, 3) ne odlagajte drugih predmetov (npr. jedilnega pribora, kuhinjskih pripomočkov, pokrovk itd.). Ti predmeti se lahko močno segrejejo in*

*povzročijo opekline.*

- *Ne dotikajte se področja ogrevanja (1, 3), na katerem je bila predhodno postavljena kuhinjska posoda. Ko odstranite posodo, je kuhalna površina področja ogrevanja (1, 3) lahko še vedno zelo vroča.*



## **Nevarnost požara!**

- *Olje in mast se lahko vnameta, če se pregrejeta. Zato bodite previdni pri segrevanju olja in maščob. Vročega olja ali maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora.*
- **Nevarnost eksplozije!** *Gorečega olja ali maščobe nikoli ne poskušajte gasiti z vodo. Namesto tega ga/jo zadušite tako, da posodo pokrijete s prilegajočo pokrovko ali krožnikom. Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice.*
- **Nevarnost eksplozije!** *Ne segrevajte tekočin ali živil v zaprtih embalažah, kot so konzerve.*

- *Naprave ne postavljajte na tekstilne površine, kot so namizni prti.*
- *Naprave ne postavljajte na kovinske površine. Le-te se lahko hitro segrejejo in povzročijo požar.*
- *Naprave nikoli ne postavite pod vnetljive predmete, kot so npr. zavese.*
- *Odprtin na spodnjem delu naprave ni nikoli dovoljeno pokriti. Zagotovite minimalno razdaljo 10 cm okoli naprave in najmanj 60 cm nad napravo, da je zagotovljeno zadostno hlajenje.*
- *Pred čiščenjem naprave počakajte, da se področji ogrevanja (1, 3) popolnoma ohladita. V nasprotnem primeru se lahko opečete.*



## **Nevarnost električnega udara!**

- *Ohišje indukcijskega kuhališča in napajalni kabel (2) ne smeta biti poškodovana.*

*Poškodovanega kabla nikoli ne menjajte sami, temveč se obrnite na našo servisno službo (glejte "Informacije o garanciji" na strani 60). Če sta ohišje ali napajalni kabel (2) poškodovana, obstaja nevarnost električnega udara.*

- *Nikoli ne odpirajte ohišja indukcijskega kuhališča, kajti v notranjosti ni nobene komponente, ki zahteva vzdrževanje. Če je ohišje odprto, obstaja nevarnost električnega udara.*
- *V primeru, ko opazite dim, nenavaden zvok ali nepričakovane vonjave, napravo takoj izklopite ter izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. V tem primeru naprave ne uporabljajte več. Pregleda naj jo strokovno usposobljena oseba. Nikoli ne vdihavajte dima, ki nastane pri morebitnem gorenju naprave. Če pride do nehotenega vdihavanja dima, poiščite zdravniško pomoč. Vdihavanje dima je*

---

*lahko škodljivo za vaše zdravje.*

- *Zagotovite, da se napajalni kabel (2) ne more poškodovati z ostrimi robovi ali vročimi mesti. Napajalnega kabla (2) ne ovijajte okoli indukcijskega kuhališča.*
- *Zagotovite, da se napajalni kabel (2) ne more stisniti ali prepogniti.*
- *Tudi ko je izključeno, indukcijsko kuhališče ni povsem ločeno od omrežne napetosti. Za popoln odklop iz omrežne napetosti izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.*
- *Za odklop vedno primite za vtič, nikoli ne povlecite samo za napajalni kabel (2).*
- *V primeru težav ter ko naprave ne uporabljate, pred čiščenjem in med neurji vedno izvlecite vtič iz vtičnice.*
- *Če opazite vidno poškodbo indukcijskega kuhališča ali napajalnega kabla (2), izključite napravo, izvlecite vtič iz omrežne vtičnice in*

*se obrnite na servisno službo (glejte "Informacije o garanciji" na strani 60).*

- *Indukcijsko kuhališče lahko priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno omrežno vtičnico, katere napetost ustreza vrednosti na napisni ploščici. Po priključitvi aparata mora biti omrežna vtičnica še vedno lahko dostopna, da je v primeru nevarnosti možen hiter odklop vtiča.*
- *Indukcijskega kuhališča, napajalnega kabla (2) ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Če tekočina prodre v izdelek, takoj izvlecite vtič iz omrežne vtičnice in se obrnite na servisno službo (glejte "Informacije o garanciji" na strani 60).*
- *Če je steklena plošča na področjih ogrevanja (1, 3) počena ali razbita, izključite napravo in izvlecite vtič iz električne vtičnice, da ne pride do električnega udara.*



- *Če je površina počena, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.*



## **Nevarnost zaradi elektromagnetnih polj!**

*Elektromagnetna polja lahko vplivajo na delovanje in poškodujejo medicinske pripomočke (kot so srčni spodbujevalniki, slušni aparati itd.). Vzdržujte varnostno razdaljo, ki jo priporoča proizvajalec naprave.*



## **Poškodba zaradi elektromagnetnega polja!**

*Indukcijsko kuhališče naj bo vsaj 1 m oddaljeno od naprav, na katere lahko vplivajo elektromagnetna polja (npr. magnetni pomnilniški mediji, elektronske naprave, ure itd.).*



## **Opozorilo glede materialne škode**

- *Ne segrevajte prazne posode, ker se lahko hitro pregreje in poškoduje tako posodo kot tudi napravo.*

- *Indukcijsko kuhališče ne sme biti izpostavljeno prekomernim vibracijam, ker lahko poči steklena plošča na področjih ogrevanja (1, 3). Pazite, da indukcijsko kuhališče ne pade! V primeru razbite steklene plošče obstaja nevarnost poškodbe!*
- *Upoštevajte največjo težo, ki jo lahko prenaša indukcijsko kuhališče (še posebej previdni bodite, ko pripravljate juhe in enolončnice). Skupna masa kuhinjske posode in vsebine ne sme preseči 10 kg.*
- *Če poskušate z indukcijskega kuhališča odstraniti zažgan sladkor, lahko poškodujete kuhališče. Če na kuhališče pride živilo, ki vsebuje sladkor, ga takoj odstranite, preden se ohladi. Vse ostanke živil je treba takoj odstraniti s kuhališča.*
- *Ne uporabljajte abrazivnih ali ostrih detergentov oz. pripomočkov, ki lahko*

*poškodujejo površino. Pride lahko do poškodbe področij ogrevanja (1, 3).*

- *Indukcijsko kuhališče ima nedrseče plastične noge. Po potrebi podložite napravo, ker se delovne površine včasih čistijo z detergenti, ki lahko poškodujejo ali celo raztopijo plastične noge.*
- *Indukcijsko kuhališče držite in prenašajte samo tako, da ga z obema rokama držite za vdolbini za držanje (4).*



## **Napajalni kabel**

- *Napajalni kabel (2) vedno izvlecite tako, da ga primete za vtič, nikoli ne povlecite samo za napajalni kabel (2).*
- *Na napajalni kabel (2) nikoli ne postavljajte naprave, delov pohištva ali drugih težkih predmetov ter poskrbite, da se kabel ne zatakne.*
- *Na napajalnem kablu (2) nikoli ne delajte*

*vozlov in ga ne povezuje z drugimi kabli.  
Vse kable napeljite tako, da se nihče ne  
more spotakniti obnje in nikogar ne ovirajo.*

- *Nikoli ne uporabljajte adapterjev ali podaljškov, ki ne ustrezajo trenutno veljavnim državnim varnostnim predpisom, ter napajalnega kabla (2) nikoli sami ne spreminjajte.*
- *Če pride do poškodbe napajalnega kabla (2) te naprave, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.*

Indukcijsko kuhališče ni načrtovano za uporabo z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

## **6. Pred začetkom uporabe**

---

Razpakirajte napravo. Najprej preverite, če so vsi deli prisotni in nepoškodovani. V primeru poškodovanih ali manjkajočih delov pokličite našo številko hotline (glejte "Informacije o garanciji" na strani 60). Embalažni material hranite izven dosega otrok in ga ustrezno odstranite.

## 6.1 Uvod v indukcijsko kuhanje

Kuhanje na indukcijskem kuhališču se razlikuje od kuhanja na običajnih kuhališčih. Toploto ustvarja elektromagnetno polje na dnu kuhinjske posode in ne grelni elementi v področju ogrevanja. Na ta način se prihrani energija in skrajšajo časi kuhanja. Vendar pa potrebujete posebno posodo s feromagnetnim dnom, ki je primerna za kuhanje z indukcijo.

Pri visoki moči se vsebina v posodi bistveno hitreje segreje in se tudi precej hitreje odziva na temperaturo ob izklopu. Rečemo lahko, da je uporaba indukcijskega kuhališča zelo podobna kuhanju na plinu. Splošno pravilo: Čim tanjše je dno posode, toliko hitreje se sistem odziva na spremembe nastavitve stopnje moči.

Najboljši način za optimalno izhodno moč (in s tem porabo električne energije) je uporaba čim bolj široke in ravne posode. To pomeni, da je široka, ravna posoda bolj ekonomična in učinkovita kot visok lonec z manjšim premerom.

## 6.2 Ustrezna posoda

Uporabljajte samo feromagnetno posodo, ki je primerna za indukcijska kuhališča. Posoda, ki jo kupujete, mora biti ustrezno označena. Posoda, ki je izdelana iz nemagnetnih kovin (aluminija, bakra itd.) in drugih materialov (npr. keramike, porcelana, stekla itd.), ni ustrezna.

Dno posode mora stati ravno na področju ogrevanja (1, 3), biti mora gladka in imeti premer med 10 in 22 cm.



*Če premer posode ni ustrezen oz. je posoda izdelana iz neustreznega materiala, se področje ogrevanja (1, 3) samodejno izklopi. Vsaki 2 sekundi se oglasi zvočni signal, na zaslonu (7) pa je prikazana napaka E0.*

## 7. Začetek uporabe

### 7.1 Namestitvev in priključitev

Napravo postavite na ravno, nedrsečo in suho površino.



#### **Nevarnost požara!**

- *Naprave ne postavljajte na tekstilne površine, kot so namizni prtji.*
- *Naprave ne postavljajte na kovinske površine. Le-te se lahko hitro segrejejo in povzročijo požar.*
- *Naprave nikoli ne postavite pod vnetljive predmete, kot so npr. zavese.*
- *Odprtina na spodnjem delu naprave ni nikoli dovoljeno pokriti. Zagotovite minimalno razdaljo 10 cm okoli naprave in najmanj 60 cm nad napravo, da je zagotovljeno zadostno hlajenje.*



### Opozorilo glede materialne škode

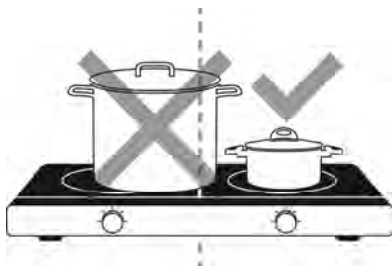
- Indukcijsko kuhališče držite in prenašajte samo tako, da ga z obema rokama držite za vdolbini za držanje (4).

## 7.2 Uporaba

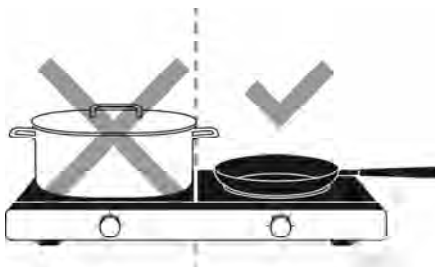
Čeprav sta obe področji ogrevanja (1 in 3) videti enako in imata enak premer, upoštevajte, da levo področje ogrevanja (1) zagotavlja višjo moč in se zato enaka količina živil hitreje segreje, prav tako pa se lahko tudi hitreje zažge.



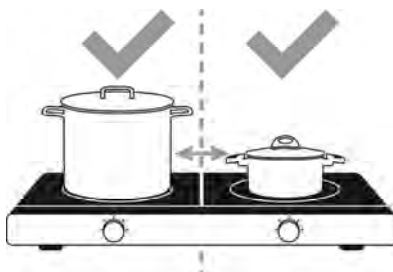
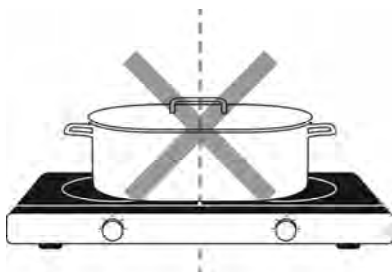
- Ko je po izklopu indukcijskega kuhališča temperatura površine področij ogrevanja (1, 3) višja od 60 °C, je na zaslonu (7) prikazana črka "- H -". Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu (7) prikazana črka "- L -".
  - Če med uporabo odstranite posodo z indukcijskega kuhališča, se na zaslonu (7) prikaže "E0", poleg tega se vsaki 2 sekundi oglasi zvočni signal. Zvočni signal se po približno 60 sekundah izklopi. Na zaslonu (7) ustreznega področja ogrevanja (1, 3) je prikazana črka "- H -", dokler je temperatura področja ogrevanja (1, 3) višja od 60 °C. Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu (7) področja ogrevanja (1, 3) prikazana črka "- L -". Ventilator lahko še do ene minute deluje naprej.
  - Edini način, da skrijete prikaz simbolov "- H -" in "- L -" na zaslonu (7) je, da izdelek izklopite iz omrežne napetosti oz. ponovno vklopite indukcijsko kuhališče.
  - Privzeta nastavitev stopnje moči po vklopu je L05 za levo področje ogrevanja (1) in L04 za desno področje ogrevanja (3).
1. Z napajalnim kablom (2) priključite indukcijsko kuhališče v omrežno vtičnico. Oglasi se zvočni signal, na zaslonu (7) področja ogrevanja (1, 3) pa se prikaže črka "- L -" oz. "- H -", odvisno od temperature.
  2. Na področji ogrevanja (1, 3) postavite posodo.



Na sredino področja ogrevanja (1, 3) postavite posodo.




Premer spodnjega dela 10 do 22 cm



Ne uporabljajte obeh področij ogrevanja (1, 3)  
za samo eno posodo.



### Opozorilo glede materialne škode

- *Posoda mora biti primerna za indukcijska kuhališča. Ne uporabljajte drugačne posode (npr. keramične).*
  - *Upoštevajte največjo težo, ki jo lahko prenaša indukcijsko kuhališče (še posebej previdni bodite, ko pripravljate juhe in enolončnice). Skupna masa kuhinjske posode in vsebine ne sme preseči 10 kg.*
3. Za vklop področja ogrevanja (1, 3) pritisnite tipko za vklop/izklop  (21) zelenega področja. Na zaslonu (7) se izpiše "ON".
  4. Pritisnite funkcijsko tipko  $\leftarrow$  (19) za prikaz stopnje moči. Privzeta nastavev stopnje moči po vklopu je 5 za levo področje ogrevanja (1) in 4 za desno področje ogrevanja (3).



*Med delovanjem indukcijskega kuhališča deluje tudi ventilator za hlajenje in sliši se lahko rahlo brenčanje. To ne pomeni nepravilnega delovanja.*

5. Z vrtljivim gumbom (5 ali 6) nastavite želeno stopnjo moči oz. pritisnite funkcijsko tipko  $\leftarrow$  (19) za prikaz temperature kuhanja na zaslonu (7) in jo prilagodite z vrtljivim gumbom (5 ali 6).



### Nevarnost opeklin!


*Ne dotikajte se področja ogrevanja (1, 3), na katerem je bila predhodno postavljena kuhinjska posoda. Ko odstranite posodo, je kuhalna površina področja ogrevanja (1, 3) lahko še vedno zelo vroča.*



*S funkcijsko tipko  $\leftarrow$  (19) preklopite med prikazom stopnje moči (18) in temperature (20). Vendar pri tem upoštevajte, da je pri preklopu stopnja moči vedno nastavljena na L05 za levo področje ogrevanja (1) in na L04 za desno področje ogrevanja (3), temperatura pa na 120 °C za obe področji ogrevanja (1, 3), ne glede na predhodno nastavev. Zato je treba zagotoviti, da se vaše živilo ne zažge.*



### **Nevarnost požara!**

- *Olje in mast se lahko vnameta, če se pregrejeta. Zato bodite previdni pri segrevanju olja in maščob. Vročega olja ali maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora.*
  - **Nevarnost eksplozije!** *Gorečega olja ali maščobe nikoli ne poskušajte gasiti z vodo. Namesto tega ga/jo zadušite tako, da posodo pokrijete s prilegajočo pokrovko ali krožnikom. Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice.*
6. Pripravite živilo. Med kuhanjem nastavite zeleno stopnjo moči ali temperaturo z uporabo vrtljivega gumba (5 ali 6).
7. Ko zaključite s kuhanjem, izklopite ustrezno področje ogrevanja (1 ali 3). V ta namen pritisnete tipko za vklop/izklop  (21) področja ogrevanja (1, 3). Oglasi se zvočni signal, na zaslonu (7) pa se prikaže črka "- L -" oz. "- H -", odvisno od temperature.



### **Opozorilo glede materialne škode**

*Ventilator je delno temperaturno krmiljen, to pomeni: dokler steklena površina presega določeno temperaturo, ventilator še naprej deluje, tudi če je področje ogrevanja (1, 3) izključeno. Ventilator se lahko tudi ponovno vklopi, če se določena temperatura ponovno preseže, npr. če se na področje ogrevanja (1, 3) znova postavi vroča ponev. Zato vtiča ne izvlecite iz omrežne vtičnice, dokler so na področju ogrevanja (1, 3) vroče poneve.*



- *Ko je po izklopu indukcijskega kuhališča temperatura površine področij ogrevanja (1, 3) višja od 60 °C, je na zaslonu (7) prikazana črka "- H -". Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu (7) prikazana črka "- L -".*
- *Če med uporabo odstranite posodo z indukcijskega kuhališča, se na zaslonu (7) prikaže "E0", poleg tega se vsaki 2 sekundi oglasi zvočni signal. Zvočni signal se po približno 60 sekundah izklopi. Na zaslonu (7) ustreznega področja ogrevanja (1, 3) je prikazana črka "- H -", dokler je temperatura področja ogrevanja (1, 3) višja od 60 °C. Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu (7) področja ogrevanja (1, 3) prikazana črka "- L -". Ventilator lahko še do ene minute deluje naprej.*
- *Edini način, da skrijete prikaz simbolov "- H -" in "- L -" na zaslonu (7) je, da izdelek izklopite iz omrežne napetosti oz. ponovno vklopite indukcijsko kuhališče.*
- *Po približno 2 urah neprekinjenega delovanja se naprava samodejno izključi (tudi če spremenite nastavitve/ikone na zaslonu) in zasliši se pisk. Če ste programirali časovnik, ima prioriteto odštevvalna ura in naprava se po nastavljenem času samodejno izključi.*

## **7.2.1 Nastavitve temperature in moči**

Indukcijsko kuhališče ima temperaturni in močnostni način. Izbran način je odvisen od uporabe. Če želite na primer nekaj čim hitreje zavreti, izberite močnostni način "L10". To segreje posodo z največjo močjo. Če pa želite na primer nekaj hitro ocvreti, izberite temperaturni način. To segreje posodo na izbrano ciljno temperaturo in jo ohrani na tej temperaturi. Razlika od močnostnega načina je, da je moč nastavljena na



približno 1000 W. To preprečuje, da bi se posoda segrela nad izbrano temperaturo. Za hitro doseganje izbrane temperature lahko po izbiri temperature uporabite funkcijo povečanja moči.

### 7.3 Stopnje moči in ustrezna električna moč


Spodaj je kratek pregled različnih stopenj moči z vrednostmi porabe v W.

Levo področje ogrevanja (1)		Desno področje ogrevanja (3)	
Nivo	Moč (W)	Nivo	Moč (W)
L01	200	L01	200
L02	400	L02	400
L03	600	L03	600
L04	800	L04*	800
L05*	1000	L05	1000
L06	1200	L06	1250
L07	1400	L07	1500
L08	1600	-	-
L09	1800	-	-
L10	2000	-	-

\* Privzeta stopnja moči ob vklopu področja ogrevanja (1) ali (3)

### 7.4 Izklop z uporabo programske ure

Programsko uro lahko nastavite, da po določenem času samodejno izklopi indukcijsko kuhališče.

1. Med kuhanjem pritisnite senzorski gumb za programsko uro  (11) zelenega področja ogrevanja (1, 3), da nastavite programsko uro za to področje ogrevanja (1, 3).
2. Z vrtljivim gumbom (5 ali 6) nastavite zelen čas kuhanja (ure:minute) do izklopa področja ogrevanja (1 ali 3).



*Čas kuhanja lahko nastavite med 1 in 180 minutami.*


Nastavljen čas kratko utripne, nato pa se na zaslonu (7) prikaže preostali čas (odštevanje).

Če je aktivirana programska ura, zasveti indikator (10), na zaslonu (7) pa se v časovnih intervalih na okoli 5 sekund izmenično prikazuje stopnja moči oz. temperatura in preostali čas.

Po potrebi lahko s vrtljivim gumbom (5 ali 6) prilagodite stopnjo moči oz. temperaturo.

Ko odštevanje doseže ničlo, se ustrezno področje ogrevanja (1, 3) samodejno izklopi. Oglasi se zvočni signal.



Če želite področje ogrevanja (1 ali 3) ročno izklopiti pred iztekom nastavljenega časa, pritisnite tipko za vklop/izklop  (21).

## 7.5 Zaklepanje za otroke



Indukcijsko kuhališče ima funkcijo zaklepanja za otroke, ki preprečuje nenamerno spreminjanje nastavitev.




### **Nevarnost poškodbe**

*Obe področji ogrevanja (1, 3) imata ločeno zaklepanje za otroke. Če želite preprečiti, da bi otroci upravljali indukcijsko kuhališče, ga zaklenite z obema gumboma (9). Poleg tega morata svetiti indikatorja (8) na nadzornih ploščah za levo področje ogrevanja (1) in za desno področje ogrevanja (3). Če pozabite zakleniti eno izmed področij ogrevanja, obstaja nevarnost opeklin, telesnih poškodb ali druge škode.*


Vklop funkcije zaklepanja za otroke:

1. Enkrat pritisnite tipko  (9). Oglasi se zvočni signal, zasveti indikator (8). S tem je vključena funkcija zaklepanja ustreznega področja ogrevanja (1 ali 3) za otroke in vse tipke, razen tipke za vklop/izklop  (21), so zaklenjene. Zdaj se lahko izklopi samo ustrezno področje ogrevanja (1 ali 3).



Če je funkcija zaklepanja za otroke vključena, medtem ko je področje ogrevanja (1 ali 3) izklopljeno (svetita indikatorja (8)), le-tega ni možno več vklopiti. Za možnost ponovnega vklopa področja ogrevanja (1 ali 3) morate najprej izklopiti funkcijo zaklepanja za otroke. V ta namen pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko  (9).

Izklop funkcije zaklepanja za otroke:

1. Pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko  (9). Oglasi se zvočni signal, indikator (8) pa se izklopi. Funkcija zaklepanja za otroke je ponovno izključena. Področje ogrevanja (1 ali 3) lahko uporabljate kot običajno.




Funkcijo zaklepanja za otroke lahko vklopite tudi, ko je indukcijsko kuhališče izključeno.

## 7.6 Funkcija ohranjanja toplih jedi

S funkcijo ohranjanja toplih jedi lahko približno 2 uri ohranite tople jedi na približno 60 °C.

Uporaba funkcije ohranjanja toplih jedi:

1. Ko indukcijsko kuhališče deluje, pritisnite gumb za funkcijo ohranjanja toplih jedi  (16). Na zaslonu (7) se nato izmenično prikazujeta "60" in preostali čas ohranjanja toplih jedi (ki se začne pri "120" minutah). Zasveti indikator funkcije ohranjanja toplih jedi (17). Ko je prikazan preostali čas ohranjanja toplih jedi, istočasno zasveti indikator (11).




- Po potrebi lahko istočasno uporabite funkcijo povečanja moči (glejte spodaj). Ko se izteče čas ogrevanja 30 sekund s polno močjo, se naprava samodejno preklopi nazaj na funkcijo ohranjanja toplih jedi.

- Funkcija mleka se ne more kombinirati s funkcijo ohranjanja toplih jedi.
- Ko je aktivirana funkcija ohranjanja toplih jedi, pritisnite funkcijsko tipko  $\rightarrow$  (19) za preklic funkcije ohranjanja toplih jedi in nadaljevanje s stopnjo moči L05 (levo področje ogrevanja) ali L04 (desno področje ogrevanja).

## 7.7 Funkcija mleka

Funkcija mleka se uporablja za pogrevanje mleka, ne da bi se mleko prismojilo ali prekipelo. Mleko se segreje do temperature 60 °C in se 20 minut ohranja toplo.

Uporaba funkcije mleka:

1. Ko indukcijsko kuhališče deluje, pritisnite gumb za funkcijo mleka  (15). Na zaslonu (7) se nato izmenično prikazujeta "60" in preostali čas ohranjanja toplih jedi (ki se začne pri "20" minutah). Zasveti indikator funkcije mleka (14). Ko je prikazan preostali čas ohranjanja toplih jedi, istočasno zasveti indikator (11).



- Po potrebi lahko istočasno uporabite funkcijo povečanja moči (glejte spodaj). Ko se izteče čas ogrevanja 30 sekund s polno močjo, se naprava samodejno preklopi nazaj na funkcijo mleka.
- Funkcija mleka se ne more kombinirati s funkcijo ohranjanja toplih jedi.
- Ko je aktivirana funkcija mleka, pritisnite funkcijsko tipko  $\rightarrow$  (19) za preklic funkcije mleka in nadaljevanje s stopnjo moči L05 (levo področje ogrevanja) ali L04 (desno področje ogrevanja).

## 7.8 Funkcija povečanja moči

Funkcija povečanja moči pospeši postopek kuhanja. Indukcijsko kuhališče 30 sekund deluje s polno močjo, nato se preklopi nazaj na predhodno izbrano stopnjo moči, temperaturo ali funkcijo.

Uporaba funkcije povečanja moči:

1. Vključite indukcijsko kuhališče in izberite stopnjo moči, temperaturo oz. funkcijo mleka ali funkcijo ohranjanja toplih jedi.
2. Ko indukcijsko kuhališče deluje, pritisnite gumb za funkcijo povečanja moči B (13). Na zaslonu (7) se nato prikaže "L10" (levo področje ogrevanja) ali "L07" (desno področje ogrevanja), indikator za funkcijo povečanja moči (12) pa zasveti.

Indukcijsko kuhališče se po 30 sekundah preklopi nazaj na predhodno izbrano stopnjo moči, temperaturo ali funkcijo.



- Ko je aktivirana funkcija povečanja moči, pritisnite funkcijsko tipko  $\rightarrow$  (19) za preklic funkcije povečanja moči in nadaljevanje s stopnjo moči L05 (levo področje ogrevanja) ali L04 (desno področje ogrevanja) oz. z nivojem temperature 120.

## 8. Vzdrževanje/čiščenje

Indukcijsko kuhališče očistite po vsaki uporabi, da preprečite zažiganje ostankov živil.



### Nevarnost opeklin!

- *Pred čiščenjem naprave počakajte, da se področji ogrevanja (1, 3) popolnoma ohladita. V nasprotnem primeru se lahko opečete.*



### Nevarnost električnega udara!

- *Pred čiščenjem vedno izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Če vtiča ne izvlečete, lahko pride do električnega udara.*
- *Na indukcijsko kuhališče ali skozi prezračevalne odprtine ne vlivajte ali pršite tekočin. To lahko povzroči kratke stike, ki imajo lahko za posledico električne udare ali opeklino.*



### Opozorilo glede materialne škode

*Ne uporabljajte abrazivnih ali ostrih detergentov oz. pripomočkov, ki lahko poškodujejo površino. Pride lahko do poškodbe področij ogrevanja (1 in 3).*

Stranske površine in napajalni kabel (2) čistite z rahlo vlažno krpo.

Nečistoče in prijeti ostanki živil na površini področij ogrevanja (1, 3) se lahko očistijo s strgalom za steklena kuhališča in z ustreznim detergentom.

## 9. Odpravljanje težav



Če vaše indukcijsko kuhališče ne deluje normalno, upoštevajte spodnja navodila, da poskusite odpraviti napako. Če s pomočjo spodnjih nasvetov ne uspete odpraviti napake, pokličite našo številko hotline (glejte "Informacije o garanciji" na strani 60).



### Nevarnost električnega udara!

*Naprave nikoli ne poskusite popraviti sami.*

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
Indukcijsko kuhališče ne deluje	Napajalni kabel (2) ni priključen.	Napajalni kabel (2) priključite v omrežno vtičnico.
	Vključena je funkcija zaklepanja za otroke.	Za izklop funkcije zaklepanja za otroke pritisnite in 3 sekunde držite tipko (9).

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
Področje ogrevanja (1 ali 3) se ne segreva	Na področju ogrevanja (1 ali 3) ni posode	Na področje ogrevanja (1 ali 3) postavite posodo.
	Posoda ni primerna za indukcijo	Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijska kuhališča.
	Vključeno je nepravilno področje ogrevanja (1, 3)	Za upravljanje levega področja ogrevanja (1) uporabljajte stikalo za vklop/izklop  (21) na levi nadzorni plošči (B). Za upravljanje desnega področja ogrevanja (3) uporabljajte stikalo za vklop/izklop  (21) na desni nadzorni plošči (C).
Na zaslonu (7) se prikaže napaka E0	Na področju ogrevanja (1 ali 3) ni posode	Na področje ogrevanja (1 ali 3) postavite posodo.
	Vključeno je nepravilno področje ogrevanja (1, 3)	Vklopite pravilno področje ogrevanja (1 ali 3) oz. posodo premaknite na področje ogrevanja (1 ali 3), ki ste ga vklopili.
	Posoda ni primerna za indukcijo	Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijska kuhališča.
	Premer posode je premajhen oz. posoda ni na sredini področja ogrevanja (1 ali 3).	Uporabljajte samo posodo s premerom spodnjega dela med 10 in 22 cm ter jo postavite na sredino področja ogrevanja (1 ali 3).
Na zaslonu (7) se prikaže napaka E6	Okvarjen ventilator za hlajenje	Pokličite našo številko hotline. Glejte "Informacije o garanciji" na strani 60.
Na zaslonu (7) se prikaže napaka E1, E2, E3, E4, E7, E8 ali Eb	Tehnična napaka	Pokličite našo številko hotline. Glejte "Informacije o garanciji" na strani 60.

## 10. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja

---



Simbol s prekržanim znakom smetnjaka na izdelku pomeni, da za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave je treba odstraniti ločeno od gospodinjskih odpadkov na uradnih odlagališčih.



Naprave ne odstranjujte skupaj z gospodinjskimi odpadki ali na zbirališča kosovnih odpadkov. Za informacije o zbirnih mestih in časih zbiranja odpadkov se obrnite na pristojni občinski urad oz. na komunalno podjetje.



Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način. Embalažni karton lahko odpeljete v centre za recikliranje starega papirja oz. na javna zbirališča za recikliranje. Če je v embalaži vključena folija ali plastika, jo odpeljite na javna zbirališča za recikliranje.

## 11. Skladnost

---



Naprava izpolnjuje osnovne in druge ustrezne zahteve direktive za elektromagnetno združljivost 2014/30/EU, nizkonapetostne direktive 2014/35/EU, direktive ErP 2009/125/ES z izvedbeno uredbo 66/2014, priloga I, odseka 2 in 2.2 ter RoHS direktive 2011/65/EU.



Celotna izjava o skladnosti EU je na voljo za prenos z naslednje povezave:

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

## 12. Informacije o garanciji

---

### 36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom jamčimo TARGA GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva izročitve blaga. Dan izročitve blaga je enak dnevom prodaje, ki je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravljata nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Poleg te garancije lahko brez omejitve naše garancije uveljavljate tudi pravice iz garancije zoper prodajalca.



### Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: [targa@lidl.si](mailto:targa@lidl.si)

**IAN: 329299\_1904**



### Proizvajalec

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda





---

## Inhalt

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>64</b>
<b>2. Lieferumfang</b> .....	<b>66</b>
<b>3. Bedienelemente und Anzeigen</b> .....	<b>67</b>
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>68</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>68</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>82</b>
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	82
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	82
<b>7. Inbetriebnahme</b> .....	<b>83</b>
7.1 Aufstellen und anschließen .....	83
7.2 Bedienung.....	83
7.2.1 Temperatur- bzw. Leistungseinstellung.....	86
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	87
7.4 Mit Timer ausschalten.....	87
7.5 Kindersicherung.....	88
7.6 Warmhaltefunktion.....	88
7.7 Milch-Funktion.....	89
7.8 Boost-Funktion.....	89
<b>8. Wartung/Reinigung</b> .....	<b>90</b>
<b>9. Problemlösung</b> .....	<b>90</b>
<b>10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben</b> .....	<b>92</b>
<b>11. Konformitätsvermerke</b> .....	<b>92</b>
<b>12. Garantiehinweise</b> .....	<b>93</b>

## **Herzlichen Glückwunsch!**

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

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

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

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---



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

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

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

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

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

**Information zu elektrischen Haushaltskochmulden**

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

**Prüfverfahren:**

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

**Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:**

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

## Vorhersehbarer Missbrauch

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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

## **2. Lieferumfang**

---






Nehmen Sie die Induktionskochplatte und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich an den Hersteller. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Induktionskochplatte SilverCrest SDI 3500 B3
- diese Bedienungsanleitung

### 3. Bedienelemente und Anzeigen


---

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

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

## 4. Technische Daten

---

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

## 5. Sicherheitshinweise

---

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

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

## **Erläuterung der Symbole**

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.*



### **Nicht berühren!**

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



### **WARNING!**

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

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



### **Gefahr durch Stromschläge!**

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



### **Gefahr von Brand!**

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



*Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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



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

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



### **WARNUNG vor Erstickung!**

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



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

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## Allgemeine Sicherheitshinweise



### Gefahr von Verbrennungen!

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



### Gefahr von Brand!

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

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

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

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



## **Gefahr durch Stromschläge!**

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (2) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (2) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen,*

*schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*

- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (2) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel (2) nicht um die Induktionskochplatte.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (2) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz*

*getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*

- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (2) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (2) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93).*
- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren*

---

*Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*

- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (2) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93).*
- *Wenn die Glasplatte der Kochfelder (1, 3) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*
- *Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät*

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



## **Gefahr durch elektromagnetische Felder!**

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



## **Sachschäden durch elektromagnetische Felder**

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



## **Warnung vor Sachschäden**

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da*



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

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

*Speisen sowieso sofort entfernen.*

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



## **Netzkabel**

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

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

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

## 6. Vor der Inbetriebnahme

---

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

### 6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

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

### 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



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

## 7. Inbetriebnahme

### 7.1 Aufstellen und anschließen

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



#### Gefahr von Brand!

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



#### Warnung vor Sachschäden

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

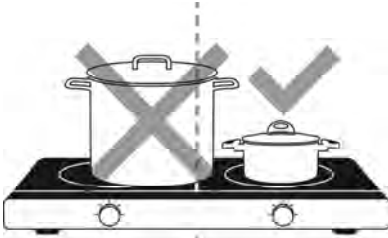
### 7.2 Bedienung

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

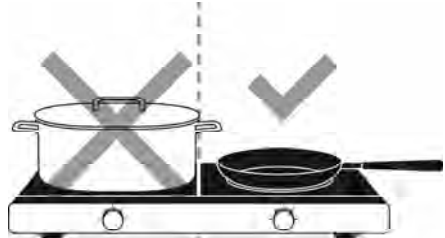


- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur der Kochfelder (1, 3) höher als 60 °C ist, wird im Display (7) „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (7) „- L -“ angezeigt.
- Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte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

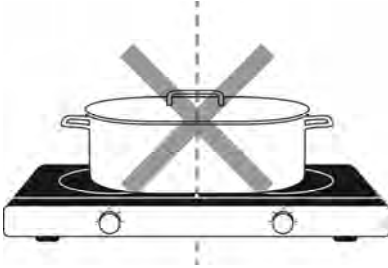
- *Nach dem Einschalten ist die voreingestellte Leistungsstufe L05 für das linke Kochfeld (1) und L04 für das rechte Kochfeld (3).*
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (2) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (7) der Kochfelder (1, 3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
  2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf eines der Kochfelder (1, 3).



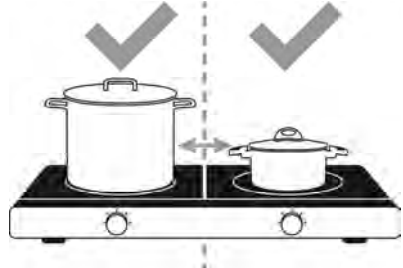
Kochgeschirr mittig auf Kochfeld (1, 3) stellen.





Bodendurchmesser 10 bis 22 cm



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



### Warnung vor Sachschäden

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



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

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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



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



### **Gefahr von Brand!**

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

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



### **Warnung vor Sachschäden**

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



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

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

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

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



## 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung


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

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

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

## 7.4 Mit Timer ausschalten

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

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



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


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

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

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

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



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

## 7.5 Kindersicherung



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




### Warnung vor Verletzungen

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


So aktivieren Sie die Kindersicherung:

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



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

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

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




Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.

## 7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

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

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



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

## 7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

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



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

## 7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

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

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



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

## 8. Wartung/Reinigung

---

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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



### **Gefahr durch Stromschläge!**

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



### **Warnung vor Sachschäden**

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

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

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

## 9. Problemlösung



---

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93).



### **Gefahr durch Stromschläge!**

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

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (2) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (2) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Taste (9) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (1 bzw. 3) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Bedienen Sie das linke Kochfeld (1) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am linken Bedienfeld (B). Bedienen Sie das rechte Kochfeld (3) mit der Ein-/Aus-Taste  (21) am rechten Bedienfeld (C).
Fehler E0 wird am Display (7) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
	Falsches Kochfeld (1, 3) eingeschaltet	Schalten Sie das richtige Kochfeld (1 oder 3) ein bzw. stellen Sie das Kochgeschirr auf das wirklich eingeschaltete Kochfeld (1 bzw. 3).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (1 bzw. 3)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (1 bzw. 3).
Fehler E6 wird am Display (7) angezeigt	Kühlventilator defekt	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (7) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 93.

## 10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

---



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



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



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

## 11. Konformitätsvermerke

---



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



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

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

---

## 12. Garantiehinweise

---

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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



### Service



Telefon: 0800 5435111

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



Telefon: 0820 201222

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



Telefon: 0842 665 566

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

**IAN: 329299\_1904**



### Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND