



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



INDUCTION HOB SIKP 2000 F1

(HU)

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

(SI)

INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

(CZ)

INDUKČNÍ PLOTÝNKA

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT)

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

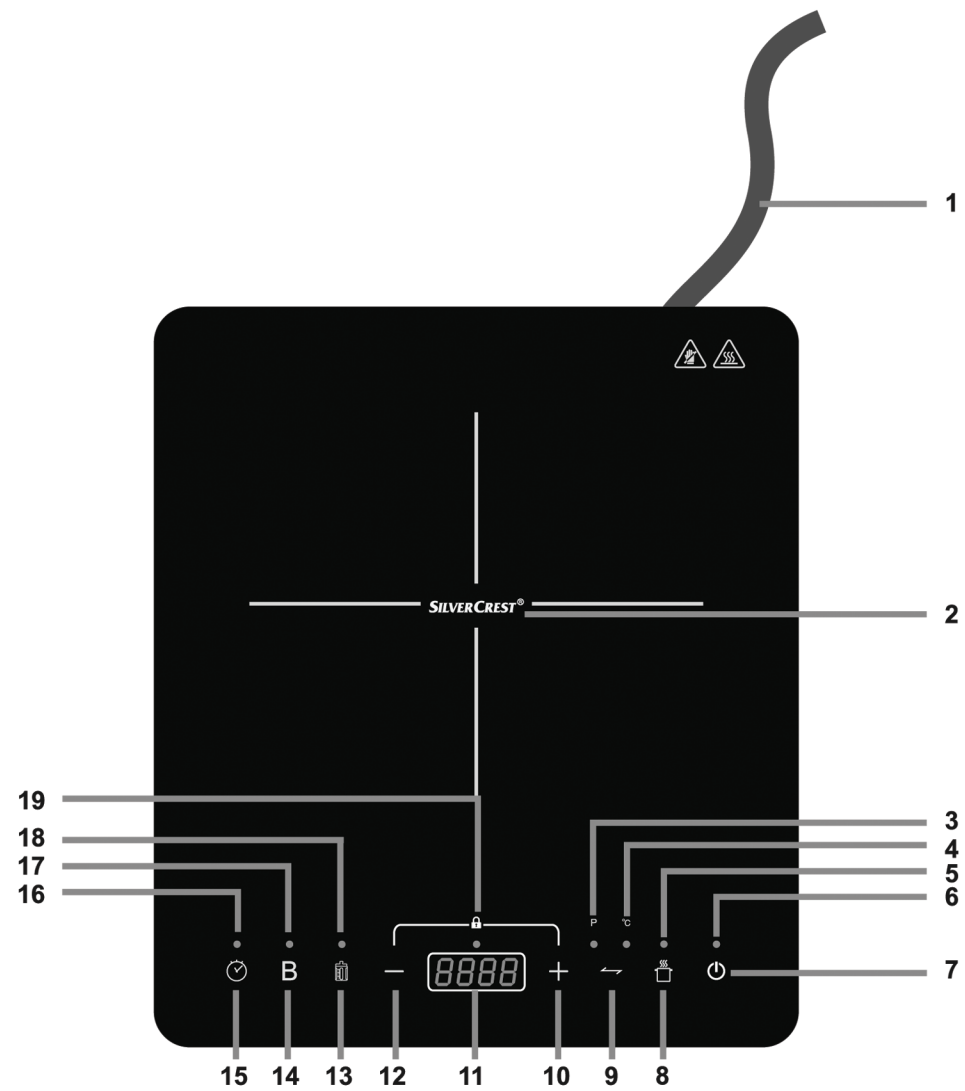
Legutóbbi adatfrissítés - Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií - Stand der Informationen:
10/2019 - Ident.-No.: SIKP 2000 F1 102019-1

IAN 321954_1907



IAN 321954_1907

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



Magyar	2
Slovenščina	29
Čeština	55
Slovensky.....	81
Deutsch.....	107

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetészerű használat	3
2. A csomag tartalma	5
3. Vezérlők és kijelzők	5
4. Műszaki adatok	6
5. Biztonsági utasítások	7
6. Használat előtt	19
6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe.....	19
6.2 A megfelelő főzőedények.....	20
7. Bevezetés a készülék használatába	20
7.1 Beállítás és csatlakozás	20
7.2 Használat.....	20
7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény	22
7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével	22
7.5 Gyermekzár.....	23
7.6 Melegen tartás funkció	23
7.7 Tej funkció.....	24
7.8 Rásegítés funkció.....	24
8. Karbantartás / tisztítás	25
9. Hibaelhárítás	25
10. Környezetvédelmi szabályok és hulladékkezelési információk	26
11. Megfelelőség	26
12. Garanciális tájékoztatás	27

Gratulálunk!

Az SIKP 2000 F1 indukciós főzőlap megvásárlásával minőségi terméket választott.

Az első használat előtt ismerkedjen meg az indukciós főzőlap működésével, és alaposan olvassa el a használati utasítást. Ügyeljen a biztonsági előírások betartására, és kizárólag a használati utasításban leírt módon és célokra használja a főzőlapot.

Tartsa a használati utasítást biztos helyen. Ha továbbadja az indukciós főzőlapot, kérjük, adja át a termékkel együtt a kapcsolódó dokumentumokat is.

1. Rendeltetésszerű használat

Az SIKP 2000 F1 indukciós főzőlap ételek készítésére és melegen tartására alkalmas, megfelelő edények segítségével. A főzőlap hordozható, és az érintéses vezérlőpanelnek köszönhetően egyszerűen használható.

Ez az indukciós főzőlap nem kereskedelmi felhasználásra készült. Ezt az indukciós főzőlap kifejezetten kültéri felhasználásra való, száraz, szigetelt helyen. Legyen az indukciós főzőlap mindig egy stabil felületen.

Ez az eszköz megfelel valamennyi CE megfelelőségi és egyéb szabványnak. A készüléknek a gyártó által javasoltakon túli, bármilyen módosítása a fenti rendelkezéseknek való megfelelés meghiúsulását eredményezheti.

Információ a háztartási elektromos tűzhelyekről

	Szimbólum	Érték
Modell kód	x	SIKP 2000 F1
Tűzhelytípus	x	Elektromos
Az égők és főzőfelületek száma	x	1
A fűtőtechnológia (indukciós égők és főzőfelületek, sugárzó égők, főzőlapok)	x	Indukciós
A kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület használható átmérő területe 5 mm-es pontosságú.	Ø	22 cm
A nem kör alakú főzőfelületekhez és főzőlapokhoz: Minden elektromosan melegített főzőfelület és elektromosan melegített főzőlap használható szélessége és hosszúsága 5 mm-es pontosságú.	H Sz	x
Az egyes főzőfelületek energiafelhasználása, kilónként	EC elektromos főzés	182,6 Wh/kg
Áramfelhasználás főzőlap kilónként	EC elektromos főzőlap	182,6 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:

Az indukciós főzőlapot csak az indukcióhoz megfelelő edénnyel használja. Soha ne használjon „indukció adapter alátéteket”, mert ezek az adapter alátétek jelentősen lecsökkentik az indukciós tűzhely energiahatékonyágát (az edényben elérhető hőmérséklet a felhasznált energia mennyiségével függ össze) és ez az ilyen főzőlapok minden előnyét érvényteleníti. Ez az adapter alátét és az edény alja közötti hőátadásra csökken. Ez annyit jelent, hogy a folyamat több időt vesz igénybe és energiapazarlás.

Megjósolható helytelen használat

Az indukciós főzőlapot nem arra találták ki, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.



Égésveszély!





Ne helyezzen más tárgyakat (pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.) a főzőlapra. Ezek nagyon felforrósodhatnak, és megégetheti magát.

2. A csomag tartalma

- SilverCrest SIKP 2000 F1 indukciós tűzhely
- Jelen használati útmutató

3. Vezérlők és kijelzők

Jelen használati útmutató kihatható borítóval rendelkezik. A borító belső oldalán az indukciós tűzhely számozott ábrája látható. A számok jelentését az alábbiakban foglaljuk össze:

- 1 Hálózati kábel
- 2 Fűtési zóna
- 3 Szimbólum a teljesítményszint kijelzőn
- 4 Szimbólum a hőmérséklet kijelzőn
- 5 Melegen tartás funkció kijelzése
- 6 Tápfeszültség jelző
- 7 Főkapcsoló gomb 
- 8 Melegen tartás funkció gomb 
- 9 Funkció gomb \leftrightarrow (kapcsolás a teljesítményszint/hőmérséklet kijelző között)
- 10 + gomb (érték növelése)
- 11 Kijelző
- 12 - gomb (érték csökkentése)
- 13 Tej funkció gomb 
- 14 B gomb (rásegítés funkció) B
- 15 Gomb az időzítőhöz 
- 16 Időzítő kijelző
- 17 Rásegítés funkció kijelző
- 18 Tej funkció kijelző
- 19 Gyermekzár kijelző

4. Műszaki adatok

Gyártó	SilverCrest
Modell neve:	SIKP 2000 F1
Üzemi feszültség:	220 - 240 V~ (váltó), 50/60 Hz
Teljesítmény:	max. 2000 W 10 teljesítményszint: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Megfelel a 10 hőmérsékleti szintnek: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Kijelző:	4 számjegyű LED világítás
Időzítő:	+ órás visszaszámlálás 1 perces osztásokban
Vezérlőpult:	Érzékelő gomb, gyermekzár
Tápkábel hossza:	2,00 m
Méretetek:	körülbelül 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (sz x mé x ma)

Tömeg:	kb. 2 140 g
A főzőedény (fazék/serpenyő): maximális fenékátmérője	22 cm

II. Védelmi osztály



5. Biztonsági utasítások

Az eszköz első használatba vétele előtt alaposan olvassa el a kézikönyvben lévő összes utasítást és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök kezelését. Tartsa ezt a használati útmutatót biztonságos helyen, későbbi tájékozódás céljából. Ha eladja vagy másnak adja az eszközt, adja át a használati útmutatót is. Az ad információkat a termék részeiről.

A szimbólumok magyarázata

Jelen használati útmutatóban a figyelmeztetéseket a következőknek megfelelően használjuk. Jelen szimbólumok némelyikét a termékre rögzítve találja annak érdekében, hogy azok figyelmeztessék a felhasználót a lehetséges veszélyekre.



Égésveszély!

A szimbólum figyelmeztet a forró felületekre.



Ne érintse meg!

Ez a figyelmeztetés óv attól, hogy a forró felülethez nyúljon hozzá.



VIGYÁZAT!

Ez a szimbólum a termék biztonságos használatára és a felhasználó biztonságára vonatkozó fontos tájékoztatásra figyelmeztet. Figyelmeztet az olyan veszélyekre, melyeket ha figyelmen kívül hagy, veszélyes lehet az életre vagy a végtagokra, sérülést vagy anyagi kárt okozhat.



Áramütés veszély!

Ez a szimbólum figyelmeztet az olyan veszélyekre, melyeket ha figyelmen kívül hagy, veszélyes lehet az életre vagy a végtagokra, áramütés miatt.



Tűzveszély!

Ez a szimbólum figyelmeztet annak veszélyére,

hogy tűz üthet ki, ha a jelzést figyelmen kívül hagyják.

- ⓘ *Ez a szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.*

Gyermekek és csökkent munkaképességű személyek

Jelen eszközt használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy tapasztalatlan személyek is, ameddig felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. Ne engedje a gyermekeket az eszközzel játszani. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a hálózati kábeltől (1).



Fulladásveszély!

A csomagolóanyag nem játék. Ne engedje a gyermekeket a műanyagzacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.



Leesés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne tudják a munkafelületről a hálózati kábelnél (1) fogva lerántani a készüléket. Fennáll a sérülés veszélye.

A gyermekektől távol kell tartani a készüléket.

Általános biztonsági utasítások



Égésveszély!

- *Ne tegyen más tárgyakat (pl. evőeszközöket, edényeket, fedőket, stb.) a főzési zónára (2). Nagyon felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.*
- *Ne érintse meg a főzési zónát (2), ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a*

főzőedényt eltávolította, a főzési zóna (2) 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.*
- *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*

anyag alá, mint függöny.

- *A készülék alján található nyílásokat tilos elfedni. A készülék körül legalább 10 cm-es, míg felette minimum 60 cm-es helyet hagyjon a megfelelő hűtés garantálása érdekében.*



Áramütésveszély!

- *Vigyázzon, hogy az indukciós tűzhely háza és a hálózati kábel (1) ne hogy megsérüljön. Sohase cserélje ki a hibás kábelt, helyette lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatunkkal (lásd a „Garanciális tájékoztatás” című rész, 26. oldal). Ha a ház vagy a hálózati kábel (1) sérült, fennáll az áramütés veszélye.*
- *Sohase bontsa meg az indukciós főzőlap házát, mert abban nincsenek javítandó alkatrészek. A ház megbontásakor fennáll az áramütés veszélye.*

- *Ha füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ebben az esetben ne használja tovább a készüléket és ellenőriztesse szakértővel. A készülék esetleges kigyulladására ügyeljen arra, hogy ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése károsíthatja az egészségét.*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben (1) éles szélek vagy forró felületek ne tehessenek kárt. Sohase csavarja a hálózati kábelt (1) a főzési zóna (2) köré.*
- *Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel (1) ne törjön meg vagy nyomódjon össze.*
- *Még kikapcsolt állapotban sincs az indukciós főzőlap teljesen leválasztva a csatlakozóaljzat hálózati feszültségéről. Hogy azt a hálózati feszültségről teljesen*

leválassza, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.

- *A hálózati kábel csatlakozásának bontásakor mindig a csatlakozódugónál és ne a hálózati kábelnél (1) fogva húzza ki a csatlakozódugót.*
- *Mindig húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, ha valamilyen problémája van, ha nem használja a készüléket, tisztítás előtt vagy viharok alkalmával.*
- *Ha látható sérülést vesz észre a készüléken vagy a hálózati kábelen (1), akkor kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, és lépjen kapcsolatba a forródróton keresztül az ügyfélszolgálattal (lásd „Garanciális tájékoztatás” című rész, 26. 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 csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a hálózati csatlakozódugóját vészhelyzet esetén gyorsan kihúzhassa a csatlakozóaljzattól.

- *Sohase merítse az indukciós főzőlapot, a hálózati kábelt (1) vagy a hálózati kábel csatlakozódugóját vízbe vagy más folyadékba. Ha folyadék kerül a termékbe, akkor azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatunkkal (lásd a „Garanciális tájékoztatás” című rész, 26. oldal).*
- *Ha a főzési zóna (2) üveglapja megsérült vagy eltörött, akkor kapcsolja ki a készüléket*

és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, hogy elkerülje az esetleges áramütés veszélyt.



Elektromágneses mezőből származó veszély!

Az orvosi eszközöket (szívritmus-szabályozók, hallókészülékek, stb.) befolyásolhatják és károsíthatják az elektromágneses mezők. Tartsa be a készülék gyártója által javasolt biztonsági távolságot.



Az elektromágneses mezők okozta veszélyek!

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.*
- *Gondoskodjon arról, hogy az indukciós főzőlap ne tegye ki túlzott vibrációnak, mert az a főzési zóna (2) törését okozhatja. Vigyázzon, hogy ne ejtse le a készüléket! A főzési zóna (2) törése esetén fennáll a sérülés veszélye!*
- *Legyen óvatos, ha levest vagy ragut készít. A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-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 károsíthatja a főzési zónát (2).*
- *Az indukciós főzőlapnak csúszásmentes műanyag talpa van. Szükség esetén, helyezzen valamit a készülék alá, mivel a munkafelületeket néha olyan mosószerrel kezelik, melyek megtámadhatják vagy akár fel is oldhatják a műanyag lábakat.*



Hálózati kábel

A csatlakozódugónál és sohase a hálózati kábelnél (1) fogva húzza ki a hálózati kábel (1) csatlakozódugóját. Sohase tegye a készüléket, bútorokat vagy nehéz tárgyakat a hálózati kábelre (1) és gondoskodjon arról, hogy ne csípődjön be. Sohase kössön csomót a hálózati kábelre (1) és ne kösse azt más kábelekkel. Valamennyi kábelt úgy kell

elhelyezni, hogy senki sem léphesse rá és senkit sem akadályozzon. Sohase használjon az országában érvényes biztonsági rendelkezéseknek nem megfelelő adapterdugókat vagy hosszabbítókábeleket, továbbá maga ne módosítsa a hálózati kábelt (1). Ha sérült a hálózati kábel (1), akkor a gyártóval vagy annak hivatalos vevőszolgálatával kell kicseréltetni azt.

Az indukciós főzőlapot nem arra találták ki, hogy egy külső időzítővel vagy egy távirányító rendszerrel használják.

6. Használat előtt

Csomagolja ki az eszközt. Először ellenőrizze, hogy minden alkatrész sérülés nélkül meg van-e. Ha bármilyen elem hiányzik, vagy megsérült, hívja fel forródrótunkat (lásd a „Garanciális tájékoztatás” c. részt a 26. oldalon). A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és megfelelően dobja ki.

6.1 Bevezetés az indukciós főzésbe

Az indukciós főzőlapon való főzés másként működik, mint a hagyományos főzőlapokon. A hőt az elektromágneses mező generálja a főzőedény alján, és nem pedig a fűtési zónában található fűtőellenállások. Ez energiát takarít meg, és lecsökkenti a főzési időt.

Magas teljesítménnyel, a főzőedény tartalma sokkal gyorsabban melegszik fel, és az sokkal gyorsabban reagál a hőmérséklet lejjebbkapcsolására. Mondhatjuk, hogy az indukciós főzőlapon való főzés nagyon hasonlít a gázon való főzéshez.

De ehhez szüksége van speciális indukciós-kompatibilis, ferromágneses aljú főzőedényekre.

6.2 A megfelelő főzőedények

Csak az indukciós főzőlapokhoz 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 indukciós fűtési zónán állni, egyenletesen és 12 - 22 cm-es átmérő között.



Ha a főzőedény nem a megfelelő átmérőjű vagy nem megfelelő anyagból készült, a főzési zóna automatikusan kikapcsol. 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik, és egy E0 hibakód jelenik meg a kijelzőn (11).

7. Bevezetés a készülék használatába

7.1 Beállítás és csatlakozás

Helyezze az eszközt egy egyenes, nem csúszós, száraz felületre.



Tűzveszély!

- *Ne helyezze az eszközt textil felületre (pl. asztalterítő).*
- *Ne helyezze a készülék egységet fém felületekre! Ezek könnyen felmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.*
- *Soha ne helyezze az eszközt gyúlékony anyag alá (pl. függöny).*
- *Az eszköz alján található nyílásokat tilos elfedni! Az eszköz körül, tartson legalább 10 cm távolságot, és felette pedig min. 60 cm-t, a megfelelő főzés garantálása érdekében.*

7.2 Használat





- *Ha az indukciós főzőlapot kikapcsolja és a főzőlap főzőzónájának felületi hőmérséklete magasabb mint 60 °C, „- H -” látszik a kijelzőn. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „- L -” látszik a kijelzőn.*
- *Ha használat közben távolítja el az edényt az indukciós főzőlapról, akkor „E0” hibakód jelenik meg a kijelzőn és 2 másodpercenként egy sípoló hang hallatszik. Kb. 60 másodperc elteltével a sípolás abbamarad és kikapcsolódik a ventilátor. A kijelzőn (11) folyamatosan „- H -” kijelzés látható, amíg a főzési zóna (2) felületi hőmérséklete 60 °C felett van. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, akkor „- L -” kijelzés látható a kijelzőn (11).*
- *A „- H -” és „- L -” szimbólumok csak a termék hálózati áramforrásról való leválasztásával tüntethetők el.*
- *Amikor a főzőlapot bekapcsolja, az előre beállított szint L05.*

1. Csatlakoztassa a főzőlapot egy működő fali aljzathoz a tápkábel segítségével (1). A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (11) a hőmérséklettől függően egy „- H -” vagy egy „- L -” látszik.
2. Tegyen fel egy edényt a főzőlapra (2).




Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- *Az edénynek kifejezetten indukciós főzőlaphoz valónak kell lennie. Ne használjon másfajta edényeket (pl. kerámia).*
 - *Legyen óvatos ha levest vagy ragut készít. A főzőedény súlya és annak tartalma együtt nem haladhatja meg a 10 kg-t.*
3. Nyomja meg a be/kikapcsoló gombot  (7) a főzőlap bekapcsolásához. A kijelzőn (11) „on” jelenik meg.
 4. Nyomja meg a Funkció gombot  (9) a készülék teljesítményszintre kapcsolásához „L05”.



Amikor működik, a hűtőventilátor szintén működik, és a főzőlap halkan zümmöghet főzés közben. Ez nem jelent hibát.


5. A + (10) és (12) gombot használja a kívánt teljesítményszint beállítására. Vagy nyomja meg a Funkció gombot  (9) az elkészítési hőmérséklet kijelzésére a kijelzőn (11), majd azt a + (10) és - (12) gomb segítségével állítsa be.



Égésveszély!


Ne érintse meg az edény érintkező felületét ha azon előzőleg egy főzőedény volt. Miután a főzőedényt eltávolította, a főzőfelület még mindig nagyon forró lehet.



A Funkció gombot  (9) használja a teljesítményszint (3) és a hőmérséklet (4) kijelzés közötti váltáshoz. Azonban ne feledje, hogy amikor átkapcsol, a teljesítményszint beállítása mindig a L05, míg a hőmérsékletet beállítása 120 °C lesz, függetlenül attól, hogy előtte mi volt beállítva. Így vigyáznia kell arra, hogy az étel ne égjen oda.



Tűzveszély!

- *Az olaj és a zsír túlhevítés esetén kigyulladhat. Ezért legyen óvatos, ha olajat vagy zsírt hevít. Soha ne hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül.*
 - **Robbanásveszély!** *Soha ne kísérelje meg az égő olajat vagy zsírt vízzel eloltani. Ehelyett, csillapítsa azt úgy, hogy befedi az edényt egy arra jól illeszkedő fedővel vagy tányérral. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathoz.*
6. Készítse el az ételt. Főzés közben a + (10) és - (12) gombot használja a kívánt teljesítményszint vagy hőmérséklet beállítására.
 7. Amikor végzett, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot. Ehhez nyomja meg a főkapcsoló gombot  (7). A csipogó ezután megszólal és a kijelzőn (11) a hőmérséklettől függően egy „- L -” vagy „- H -” kijelzés látható. A tápfeszültség jelző (6) elalszik.



- Ha az indukciós főzőlapot kikapcsolja és a főzőlap felületi hőmérséklete magasabb mint 60 °C, „- H -” látszik a kijelzőn. Ha a hőmérséklet 60 °C alá esik, „- L -” látszik a kijelzőn.
- Körülbelül 2 óra folyamatos működtetés után a készülék automatikusan leáll (a beállítások/megjelenítési ikonok megváltoztatása mellett is), és sípoló hangot ad. Ha időzítőt állított be, akkor az időzítő visszazámlálása prioritást élvez, és a beállított idő utána készülék automatikusan kikapcsol.


7.3 Teljesítményszintek és hozzájuk tartozó teljesítmény

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

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

7.4 Kikapcsolás az időzítő segítségével

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

1. Az időzítő beállításához, nyomja meg az időzítő  (15) érzékelő gombját, amikor a főzőlappal főz.
2. A + (10) és - (12) gombot használja a kívánt elkészítési idő (percben) beállításához, amennyit a főzési zóna kikapcsolása előtt várni akar.



Az 1 és 180 perc között programozható az elkészítési idő.

A beállított idő röviden villog majd a kijelzőn (11) a fennmaradó idő (visszazámláló) látszik.

Ha az időzítő aktívva van, a kijelzőn (11) felváltva jelenik meg a teljesítményszint és a hőmérséklet kijelzése, továbbá 5 másodperces időközönként a fennmaradó időt mutatja.




Csak addig világít az Időzítő kijelzés (16), amíg az idő kijelzése látható a kijelzőn (11). Amíg a teljesítményszint vagy a hőmérséklet kijelzése látható, addig csak a Teljesítményszint kijelzőn található szimbólum (3) látható, nem világít az Időzítő kijelző (16).

Ha szükséges, akkor a + (10) és - (12) gomb használatával állíthatja be a teljesítményszintet vagy a hőmérsékletet.

Amikor a visszaszámlálás eléri a nullát, a főzési zóna automatikusan kikapcsol. Megszólal egy csipogó hang.



Az idő lejárt előtti manuális kikapcsoláshoz, nyomja meg a főkapcsoló gombot  (7).

7.5 Gyermekzár

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

Hogyan lehet aktiválni a gyermekzár:

1. Egyidejűleg nyomja meg rövid ideig a + (10) és - (12) gombot. Egy hangjelzés hallható és a kijelző (19) világítani kezd. A gyermekzár aktiválva van.
2. Körülbelül 3 másodpercre nyomja meg és tartsa megnyomva a + (10) és - (12) gombot. Egy hangjelzés hallható és a kijelző (19) kialszik. Ismét inaktíválva van a gyermekzár. Szokásos módon használhatja az indukciós főzőlapot.




- *Akkor is aktiválhatja a gyermekzárát, amikor a főzőlap ki van kapcsolva.*
- *Ha az indukciós főzőlap bekapcsolt állapotában aktiválja a gyermekzárát, attól az még kikapcsolható. De, az összes többi funkció zárolva van.*

7.6 Melegen tartás funkció

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

Melegen tartás funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Melegen tartás gombot  (8). A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése („120” perccel kezdődik). Világít a Melegen tartás kijelző (5). Amíg a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése látható, egyidejűleg az Időzítő kijelzője (16) is világít.




- *Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Rásegítés funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a Melegen tartás funkcióra.*
- *Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.*

- *Amikor működik a Melegen tartás funkció nyomja meg a Funkció gombot → (9) a Melegen tartás funkció törlésére, majd a L05 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 és 20 percig melegen van tartva.

Tej funkció használata:

1. Az indukciós főzőlap működése közben nyomja meg a Tej funkció gombot  (13). A kijelzőn (11) felváltva jelenik meg „60” és a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése („20” perccel kezdődik). Világít a Tej funkció kijelzője (18). Amíg a melegen tartásból fennmaradó idő kijelzése látható, egyidejűleg az Időzítő kijelzője (16) is világít.



- *Szükség esetén, egyidejűleg használhatja a Rásegítés funkciót is (lásd alább). Körülbelül 30 másodperces melegítési idejű, teljes teljesítményű működés után a készülék automatikusan visszakapcsol a Tej funkcióra.*
- *Nem kombinálható a Tej és a Melegen tartás funkció.*
- *Amikor működik a Tej funkció nyomja meg a Funkció gombot → (9) a Tej funkció törlésére, majd a L05 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.

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 (14). A kijelzőn (11) „L10” kijelzés jelenik meg és világít a Rásegítés funkció kijelzője (17).

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



- *Amikor működik a Rásegítés funkció nyomja meg a Funkció gombot → (9) a Rásegítés funkció törlésére és a L05 teljesítményszinten vagy 120 °C-os hőmérsékleten folytassa az ételkészítést.*

8. Karbantartás / tisztítás

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



Égésveszély!

Tisztítás előtt, várjon, amíg a főzési zóna teljesen lehűl. Máskülönben megégetheti magát.



Áramütés veszély!

- *Mindig húzza ki a fali csatlakozót a tisztítás előtt. Ennek elmulasztása elektromos áramütést okozhat.*
- *Be öntsön vagy fújjon folyadékot az indukciós főzőlapra vagy a szellőzőnyílásokon keresztül. Ez rövidzárlatot okozhat, mely pedig elektromos áramütéshez vagy égéshez vezethet.*



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

Ne használjon súroló vagy savas mosószerrel, vagy olyan eszközzel, mely megkarcolhatja annak felületét. Ezek károsíthatják a főzőlapot.

Tisztítsa meg a felületeket és a tápkábelt egy enyhén nedves ronggyal.

A főzőfelületről a piszkos 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 rendszeren, kövesse az alábbi utasításokat, és próbálja megoldani a problémát. Ha a tanácsok nem segítenek a hiba kijavításában, hívja fel forródrótunkat (lásd a „Garanciális tájékoztatás” c. részt a 26. oldalon)



Áramütés veszély!

Sohase kísérlelje meg saját maga javítani a készüléket!

Probléma	A lehetséges okok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem működik	Lehet, hogy a vezetéke nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa a kábelt egy működő fali csatlakozóba.
	A gyerekzár aktiválva van.	Nyomja meg és tartsa lenyomva a + (10) és - gombot (12) 3 másodpercig a gyerekzár kikapcsolásához.
A főzőfelület nem melegszik	Nincs edény a főzőfelületen (2)	Helyezzen egy edényt a főzőfelületre (2).
	Az edényzet nem megfelelő az indukcióhoz	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.

Probléma	A lehetséges okok	Megoldás
A kijelzőn az E0 hiba jelenik meg (11)	Nincs edény a főzőfelületen (2)	Helyezzen egy edényt a főzőfelületre (2).
	Az edényzet nem megfelelő az indukcióhoz	Csak az indukciós főzőlapokhoz megfelelő főzőedényeket használjon.
	A főzőedény átmérője túl kicsi vagy az nem áll középen a főzési zónában (2).	Kizárólag 12 és 22 cm fenékátmérő közötti méretű főzőedényeket használjon és azt helyezze a főzési zóna (2) középeré.
A kijelzőn az E6 hiba jelenik meg (11)	Meghibásodott a hűtőventilátor	Hibás a hűtőventilátor. Ebben az esetben a forródrótunkon keresztül hívjon bennünket. Lásd a „Garanciális információk” című rész, 26. oldal.
A kijelzőn az E1, E2, E3, E4, E7, E8 vagy az Eb hiba jelenik meg (11)	Műszaki meghibásodás	Hívja forródrótunkat. Lásd a „Garanciális tájékoztatás” c. részt a 26. oldalon

10. Környezetvédelmi szabályok és hulladékkezelési információk



A kereszttel áthúzott szemetest ábrázoló szimbólum egy terméken azt jelenti, hogy arra érvényes a 2012/19/EU Európai Irányelv. Valamennyi elektromos és elektronikus eszközt a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen.



Ne dobja ki az eszközt a háztartási hulladékkal együtt, vagy a lomtalanításkor. A gyűjtőpontokkal vagy az elszállítási időkkel kapcsolatban érdeklődjön az önkormányzatnál vagy a hulladékkezelő vállalatnál.



A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el. A karton göngyöleg szelektív hulladékgyűjtő központokba, vagy nyilvános gyűjtőhelyre vihető újrahasznosításra. A csomagban található bármilyen műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.

11. Megfelelőség



Ez az eszköz megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU, a kifeszültségű villamos termékekre vonatkozó 2014/35/EU, a 2009/125/EC ErP és a 2011/65/EU irányelvek alapvető és egyéb követelményeinek.



A teljes EU Megfelelőségi nyilatkozat letölthető az alábbi hivatkozás segítségével:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Garanciális tájékoztatás

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 jelteni 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 törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű 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 szolgálatunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.



Szerviz



Telefon: 0640 102785

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 321954_1907



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

1. Namenska uporaba	30
2. Vsebina paketa	32
3. Tipke in prikazi	32
4. Tehnični podatki	33
5. Varnostna navodila	34
6. Pred začetkom uporabe	45
6.1 Uvod v indukcijsko kuhanje	45
6.2 Ustrezna posoda	45
7. Začetek uporabe	46
7.1 Namestitvev in priključitev	46
7.2 Uporaba	46
7.3 Stopnje moči in ustrezna električna moč	48
7.4 Izkllop z uporabo programske ure	48
7.5 Zaklepanje za otroke	48
7.6 Funkcija ohranjanja toplih jedi	49
7.7 Funkcija mleka	49
7.8 Funkcija povečanja moči	50
8. Vzdrževanje/čiščenje	50
9. Odpravljanje težav	51
10. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja	52
11. Skladnost	52
12. Informacije o garanciji	52

Čestitamo!

Z nakupom indukcijskega kuhališča SIKP 2000 F1 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

Indukcijsko kuhališče SIKP 2000 F1 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.

Indukcijsko kuhališče ni namenjeno za komercialno uporabo. Primerno je samo za notranjo uporabo, v suhih in zaprtih prostorih. Indukcijsko kuhališče mora biti vedno na stabilni površini.

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 zahteve teh standardov niso več izpolnjene.

Informacije o gospodinjskih električnih kuhalnih ploščah

	Simbol	Vrednost
Koda modela	x	SIKP 2000 F1
Tip kahalne plošče	x	Električna
Število grelnih elementov in kahalnih površin	x	1
Tehnologija gretja (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
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	x
Energijska poraba za posamezno kahalno površino, na kg	EP električnega kuhanja	182,6 Wh/kg
Poraba električne energije kahalne plošče na kg	EP električna kahalna plošča	182,6 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: Kuhalne 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 kuhališče ne odlagajte drugih predmetov (npr. jedilnega pribora, kuhinjskih pripomočkov, pokrovk itd.). Ti predmeti se lahko močno segrejejo in vas opečejo.





2. Vsebina paketa

- Indukcijsko kuhališče SilverCrest SIKP 2000 F1
- Ta navodila za uporabo


3. Tipke in prikazi

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

- 1 Napajalni kabel
- 2 Področje ogrevanja
- 3 Simbol za prikaz stopnje moči
- 4 Simbol za prikaz temperature

- 5 Prikaz za funkcijo ohranjanja toplih jedi
- 6 Indikator napajanja
- 7 Tipka za vklop/izklop 
- 8 Tipka za funkcijo ohranjanja toplih jedi 
- 9 Funkcijska tipka \leftrightarrow (preklop med prikazom stopnje moči/temperature)
- 10 Tipka + (višanje vrednosti)
- 11 Zaslon
- 12 Tipka - (nižanje vrednosti)
- 13 Tipka za funkcijo mleka 
- 14 Tipka B (boost-funkcija povečanja moči) B
- 15 Tipka za programsko uro 
- 16 Indikator programske ure
- 17 Indikator funkcije povečanja moči
- 18 Indikator funkcije mleka
- 19 Indikator funkcije zaklepanja za otroke

4. Tehnični podatki

Proizvajalec	SilverCrest
Ime modela:	SIKP 2000 F1
Delovna napetost:	220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Moč:	maks. 2000 W 10 stopenj moči 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W Ustreza 10 nivojem temperature: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Zaslon:	4 številke s svetlečimi diodami
Programska ura:	Do 3 ure odštevanja v korakih po 1 minuto
Nadzorna plošča:	Senzorski gumbi, zaklepanje za otroke
Dolžina napajalnega kabla:	2,00 m
Dimenzije:	približno 31 cm x 27 cm x 6,3 cm (Š x G x V)
Masa:	približno 2.140 g
Največji premer dna posode:	22 cm
Razred zaščite II	

5. Varnostna navodila

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednja navodila 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 kuhališča.



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

To napravo 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 (1).



Nevarnost zadužitve!

Emblažni 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 (1) povleči naprave z delovne površine. Obstaja nevarnost poškodbe.

Napravo shranjujte izven dosega otrok.

Splošna varnostna navodila



Nevarnost opeklin!

- *Na področje ogrevanja (2) ne odlagajte drugih predmetov (npr. jedilnega pribora, kuhinjskih pripomočkov, pokrovk itd.). Ti predmeti se lahko močno segrejejo in povzročijo opekline.*
- *Ne dotikajte se površine področja ogrevanja (2), na katerem je bila predhodno postavljena kuhinjska posoda. Ko odstranite posodo, je površina področja ogrevanja (2) 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.

- *Naprave ne postavljajte na tekstilne površine, kot so npr. 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.*



Nevarnost električnega udara!

- *Ohišje indukcijskega kuhališča in napajalni kabel (1) ne smeta biti poškodovana.*

Poškodovanega kabla nikoli ne menjajte sami, temveč se obrnite na našo servisno službo (glejte "Informacije o garanciji" na strani 52). Če sta ohišje ali napajalni kabel (1) 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 (1) ne more poškodovati z ostrimi robovi ali vročimi mesti. Napajalnega kabla (1) ne ovijajte okoli področja ogrevanja (2).*
- *Zagotovite, da se napajalni kabel (1) ne more stisniti ali prepogniti.*
- *Tudi ko je izključeno, indukcijsko kuhališče ni povsem ločeno od omrežne napetosti. Za popoln odklop kuhališča iz omrežne napetosti izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.*
- *Za odklop vedno primite za vtič, nikoli ne povlecite samo za napajalni kabel (1).*
- *V primeru težav ter ko naprave ne uporabljate, pred čiščenjem in med neurji vedno izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.*
- *Če opazite vidno poškodbo indukcijskega kuhališča ali napajalnega kabla (1), izključite napravo, izvlecite vtič iz omrežne*

vtičnice in se obrnite na servisno službo (glejte "Informacije o garanciji" na strani 52).

- *Indukcijsko kuhališče lahko priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno omrežno vtičnico, katere napetost ustreza vrednosti na napisni ploščici. Po priključitvi naprave mora biti omrežna vtičnica še vedno lahko dostopna, da je v primeru nevarnosti možen hiter odklop vtiča.*
- *Indukcijskega kuhališča, napajalnega kabla (1) 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 52).*
- *Če je steklena plošča na področju ogrevanja (2) počena ali razbita, izključite napravo in izvlecite vtič iz električne vtičnice, 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 počí plošča na področju ogrevanja (2). Pazite, da indukcijsko kuhališče ne pade! V primeru razbite plošče na področju ogrevanja (2) obstaja nevarnost poškodbe!

- *Bodite previdni pri pripravi juh in enolončnic. 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 področja ogrevanja (2).*
- *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.



Napajalni kabel

Napajalni kabel (1) izvlecite tako, da ga primete za vtič, nikoli ne povlecite samo za kabel (1). Na napajalni kabel (1) nikoli ne postavljajte naprave, pohištva ali težkih predmetov ter poskrbite, da se kabel ne zatakne. Na napajalnem kablu (1) nikoli ne delajte vozlov in ga ne povezujte 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 (1) nikoli sami ne spreminjajte. Če pride do poškodbe napajalnega kabla (1), mora kabel zamenjati predstavnik proizvajalca ali pooblaščen servisne službe.

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

6. Pred začetkom uporabe

Odpakirajte 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 52). 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.

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.

Vendar pa potrebujete posebno posodo s feromagnetnim dnom, ki je primerna za kuhanje z indukcijo.

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 indukcijskem področju ogrevanja, biti mora gladka in imeti premer med 12 in 22 cm.



Če premer posode ni ustrezen oz. je posoda izdelana iz neustreznega materiala, se področje ogrevanja samodejno izklopi. Vsaki 2 sekundi se oglasi zvočni signal, na zaslonu (11) pa je prikazana napaka E0.

7. Začetek uporabe

7.1 Namestititev in priključitev

Napravo postavite na ravno, ne drsečo in suho površino.



Nevarnost požara!

- *Naprave ne postavljajte na tekstilne površine, kot je npr. namizni prt.*
- *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.*
- *Odprtini 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.*

7.2 Uporaba




- *Ko je po izklopu indukcijskega kuhališča temperatura površine področja ogrevanja višja od 60 °C, je na zaslonu prikazana črka "- H -". Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu prikazana črka "- L -".*
 - *Če med uporabo odstranite posodo z indukcijskega kuhališča, se na zaslonu prikaže "E0", poleg tega se vsaki 2 sekundi oglasi zvočni signal. Po približno 60 sekundah se zvočni signal izklopi, izklopi se tudi ventilator. Na zaslonu (1 1) je prikazana črka "- H -", dokler je temperatura področja ogrevanja (2) višja od 60 °C. Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu (1 1) prikazana črka "- L -".*
 - *Edini način, da skrijete prikaz simbolov "- H -" in "- L -" je, da izdelek izklopate iz omrežne napetosti.*
 - *Nastavljena stopnja moči ob vklopu kuhališča je L05.*
1. Z napajalnim kablom (1) priključite kuhališče v električno vtičnico. Oglasi se zvočni signal, na zaslonu (1 1) pa se prikaže črka "- L -" oz. "- H -", odvisno od temperature.
 2. Na kuhališče (2) postavite posodo.



Opozorilo glede materialne škode

- *Posoda mora biti primerna za indukcijska kuhališča. Ne uporabljajte drugačne posode (npr. keramičnih).*
- *Bodite previdni pri pripravi juh in enolončnic. Skupna masa kuhinjske posode in vsebine ne sme preseči 10 kg.*

3. Za vklop kuhališča pritisnite tipko za vklop/izklop  (7). Na zaslonu se izpiše (11) "on".
4. Pritisnite funkcijsko tipko \rightarrow (9) za preklon naprave v stopnjo moči "L05".



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

5. S tipkama + (10) in - (12) nastavite zeleno stopnjo moči. Lahko pa pritisnete funkcijsko tipko \rightarrow (9) za prikaz temperature kuhanja na zaslonu (11), ki jo lahko prilagodite s tipkama + (10) in - (12).



Nevarnost opeklin!

Ne dotikajte se površine, na kateri je bila predhodno postavljena kuhinjska posoda. Ko odstranite posodo, je kahalna površina lahko še vedno zelo vroča.




S funkcijsko tipko \rightarrow (9) preklopite med prikazom stopnje moči (3) in temperature (4). Vendar pri tem upoštevajte, da je pri preklopu moč vedno nastavljena na stopnjo L05, temperatura pa na 120 °C, ne glede na predhodno nastavitve. 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 električne vtičnice.*

6. Pripravite živilo. Med kuhanjem lahko s tipkama + (10) in - (12) nastavite zeleno stopnjo moči oz. temperaturo.
7. Ko zaključite s kuhanjem, izklopite indukcijsko kuhališče. V ta namen pritisnite tipko za vklop/izklop  (7). Oglasi se zvočni signal, na zaslonu (11) pa se prikaže črka "- L -" oz. "- H -", odvisno od temperature. Indikator napajanja (6) se izklopi.



- *Ko je po izklopu indukcijskega kuhališča temperatura površine kuhališča višja od 60 °C, je na zaslonu prikazana črka "H". Ko temperatura pade pod 60 °C, je na zaslonu prikazana črka "L".*
- *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 odštevalna ura in naprava se po nastavljenem času samodejno izključi.*


7.3 Stopnje moči in ustrezna električna moč

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

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

7.4 Izklop z uporabo programske ure

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

1. Za nastavev programske ure med kuhanjem na kuhališču pritisnite senzorski gumb za programsko uro  (15).
2. S tipkama + (10) in - (12) nastavite zelen čas kuhanja (v minutah) do izklopa področja ogrevanja.



Čas kuhanja lahko nastavite med 1 in 180 minutami.

Nastavljen čas kratko utripne, nato pa se na zaslonu (11) prikaže preostali čas (odštevanje).

Če je aktivirana programska ura, se na zaslonu (11) v časovnih intervalih na okoli 5 sekund izmenično prikazujejo stopnja moči oz. temperatura in preostali čas.



Indikator programske ure (16) sveti samo, ko je na zaslonu (11) prikazan čas. Ko je prikazana stopnja moči oz. temperatura, sveti samo indikator (3), ne sveti pa indikator (16).

Po potrebi lahko s tipkama + (10) in - (12) prilagodite stopnjo moči oz. temperaturo.

Ko odštevanje doseže ničlo, se kuhališče samodejno izklopi. Oglasi se zvočni signal.



Če želite kuhališče izklopiti pred iztekom nastavljenega časa, pritisnite tipko za vklop/izklop  (7).

7.5 Zaklepanje za otroke

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

Postopek vklopa ali izklopa funkcije zaklepanja za otroke:

1. Za kratko naenkrat pritisnite tipki + (10) in - (12). Oglasi se zvočni signal, zasveti indikator (19). Funkcija zaklepanja za otroke je vključena.
2. Pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipki + (10) in - (12). Oglasi se zvočni signal, indikator (19) pa se izklopi. Funkcija zaklepanja za otroke je ponovno izključena. Indukcijsko kuhališče lahko uporabljate kot običajno.




- Funkcijo zaklepanja za otroke lahko vklopite tudi, ko je indukcijsko kuhališče izključeno.
- Če aktivirate funkcijo zaklepanja za otroke, ko je indukcijsko kuhališče vklopljeno, se še vedno lahko izklopi. Vendar so blokirane vse ostale funkcije.

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  (8). Na zaslonu (11) se nato izmenično prikazujeta "60" in preostali čas ohranjanja toplih jedi (ki se začne pri "120" minutah). Zasveti indikator funkcije ohranjanja toplih jedi (5). Ko je prikazan preostali čas ohranjanja toplih jedi, istočasno zasveti indikator (16).




- 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 (9) za preklic funkcije ohranjanja toplih jedi in nadaljevanje s stopnjo moči L05.

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  (13). Na zaslonu (11) se nato izmenično prikazujeta "60" in preostali čas ohranjanja toplih jedi (ki se začne pri "20" minutah). Zasveti indikator funkcije mleka (18). Ko je prikazan preostali čas ohranjanja toplih jedi, istočasno zasveti zaslon (16).



- 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 → (9) za preklíc funkcije mleka in nadaljevanje s stopnjo moči L05.*

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. Vklópite 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 (14). Na zaslonu (11) se nato prikaže "L10", indikator za funkcijo povečanja moči (17) 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 → (9) za preklíc funkcije povečanja moči in nadaljevanje s stopnjo moči L05 oz. s temperaturo 120.

8. Vzdrževanje/čiščenje

Kuhališče očistite po vsaki uporabi, da preprečíte zažiganje ostankov živil.



Nevarnost opeklin!

Pred čiščenjem počakajte, da se področje ogrevanja popolnoma ohladi. V nasprotnem primeru se lahko opečete.



Nevarnost električnega udara!

- *Pred čiščenjem vedno izvlecite vtič iz 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 opeklíne.*



Opozorilo glede materialne škode

Ne uporabljajte abrazivnih ali ostrih detergentov oz. pripomočkov, ki lahko poškodujejo površino. Pride lahko do poškodbe kuhališča.

Stranske površine in napajalni kabel čistíte z rahlo vlažno krpo.

Nečistoče in prijete ostanki živil na površini področja ogrevanja 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 52).



Nevarnost električnega udara!

Naprave nikoli ne poskusite popraviti sami.

Težava	Možni vzroki	Odpravljanje
Indukcijsko kuhališče ne deluje	Napajalni kabel ni priključen	Napajalni kabel priključite v omrežno vtičnico.
	Vključena je funkcija zaklepanja za otroke.	Za izklop funkcije zaklepanja za otroke pritisnite in 3 sekunde držite tipki + (10) in - (12).
Področje ogrevanja se ne segreva	Na področju ogrevanja (2) ni posode	Na področje ogrevanja (2) postavite posodo.
	Posoda ni primerna za indukcijo	Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijska kuhališča.
Na zaslonu (11) se prikaže napaka E0	Na področju ogrevanja (2) ni posode	Na področje ogrevanja (2) postavite posodo.
	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 (2).	Uporabljajte samo posodo s premerom dna med 12 in 22 cm ter jo postavite na sredino področja ogrevanja (2).
Na zaslonu (11) se prikaže napaka E6	Okvarjen ventilator za hlajenje	Morda je ventilator za hlajenje okvarjen. V tem primeru pokličite našo številko hotline. Glejte "Informacije o garanciji" na strani 52.
Na zaslonu (11) se prikaže napaka E1, E2, E3, E4, E7, E8 ali Eb	Tehnična napaka	Pokličite našo številko hotline. Glejte "Informacije o garanciji" na strani 52.

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/EC in RoHS direktive 2011/65/EU.



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.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 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 balga. 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 popravlja 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

IAN: 321954_1907



Proizvajalec

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMČIJA

Prodajalec:

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

Obsah

1. Určené použití	56
2. Obsah balení	58
3. Ovládací prvky a jejich funkce.....	58
4. Technické údaje	59
5. Bezpečnostní pokyny	60
6. Než začnete.....	71
6.1 Úvod do vaření na indukci	71
6.2 Vhodné nádoby.....	71
7. Začínáme.....	72
7.1 Příprava a připojení.....	72
7.2 Použití.....	72
7.3 Úroveň výkonu a související elektrický výkon	74
7.4 Vypínání prostřednictvím časovače.....	74
7.5 Dětský zámek	74
7.6 Funkce udržování teploty.....	75
7.7 Funkce ohřevu mléka.....	75
7.8 Funkce zrychlení	76
8. Údržba / Čištění.....	76
9. Odstraňování problémů	77
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	78
11. Soulad	78
12. Informace o záruce.....	78

Blahopřejeme!

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

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

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

1. Určené použití

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

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

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

Informace o domácích elektrických varných deskách

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

Metoda testování:

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Elektrické kuchyňské spotřebiče - část 2: Varné desky - Metody měření výkonu.

(testováno v souladu vyhláškou EU č. 66/2014, Dodatek I, Oddíl 2 a 2.2)

Informace o snížení vlivu na životní prostředí:

Indukční vařič používejte pouze s nádobím určeným pro indukční ohřev. Nikdy nepoužívejte tzv. 'adaptéry pro indukční desky': tyto adaptéry výrazně snižují energetickou účinnost indukční plotýnky (dostupná teplota nádobí vzhledem ke spotřebované energii) a znehodnocují všechny výhody varné desky tohoto typu. Snížení účinnosti způsobuje přenos tepla mezi deskou adaptéru a dnem nádobí. Proces tak trvá delší dobu a dochází ke ztrátě energie.

Předvídatelné nesprávné použití

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



Nebezpečí popálení!

Na vaříč nepokládejte jiné předměty (např. příbory, náčiní, poklice apod.). Tyto předměty mohou být velmi horké a můžete se od nich popálit.



2. Obsah balení

- Indukční vaříč SilverCrest SIKP 2000 F1
- Tato příručka


3. Ovládací prvky a jejich funkce

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

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

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

4. Technické údaje

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

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto zařízení si přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí . Pokud zařízení prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis symbolů

V této uživatelské příručce jsou varování použita následujícím způsobem. Některé z těchto symbolů jsou připevněny k samotnému produktu, aby byl uživatel upozorněn na potenciální rizika.



Nebezpečí popálení!

Tento symbol varuje před horkým povrchem.



Nedotýkat se!

Toto varování se týká dotyku povrchu plotýnky.



VAROVÁNÍ

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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



Nebezpečí požáru!

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



Tento symbol označuje další informaci na dané téma.

Děti a lidé s postižením

Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo podobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.

Děti mladší 8 let se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče a napájecího kabelu (1).

Nebezpečí udušení!

Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

Nebezpečí pádu!

Dbejte na to, aby děti nemohly spotřebič za napájecí kabel (1) stáhnout z pracovní desky.

Hrozí nebezpečí poranění.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí popálení!

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



Nebezpečí požáru!

- *Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.*
- ***Hrozí nebezpečí výbuchu!*** *Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit*

vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou.

Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.

- *Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.*
- *Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat. Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.*



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Vadný kabel nikdy nevyměňujte. Raději se obraťte na náš zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78). Při poškození krytu nebo napájecího kabelu (1) hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.

- *Kryt indukčního vařiče nikdy neotvírejte, protože uvnitř nejsou žádné součásti, které by vyžadovaly údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, spotřebič okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. V tomto případě spotřebič dále nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat odborníkem. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však kouře neúmyslně nadýcháte, vyhledejte lékařskou pomoc.*

Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.

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

(1), spotřebič vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obraťte se na naši zákaznickou linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78).

- Indukční vařič připojujete pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli vidlici napájecího kabelu v naléhavých případech rychle vytáhnout.*
- Indukční vařič, napájecí kabel (1) ani jeho vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud do zařízení vnikne tekutina, okamžitě odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78).*
- V případě prasknutí nebo poškození skleněné desky na zóně ohřevu (2)*

*spotřebič vypněte a odpojte od zásuvky,
aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.*



Nebezpečí působení elektromagnetického pole!

*Elektromagnetická pole mohou ovlivnit činnost
nebo způsobit poškození zdravotnických
přístrojů (kardiostimulátory, naslouchací
přístroje apod.). Dodržujte bezpečnou
vzdálenost doporučenou výrobcem zařízení.*



Poškození způsobená vlivem elektromagnetických polí!

*Indukční vařič udržujte nejméně 1 metr od
přístrojů, které by mohly být ovlivněny
elektromagnetickým polem (např. magnetická
paměťová média, elektronická zařízení, hodiny
apod.).*



Varování týkající se poškození majetku

- *Nezahřívejte prázdné nádoby, protože se*

mohou rychle přehřát a způsobit poškození nádoby i zařízení.

- *Dbejte na to, aby indukční vaříč nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím, které by mohly způsobit prasknutí zóny ohřevu (2). Dbejte na to, aby vám indukční vaříč neupadl na zem! V případě prasknutí zóny ohřevu (2) hrozí nebezpečí poranění!*
- *Bud'te opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Indukční vaříč se může poškodit při pokusu o seškrábnutí karamelu. Pokud vám přeteče jídlo obsahující cukr, setřete ho okamžitě, dříve než vychladne. Obecně vzato, veškerý vyteklý obsah je nutno okamžitě odstranit.*
- *Nepoužívejte ohrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch.*

Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).

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



Napájecí kabel

Při odpojování od zásuvky držte napájecí kabel (1) za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel (1). Na napájecí kabel (1) nikdy nepokládejte spotřebič, těžké předměty ani nábytek a dbejte na to, aby nedošlo k zachycení kabelu. Na kabelu (1) nikdy nedělejte uzly a nesvazujte jej spolu s jinými kabely. Všechny kabely umístěte tak, aby nepřekážely a nehrozilo nebezpečí zakopnutí. Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely, které neodpovídají bezpečnostním předpisům platným ve vaší zemi. Napájecí kabel (1) nikdy sami

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

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

6. Než začnete

Vybalte zařízení. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

6.1 Úvod do vaření na indukci

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

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

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

6.2 Vhodné nádobí

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

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



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

7. Začínáme

7.1 Příprava a připojení

Zařízení umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



Nebezpečí požáru!

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



7.2 Použití



- Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny ohřevu je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.
 - Pokud během používání nádobu z indukční plotýnky sundáte, na displeji se zobrazí „E0“ a každé 2 sekundy se ozve zvukový signál. Přibližně po 60 sekundách se zvukový signál ukončí a vypne se ventilátor. Pokud bude povrchová teplota zóny ohřevu (2) vyšší než 60 °C, na displeji (11) se bude stále zobrazovat „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji (11) se zobrazí „- L -“.
 - Jediný způsob, jak skrýt symboly „- H -“ a „- L -“ na displeji, je odpojit přístroj od elektrické sítě.
 - Při zapnutí je výkon plotýnky přednastaven na L05.
1. Plotýnku připojte síťovým kabelem (1) do napájené síťové zásuvky. Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“.
 2. Na plotýnku (2) postavte nádobu.



Varování týkající se poškození majetku

- Nádobí musí být výslovně určeno pro indukční plotýnky. Nepoužívejte žádné jiné typy nádobí (např. keramické).
 - Buďte opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.
3. Indukční vařič zapněte vypínačem  (7). Na displeji (11) se zobrazí „on“.
 4. Funkčním tlačítkem  (9) přepněte spotřebič na úroveň výkonu „L05“.



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

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



Nebezpečí popálení!

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



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



Nebezpečí požáru!

- Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buďte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.*
- Nebezpečí výbuchu!** *Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.*

6. Příprava pokrmů. Při vaření použijte k nastavení požadované úrovně výkonu či teploty tlačítka + (10) a - (12).
7. Po dokončení přípravy pokrmu indukční vařič vypněte. Použijte vypínač ⏻ (7). Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“. Indikátor napájení (6) zhasne.



- Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny plotýnky je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.*
- Přibližně po 2 hodinách nepřetržitého provozu se spotřebič automaticky vypne (dokonce i v případě, že změníte některá nastavení/ikony na displeji) a ozve se zvukový signál. Jestliže jste naprogramovali časovač, jeho odečítání bude upřednostněno a spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.*

7.3 Úroveň výkonu a související elektrický výkon

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

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

7.4 Vypínání prostřednictvím časovače

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

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



Dobu vaření lze naprogramovat v intervalu 1 až 180 minut.

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

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



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

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

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



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

7.5 Dětský zámek

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

Aktivace a deaktivace dětského zámku:

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




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

7.6 Funkce udržování teploty

Pomocí funkce udržování teploty můžete uchovat pokrmy až 2 hodiny při teplotě přibližně 60 °C.

Jak funkci udržování teploty použít:

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




- *V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce udržování teploty.*
- *Funkci ohřevu mléka nelze kombinovat s funkcí udržování teploty.*
- *Je-li funkce udržování teploty aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko \rightarrow (9).*

7.7 Funkce ohřevu mléka

Tato funkce se používá k ohřevu mléka bez převaření nebo přetečení. Mléko se ohřeje na teplotu 60 °C a bude udržováno teplé po dobu 20 minut.

Jak funkci ohřevu mléka použít:

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



- *V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce ohřevu mléka.*
- *Funkci ohřevu mléka nelze kombinovat s funkcí udržování teploty.*

- *Je-li funkce ohřevu mléka aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko → (9).*

7.8 Funkce zrychlení

Tato funkce pomáhá urychlit přípravu pokrmů. Indukční plotýnka se na 30 sekund rozběhne na plný výkon a poté se přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.

Jak funkci zrychlení použít:

1. Zapněte indukční plotýnku a vyberte úroveň výkonu, teplotu nebo funkci ohřevu mléka či udržování teploty.
2. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce zrychlení B (14). Na displeji (11) se zobrazí údaj „L10“ a rozsvítí se indikátor funkce zrychlení (17).

Po 30 sekundách se indukční plotýnka přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.



Je-li funkce zrychlení aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 nebo při teplotě 120, stiskněte funkční tlačítko → (9).

8. Údržba / Čištění

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



Nebezpečí popálení!

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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



Varování týkající se poškození majetku

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

Boční plochy a síťový kabel otřete mírně navlhčenou tkaninou.

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

9. Odstraňování problémů

Pokud váš indukční vaříč nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří opravit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78)



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Zařízení se nikdy nepokoušejte sami opravovat.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Indukční vaříč nepracuje	Síťový kabel není zapojen	Síťový kabel zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Byl aktivován dětský zámek.	Chcete-li dětský zámek vyřadit, stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka + (10) a - (12).
Zóna ohřevu se nezahřívá	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční plotýnky.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E0	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádná nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční plotýnky.
	Průměr nádobí je příliš malý nebo nádoba nestojí na středě zóny ohřevu (2).	Používejte pouze nádobí s průměrem 12 až 22 cm a umístěte ho na střed zóny ohřevu (2).
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E6	Chladicí ventilátor je poškozen	Chladicí ventilátor může být vadný. V tomto případě kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb	Technická závada	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 78.

10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



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



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



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

11. Soulad



Toto zařízení splňuje základní i další související požadavky směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ErP 2009/125/EC a Směrnice RoHS 2011/65/EU.



Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Informace o záruce

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

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

Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtete přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 321954_1907



Výrobce:

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	82
2. Obsah balenia	84
3. Ovládacie prvky a displeje	84
4. Technické parametre	85
5. Bezpečnostné pokyny	86
6. Než začnete	97
6.1 Úvod do indukčného varenia	97
6.2 Vhodný kuchynský riad	97
7. Začíname	97
7.1 Nastavenie a pripojenie	97
7.2 Použitie	98
7.3 Úroveň výkonu a príslušný elektrický výkon	99
7.4 Vypnutie pomocou časovača	100
7.5 Detská poistka	100
7.6 Funkcia ohrievania	100
7.7 Funkcia Mlieko	101
7.8 Funkcia zvýšenia výkonu	101
8. Údržba/čistenie	102
9. Odstraňovanie problémov	102
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	103
11. Zhoda	104
12. Informácie o záruke	104

Gratulujeme!

Kúpou indukčnej platne SIKP 2000 F1 ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním indukčnej platne a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte indukčnú platňu len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte indukčnú platňu niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Indukčnú platňu SIKP 2000 F1 je možné použiť na prípravu a varenie jedla a udržiavanie teplého jedla vo vhodných panviciach. Je prenosná a vďaka dotykovému ovládacímu panelu sa ľahko obsluhuje.

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

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

Informácie o domácich elektrických varných platniach

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SIKP 2000 F1
Typ platne	x	Elektrická
Počet horákov a varných povrchov	x	1
Technológia ohrevu (indukčné horáky a varné povrchy, sálacie horáky a platne)	x	Indukčná
Pre kruhové varné povrchy a platne: Priemer použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch, presný na 5 mm.	Ø	22 cm
Pre nekrhové varné povrchy a platne: Dĺžka a šírka použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch a každú elektricky ohrievanú platňu, presný na 5 mm.	D Š	x
Spotreba energie pre každý varný povrch, na kg	SE pre elektrický povrch	182,6 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	182,6 Wh/kg

Testovacia metóda:

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

DIN EN 60350-2: 2013+A11: 2014, Domáce elektrické varné spotrebiče - Časť 2: Varné platne - spôsoby pre merný výkon.

(testované podľa nariadenia EÚ č. 66/2014, Príloha I, Časť 2 a 2.2)

Informácie o znížení dopadu na životné prostredie:

Indukčnú platňu používajte len s panvicami, ktoré vyhovujú indukčným platňam. Nikdy nepoužívajte indukčné prechodové platne, pretože značne znižujú energetickú účinnosť indukčnej platne (dostupná teplota v panvici vzhľadom na použitú energiu) a rušia platnosť všetkých výhod takejto platne. Je to až do tepelného prenosu medzi prechodovou platňou a základňou panvice. Znamená to, že proces trvá dlhšie a plytvá sa energiou.

Očakávané nesprávne použitie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

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





2. Obsah balenia

- Indukčná platňa SilverCrest SIKP 2000 F1
- Táto používateľská príručka


3. Ovládacie prvky a displeje

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornená indukčná platňa s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

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

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

4. Technické parametre

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

5. Bezpečnostné pokyny

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

Vysvetlenie symbolov

V tejto používateľskej príručke a varovania používajú nasledovne. Niektoré z týchto symbolov sú upevnené na samotnom výrobku, aby upozornili používateľa na možné riziká.



Nebezpečenstvo popálenín!

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.



Nedotýkajte sa!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pri dotýkaní sa povrchu horúcej platne.



VAROVANIE!

Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania výrobku a z hľadiska zaistenia bezpečnosti používateľa. Upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť, zranenie končatiny, iné zranenia alebo škodu na majetku.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Tento symbol upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť alebo zranenie končatiny elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo požiaru!

Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.

Deti a postihnuté osoby

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Len deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom môžu čistiť a vykonávať údržbu tohto spotrebiča.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču a jeho napájaciemu káblu (1).

NEBEZPEČENSTVO udusenía!

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

NEBEZPEČENSTVO padajúcich predmetov!

Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel (1)

stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo popálenín!

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



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Bud'te preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.*
- ***Nebezpečenstvo výbuchu!*** *Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk*

uhasiť vodou. Uhaste ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*
- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

nevymieňajte poškodený kábel, ale kontaktujte zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104). Ak je kryt alebo napájací kábel (1) poškodený, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

- *Nikdy neotvárajte kryt indukčnej platne, pretože vo vnútri nie sú žiadne komponenty, ktoré by potrebovali údržbu. Pri otvorení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite zariadenie vypnite a vytiahnite koncovku z napájacej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už zariadenie a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.*
- *Napájací kábel (1) sa nesmie poškodiť na*

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

- *Napájací kábel (1) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Ani pri vypnutí nie je indukčná platňa úplne odpojená od sieťovej zásuvky. Aby sa platňa úplne odpojila od siete, vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.*
- *Pri odpájaní kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný kábel, ale za zástrčku.*
- *Pri každom probléme, ak nepoužívate spotrebič, pred čistením a počas búrok vytiahnite zástrčku zo zásuvky.*
- *Ak zbadáte viditeľné poškodenie indukčnej platne alebo napájacieho kábla (1), vypnite spotrebič, odpojte kábel zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104).*

- *Indukčnú platňu pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.*
- *Nikdy neponárajte indukčnú platňu, napájací kábel (1) ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do výrobku dostáva kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104).*
- *Ak sklenená tabuľa na platni praskne alebo sa nalomí, vypnite spotrebič a odpojte ho od sieťovej zásuvky, aby nedošlo k úrazu el. prúdom.*



Nebezpečenstvo z elektromagnetických polí!

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



Škoda spôsobená elektromagnetickými poľami!

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



Varovanie o škode na majetku

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

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

- *Pri príprave polievok a omáčok bud'te opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.*
- *Ak sa pokúsite zoškrabať karamel z indukčnej platne, môžete ju poškodiť. Ak rozležete na platňu jedlo obsahujúce cukor, odstráňte ho hneď, ešte pred ochladením. Vo všeobecnosti, ak rozležete nejaké jedlo, mali by ste to okamžite utrieť.*
- *Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Mohli by poškodiť platňu.*
- *Indukčná platňa je vybavená protišmykovými plastovými nôžkami. V prípade potreby položte niečo pod spotrebič, keďže pracovné plochy sa*

niekedy ošetrujú čistiacimi prostriedkami, ktoré môžu byť agresívne alebo dokonca rozpustiť plastové nôžky.



Napájací kábel

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

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

6. Než začnete

Rozbaliťe spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že ktorakolvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104). Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

6.1 Úvod do indukčného varenia

Varenie na indukčnej platni sa líši od varenia na bežných varných platniach. Teplo sa vytvára elektromagnetickým poľom v základni hrnca a nie tepelnými rezistormi v zóne ohrevu (2). Šetrí to energiu a znižuje dobu prípravy jedla.

Pri vysokom výkone sa obsah hrnca ohreje oveľa rýchlejšie a reaguje aj rýchlejšie na znižovanú teplotu. Dá sa povedať, že používanie indukčnej platne je veľmi podobné vareniu na plyne.

Ale potrebujete špeciálny indukčný kuchynský riad s feromagnetickou základňou.

6.2 Vhodný kuchynský riad

Používajte len feromagnetický kuchynský riad vhodný na indukčné platne. Taký by mal byť patrične označený pri kúpe. Kuchynský riad vyrobený z nemagnetických kovov (hliník, meď a pod.) a iných materiálov (napr. keramiky, porcelánu, skla a pod.) nie je vhodný.

Základňa kuchynského riadu musí ležať rovno na indukčnej platni, musí byť hladká a priemer medzi 12 až 22 cm.



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

7. Začíname

7.1 Nastavenie a pripojenie

Položte spotrebič na rovný, nešmyklavý a suchý povrch.



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriať a spôsobiť požiar.*

- *Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.*
- *Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosti min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.*

7.2 Použitie





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

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




Varovanie o škode na majetku

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



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

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



Nebezpečenstvo popálenín!

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




Pomocou funkčného tlačidla → (9) prepínate medzi zobrazením úrovne výkonu (3) a teploty (4). Nezabudnite však, že pri každom prepnutí sa výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohľadu na to, ako to bolo nastavené predtým. Musíte sa preto uistiť, že sa jedlo nepripeče.



Nebezpečenstvo požiaru!

- Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Bud'te preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
- **Nebezpečenstvo výbuchu!** Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhas'te ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.

6. Pripravte jedlo. Pri varení nastavte požadovanú úroveň výkonu alebo teploty pomocou tlačidiel + (10) a - (12).
7. Po dokončení vypnite indukčnú platňu. Urobíte to stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  (7). V závislosti od teploty potom zaznie bzučiak a na displeji (11) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“. Indikátor napájania (6) sa vypne.



- Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota platne je vyššia než 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí písmeno „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji (11) sa zobrazí „- L -“.
- Po približne 2-hodinovej nepretržitej prevádzke sa spotrebič automaticky vypne (aj keď zmeníte niektoré ikony nastavení/zobrazenia) a bude počuť pípnutie. Ak ste nastavili časovač, jeho odpočítavanie má prioritu a spotrebič sa automaticky vypne po nastavenom čase.

7.3 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon

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

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

7.4 Vypnutie pomocou časovača

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

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



Dobu varenia môžete nastaviť od 1 po 180 minút.

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

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



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

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

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



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

7.5 Detská poistka

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

Aktivácia alebo deaktivácia detskej poistky:

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



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

7.6 Funkcia ohrievania

Pomocou funkcie ohrievania môžete udržiavať jedlo ohriate po dobu až 2 hodín pri teplote pribl. 60 °C.

Používanie funkcie ohrievania:

1. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie ohrievania 🔥 (8). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „120“ minútach).

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




- *V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu ohrievania.*
- *Funkciu Mlieko nie je možné kombinovať s funkciou ohrievania.*
- *Keď je aktivovaná funkcia ohrievania, stlačením funkčného tlačidla → (9) zrušíte funkciu ohrievania a pokračujete na úrovni výkonu L05.*

7.7 Funkcia Mlieko

Funkcia Mlieko sa používa na ohriatie mlieka bez toho, aby sa pripálilo alebo prevarilo. Mlieko sa dostane na teplotu 60 °C a udržuje sa takto ohriate po dobu 20 minút.

Používanie funkcie Mlieko:

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



- *V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu Mlieko.*
- *Funkciu Mlieko nie je možné kombinovať s funkciou ohrievania.*
- *Keď je aktivovaná funkcia Mlieko, stlačením funkčného tlačidla → (9) zrušíte funkciu Mlieko a pokračujete na úrovni výkonu L05.*

7.8 Funkcia zvýšenia výkonu

Funkcia zvýšenia výkonu pomáha zrýchľovať proces varenia. Indukčná platňa funguje po dobu 30 sekúnd s plným výkonom, potom sa prepne späť na predchádzajúcu úroveň výkonu teplotu alebo vybranú funkciu.

Používanie funkcie zvýšenia výkonu:

1. Zapnite indukčnú platňu, vyberte úroveň výkonu, teplotu alebo funkciu ohrievania, či Mlieko.
2. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie zvýšenia výkonu B (14). Na displeji (11) sa zobrazí „L10“ a rozsvieti sa indikátor funkcie zvýšenia výkonu (17).

Po 30 sekundách sa indukčná platňa prepne späť na predtým vybranú úroveň výkonu, teplotu alebo funkciu.



- *Keď je aktivovaná funkcia zvýšenia výkonu, stlačením funkčného tlačidla → (9) zrušíte funkciu zvýšenia výkonu a pokračujete na úrovni výkonu L05 alebo teplote 120.*

8. Údržba/čistenie

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



Nebezpečenstvo popálenín!

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



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- *Pred čistením vždy vytriahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Ak tak neurobíte, môže dôjsť k zraneniu el. prúdom.*
- *Nerozliievajte ani nestriekajte tekutiny na indukčnú platňu alebo cez vetracie otvory. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viesť k úrazom el. prúdom alebo popáleninám.*



Varovanie o škode na majetku

Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch. Mohli by poškodiť platňu.

Jemne navlhčenou handričkou vyčistite bočné povrchy a kábel.

Špinu a zvyšky prihoreného jedla na povrchu zóny ohrevu (2) môžete vyčistiť škrabkou na sklenené povrchy a vhodným čistiacim prostriedkom.

9. Odstraňovanie problémov

Ak indukčná platňa nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104).



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy sa nesnažte opraviť zariadenie sami.

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

Problém	Možné príčiny	Náprava
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E0	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Priemer kuchynského riadu je príliš malý alebo kuchynský riad nestojí v strede zóny ohrevu (2).	Používajte len kuchynský riad s priemerom medzi 12 až 22 cm a umiestnite ho v strede zóny ohrevu (2).
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E6	Porucha chladiaceho ventilátora	Chladiaci ventilátor môže mať poruchu. V takom prípade sa obráťte na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104.
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 alebo Eb	Technická porucha	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 104.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



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



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



Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

11. Zhoda



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



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Informácie o záruke

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 321954_1907



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMECKO

Inhalt

Inhalt	107
1. Bestimmungsgemäße Verwendung	108
2. Lieferumfang	110
3. Bedienelemente und Anzeigen	110
4. Technische Daten	111
5. Sicherheitshinweise	112
6. Vor der Inbetriebnahme	124
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	124
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	125
7. Inbetriebnahme	125
7.1 Aufstellen und anschließen.....	125
7.2 Bedienung.....	125
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	127
7.4 Mit Timer ausschalten.....	127
7.5 Kindersicherung.....	128
7.6 Warmhaltefunktion.....	128
7.7 Milch-Funktion.....	129
7.8 Boost-Funktion.....	129
8. Wartung/Reinigung	130
9. Problemlösung	130
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	131
11. Konformitätsvermerke	132
12. Garantiehinweise	133

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Information zu elektrischen Haushaltskochmulden

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SIKP 2000 F1
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L W	x
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	182,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	182,6 Wh/kg

Prüfverfahren:

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

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

Vorhersehbarer Missbrauch

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



Gefahr von Verbrennungen!





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

2. Lieferumfang

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2000 F1
- diese Bedienungsanleitung


3. Bedienelemente und Anzeigen

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

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

4. Technische Daten

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

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

5. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der Symbole

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



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche.



WARNUNG!

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




Gefahr durch Stromschläge!

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



Gefahr von Brand!

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

 *Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

 **WARNUNG vor Erstickung!**

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

spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr von Brand!

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

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



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (1) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (1) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*

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

- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (1) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (1) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133).*

- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (1) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes (2) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie*

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



Gefahr durch elektromagnetische Felder!

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



Sachschäden durch elektromagnetische Felder

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



Warnung vor Sachschäden

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da*

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

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

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



Netzkabel

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

anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (1) vor. Ein beschädigtes Netzkabel (1) darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden.

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

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

Der Boden des Kochgeschirrs muss flach auf dem Induktionskochfeld stehen können, eben sein und einen Durchmesser zwischen 12 und 22 cm besitzen.



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

7. Inbetriebnahme

7.1 Aufstellen und anschließen

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



Gefahr von Brand!

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

7.2 Bedienung





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

- Die Symbole „ - H -“ und „ - L -“ lassen sich von dem Display (11) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird.
 - Nach dem Einschalten der Induktionskochplatte ist die voreingestellte Leistungsstufe L05.
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „ - L -“ bzw. „ - H -“.
 2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).




Warnung vor Sachschäden

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



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


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



Gefahr von Verbrennungen!

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




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



Gefahr von Brand!

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

6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe der Tasten + (10) und - (12) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (7). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“. Die Betriebsanzeige (6) erlischt.



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

7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

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

7.4 Mit Timer ausschalten

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

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



Sie können eine Kochzeit von 1 bis 180 Minuten programmieren.

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

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



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

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

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



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

7.5 Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

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




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

7.6 Warmhaltefunktion

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

So verwenden Sie die Warmhaltefunktion:

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




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

7.7 Milch-Funktion

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

So verwenden Sie die Milch-Funktion:

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



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

7.8 Boost-Funktion

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

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen Milch oder Warmhalten.

2. Drücken Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion B (14). Daraufhin erscheint am Display (11) die Anzeige „L10“ und die Anzeige der Boost-Funktion (17) leuchtet.

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



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

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Gefahr durch Stromschläge!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

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

9. Problemlösung

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (1) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (1) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten + (10) und - (12) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (2) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Fehler E0 wird am Display (11) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (2)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 12 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (2).
Fehler E6 wird am Display (11) angezeigt	Kühlventilator defekt	Möglicherweise ist der Kühlventilator defekt. Setzen Sie sich in diesem Fall mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (11) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 133.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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



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

11. Konformitätsvermerke



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



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321954_1907.pdf

12. Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service

DE Telefon: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 321954_1907



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