

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

Induction Hob SIKP 2000 C1

GB IE

User manual and service information

SE

Bruksanvisning och serviceinformation

FR BE

Manuel d'utilisation et informations sur les services

DE AT

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

FI

Käyttöopas ja huolto-ohjeet

DK

Brugervejledning og serviceinformation

NL BE

Gebruikershandleiding en service-informatie

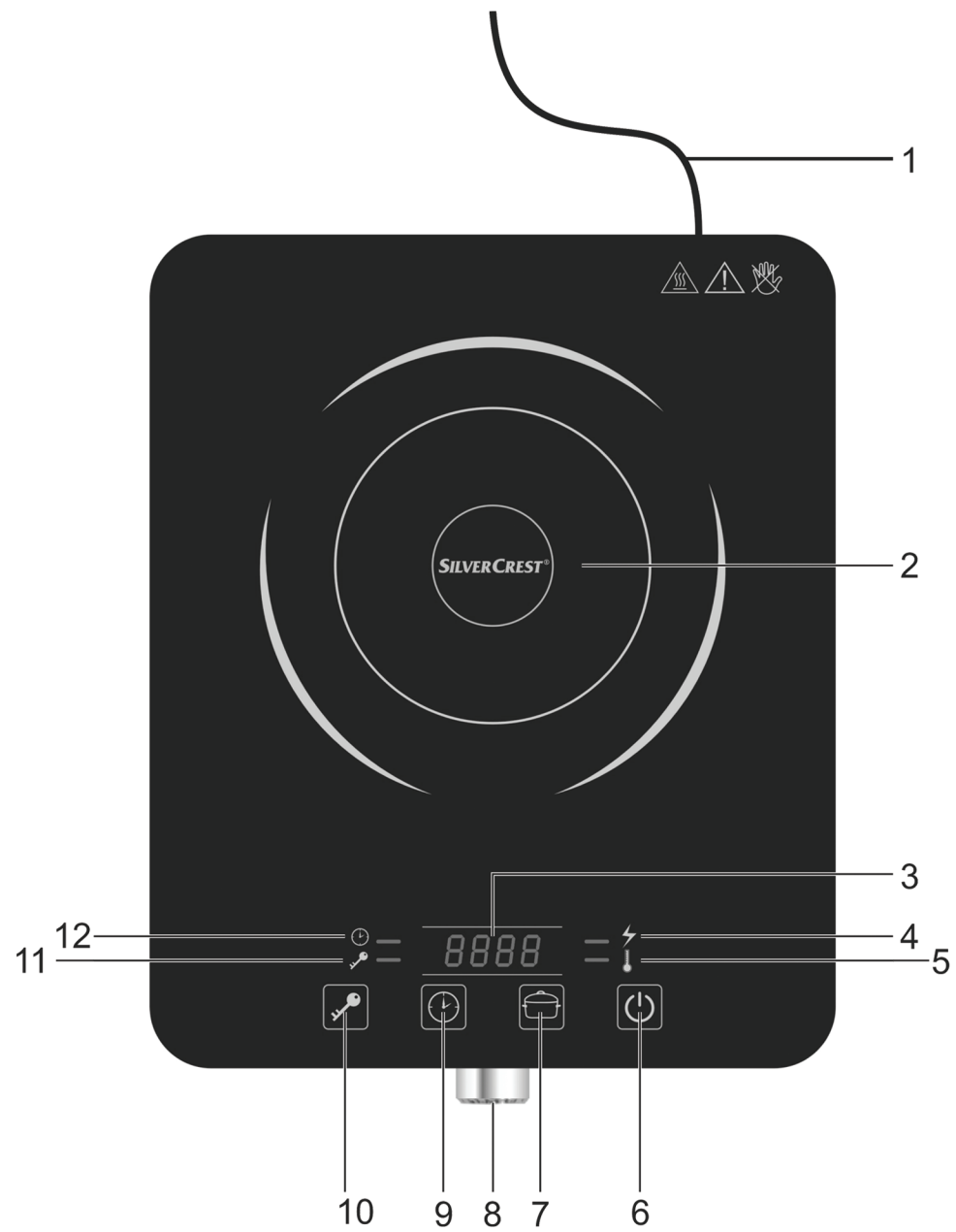
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Last Information Update - Tietojen edellinen päivitys
Informationen senast uppdaterad - Seneste informationsopdatering
Version des informations - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
12 / 2014 - Ident.-No.: SIKP 2000 C1 122014-1

IAN 104384

IAN 104384

FI DK BE



English	2
Suomi	21
Svenska	41
Dansk	61
Français	81
Nederlands	103
Deutsch	123

Contents

Introduction	3
Intended use	3
Package contents	5
Controls and displays	6
Technical specifications	7
Safety instructions	8
Before you start	12
Introduction to induction cooking	12
Suitable cookware	12
Getting started	13
Setup and connection	13
Use	13
Switching off using the timer	15
Child lock	16
Maintenance / cleaning	16
Troubleshooting	17
Environmental regulations and disposal information	18
Conformity	18
Guarantee information	19

Introduction

Thank you for buying a SilverCrest product.

The SIKP 2000 C1 induction hotplate can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel.

Intended use

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

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

Information on domestic electrical hobs

	Symbol	Value
Model code	x	SIKP 2000 C1
Hob type	x	Electric
Number of burners and cooking surfaces	x	1
Heating technology (induction burners and cooking surfaces, radiation burners, hotplates)	x	Induction
For circular cooking surfaces and hotplates: Diameter of usable area for each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	Ø	26 cm
For non-circular cooking surfaces and hotplates: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking surface and each electrically heated hotplate, accurate to 5 mm.	L W	x
Energy consumption for each cooking surface, per kg	EC electric cooking	145 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg	EC electric hob	145 Wh/kg

Information on reducing environmental impact:

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

Predictable misuse

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

**Risk of burns!**





Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the hotplate. These could get very hot and you could burn yourself.

Package contents

- SilverCrest SIKP 2000 C1 induction hotplate
- This user manual

Controls and displays

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

- 1 Power cord
- 2 Heating zone
- 3 Display
- 4 Symbol for power display (Watt)
- 5 Symbol for temperature display
- 6 On/Off button 
- 7 Function button  (switch between power/temperature display)
- 8 Rotary controller (- Level down / + Level up)
- 9 Sensor button for timer 
- 10 Sensor button for child lock 
- 11 Symbol for child lock
- 12 Symbol for timer

Technical specifications

Manufacturer	SilverCrest
Model name:	SIKP 2000 C1
Operating voltage:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Power:	max. 2000 W 10 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Correspond to 10 temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 digits with LED lighting
Timer:	3 hour countdown in 1 minute increments
Control panel:	touch-sensitive sensor buttons and rotary controller, child lock
Power cord length:	2.00 m
Dimensions:	approx. 282 x 355 x 75 mm (W x D x H)
Weight:	approx. 2.6 kg
Max pan diameter:	26 cm

TÜV Rheinland: Tested safety



Protection Class II



Safety instructions

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

Explanation of symbols

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



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



Do not touch!

This warning warns against touching the surface of the hotplate.



WARNING!

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



Risk of electric shock!

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



Risk of fire!

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



This symbol denotes further information on the topic.

Children and people with disabilities

This device may be used by children older than 8 years as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the appliance and they understand the associated risks. Do not allow children to play with the appliance. Any cleaning or maintenance of the product must not be performed by children unless they are supervised.

Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cord.



WARNING of suffocation!

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

**WARNING of falling objects!**

Make sure that children cannot pull the device from the work-surface by the power cord. There is a danger of injury.

Keep the device out of the reach of children.

General safety instructions**Risk of burns!**

- *Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the hotplate. These could get very hot and you could burn yourself.*
- *Do not touch the heating surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating surface can still be very hot.*

**Risk of fire!**

- *Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.*
- ***Risk of explosion!*** *Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the wall socket.*
- *Do not place the device on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.*
- *Never place the device under flammable items such as curtains.*
- *The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.*

**Risk of electric shock!**

- *The induction hotplate housing and power cable must not be damaged in any way. Never replace a damaged cable, instead contact customer services (see "Guarantee information" on page 19). If the housing or the power cord is damaged, there is a risk of electric shock.*
- *Never open the housing of the induction hotplate as there are no components inside which require maintenance. If the housing is opened, there is a risk of electric shock.*
- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the device immediately and remove the plug from the wall socket. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.*

- *Make sure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Never wrap the power cord around the hotplate.*
- *Make sure that the power cord cannot get crushed or squashed.*
- *Even when switched off, the induction hotplate is not entirely disconnected from the wall outlet. In order to disconnect it from the mains completely, unplug the mains plug from the wall outlet.*
- *When disconnecting the power supply, always pull on the plug and never on the cable itself.*
- *Always remove the plug from the outlet if you have any problems, if you are not using the device, before cleaning and during thunderstorms.*
- *If you notice visible damage to the induction hotplate or the power cord, switch the device off, disconnect the mains plug from the wall outlet and contact customer services (see "Guarantee information" on page 19).*
- *Only connect the induction hotplate to a properly installed, easily accessible wall outlet whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the device, the wall outlet must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*
- *Never immerse the induction hotplate, the power cord or the mains plug in water or other liquids. If liquid does penetrate into the product, disconnect the mains plug from the wall outlet immediately and contact customer services (see "Guarantee information" on page 19).*
- *If the glass plate on the hotplate is cracked or broken, switch the device off and disconnect it from the wall outlet in order to avoid a possible electric shock.*



Danger from electromagnetic fields!

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



Damage caused by electromagnetic fields!

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



Warning about property damage

- *Do not heat empty cooking vessels as they can quickly overheat and damage both the pans and the device.*

- *Make sure that the induction hotplate is not subject to excessive vibration, as this can cause the hotplate to break. Be careful not to drop the induction hotplate! There is a risk of injury if the hotplate is broken!*
- *Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.*
- *You can damage the induction hotplate by trying to scrape caramel off it. If you do spill food containing sugar, remove it immediately before it cools. In general, any food spillages should be removed immediately.*
- *Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the hotplate.*
- *The induction hotplate has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the device, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the plastic feet.*



Mains cable

Always hold the power cable by the mains plug and never pull on the cable itself. Never place the device, furniture or any other heavy objects on the cable and take care that the cable does not become trapped. Never tie knots in the mains cable and do not tie it to other cables. All cables must be laid so that nobody can trip over them or be obstructed by them. Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cord yourself. Any damaged power cord must be replaced by the manufacturer or authorised customer service.

Before you start

Unpack the device. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Guarantee information" on page 19). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

Introduction to induction cooking

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

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

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

Suitable cookware

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

The base of the cookware must be able to stand flat on the induction hotplate, be smooth and have a diameter of between 16 and 26 cm.



If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material, the hotplate automatically switches off. A beeper sounds every 4 seconds and the error E0 is shown on the display.

Getting started

Setup and connection

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



Risk of fire!

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

Use





- *If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone is higher than 60 °C, "H" is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "L".*
 - *If you remove the pan from the induction hotplate when in use and the surface temperature of the heating zone is greater than 60 °C, the display shows "H-EO" and a beeper sounds every 4 seconds. After around 45 seconds, the beeper stops and only "H" is displayed. About a minute later, the device switches itself off. The display continues to show "H" as long as the surface temperature of the hotplate is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "L".*
 - *When the hotplate is switched on, the preset power level is 1000 W.*
1. Connect the hotplate to a live wall socket using the power cord (1). A beeper then sounds and the display (3) shows "L" or "H" depending on the temperature.
 2. Place a pan on the hotplate (2).




Warning about property damage

- *The pan must be explicitly suitable for induction hotplates. Do not use any other pans (e.g. ceramic ones).*
- *Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.*

3. Press the On/Off button  (6) to switch the hotplate on and then press the function key  (7) within 10 seconds. The display (3) shows the power level in Watts (default setting 1000 W).



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


4. Use the rotary controller (8) to set the power required in Watts or press the function key  (7) to display the cooking temperature on the display (3) and adjust it using the rotary controller (8). A beeper will sound by way of confirmation.



Risk of burns!

Do not touch the contact surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the cooking surface can still be very hot.




Use the function key  (7) to switch between the power (4) and the temperature display (5). However, please note that when you switch over, the power is always set to 1000 W and the temperature to 120 °C, irrespective of what it was set to before. So you need to make sure your food does not burn.



Risk of fire!

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

5. Prepare your food. While you are cooking, set the power or temperature you want using the rotary controller (8).
6. When you are finished, switch off the induction hotplate. To do this, press the On/Off button  (6). A beeper then sounds and the display (3) shows "L" or "H" depending on the temperature.



Warning about property damage

The cooling fan runs for a while after you switch off. Do NOT remove the mains plug from the wall socket while the cooling fan is still running.




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

- *If you remove the pan from the induction hotplate when in use and the surface temperature of the hotplate is greater than 60 °C, the display shows "H-EO" and a beeper sounds every 4 seconds. After around 45 seconds, the beeper stops and only "H" is displayed. About a minute later, the device switches itself off. The display continues to show "H" as long as the surface temperature of the hotplate is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display shows "L".*

Switching off using the timer

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

1. Press the sensor button for the timer  (9) when cooking with the hotplate to program the timer.
2. Use the rotary controller (8) to set the cooking time you want (hours:minutes) before the hotplate is to switch off.



You can program the cooking time to between 00:00 to 3:00 hours.


The time set flashes briefly and then the remaining time (countdown) is shown on the display (3).

If the timer is activated, the indicator (12) lights up and alternates showing the power or temperature and the remaining time at around 5 second intervals.

If necessary, you can adjust the power or temperature using the rotary controller (8).

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





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

Child lock

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

How to activate or deactivate the child lock:

1. Press the  button (10) once. An acoustic signal can be heard and the indicator (11) lights up. The child lock is now activated.
2. Press and hold the  button (10) for 3 seconds. An acoustic signal can be heard and the indicator (11) light goes out. The child lock is now deactivated again. You can use the hotplate as normal.



You can also activate the child lock when the induction hotplate is switched off.

Maintenance / cleaning

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



Risk of burns!

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



Risk of electric shock!

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



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the hotplate.

Clean the side surfaces and the mains cable with a slightly damp cloth.

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

Troubleshooting

If your induction hotplate does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Guarantee information" on page 19)



Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

Problem	Possible causes	Remedy
Induction hotplate not working	Mains cable not connected	Connect the mains cable to a live wall socket.
	Child lock activated.	Press and hold the button (10) for 3 seconds to deactivate the child lock.
Heating zone not getting hot	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
Error E0 is shown on the display (3)	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	Cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone (2).	Only use cookware with a diameter of between 16 and 26 cm and place it on the centre of the heating zone.
Error E5 is shown on the display (3)	Hotplate temperature too high	Wait a few minutes until the heating zone has cooled down.
	Empty pan	Fill the pan with food.
Error E6 is shown on the display (3)	Cooling fan faulty	Contact our hotline. See the "Guarantee information" on page 19.
Error E1, E2, E3 or E4 is shown on the display (3)	Technical fault	Contact our hotline. See the "Guarantee information" on page 19.

Environmental regulations and disposal information



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

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

Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Conformity



This device complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2004/108/EC, the Low-voltage Directive 2006/95/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The corresponding Declaration of Conformity can be found at the end of this User Manual.

Guarantee information

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0207 - 36 50 744
E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE Phone: 01 - 242 15 83
E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT Phone: 800 - 62 175
E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY Phone: 800 - 92 496
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 104384



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Sisällys

Johdanto	22
Käyttötarkoitus	22
Pakkauksen sisältö	24
Hallintalaitteet ja näytöt.....	25
Tekniset tiedot	26
Turvaohjeet	27
Alkuvalmistelut	31
Johdanto induktioruoanlaittoon.....	31
Sopivat astiat	31
Alkuvalmistelut	32
Asennus ja liitännät	32
Käyttö.....	32
Sammuttaminen ajastimen avulla.....	35
Lapsilukko.....	35
Kunnossapito ja puhdistaminen	36
Vianetsintä	37
Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen ja ympäristöstä huolehtiminen	38
Vaatimustenmukaisuus	38
Takuutiedot	39

Johdanto

Kiitämme SilverCrest-tuotteen hankinnasta.

SIKP 2000 C1 -induktioliettä voidaan käyttää ruoan valmistukseen ja kypsennykseen sekä lämpimänä pitämiseen sopivissa kattiloissa. Se on kannettava ja helppokäyttöinen kosketusherkän ohjauspaneelin ansiosta.

Käyttötarkoitus

Induktioliettä ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Tämä induktioliesi soveltuu käyttöön ainoastaan sisällä, kuivissa ja suljetuissa tiloissa. Varmista, että induktioliesi on aina tasaisella alustalla.

Laitteeseen täyttää kaikki CE-vaatimukset ja sen olennaiset määräykset ja standardit. Jos laitteeseen tehdään muita kuin valmistajan suosittelemia muutoksia, laitetta koskevien määräysten vaatimukset eivät ehkä enää täyty.

Kotitalouskäyttöön tarkoitettujen sähköliesien tekniset tiedot

	Kuvake	Arvo
Mallikoodi	x	SIKP 2000 C1
Liesityyppi	x	Sähkö
Poltinten ja keittoalueiden määrä	x	1
Kuumennusteknologia (induktiopolttimet ja keittoalueet, säteilypolttimet, liesilevyt)	x	Induktio
Pyöreät keittoalueet ja liesilevyt: Kunin sähköisesti kuumennettavan keittoalueen käytettävän alueen halkaisija, tarkkuusväli 5 mm.	Ø	26 cm
Muut kuin pyöreät keittoalueet ja liesilevyt: Kunin sähköisesti kuumennettavan keittoalueen käytettävän alueen pituus ja leveys, tarkkuusväli 5 mm.	P L	x
Jokaisen keittoalueen virrankulutus / kg	EC sähköinen ruoanvalmistus	145 Wh/kg
Lieden virrankulutus / kg	EC sähköliesi	145 Wh/kg

Ympäristövaikutuksen vähentämistä koskevat tiedot:

Käytä induktioliettä vain induktiokäyttöön soveltuvien kattiloiden kanssa. Älä käytä induktio-ovitinlevyjä. Nämä sovitinlevyt pienentävät induktiolieden energiatehokkuutta huomattavasti (kattilan käytettävissä oleva lämpötila suhteessa käytettyyn energiaan) ja kumoaa kaikki tällaisen liedien tarjoamat edut. Tämä johtuu lämmönsiirrosta sovitinlevyn ja kattilan pohjan välillä. Tämän vuoksi toimenpide kestää kauemmin ja energiaa menee hukkaan.

Ennakoitava väärinkäyttö

Induktioliettä ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.



Palovammojen vaara!





Älä laita muita esineitä (esimerkiksi ruokailuvälineitä, astioita, kansia tms.) lieden päälle. Nämä voivat kuumentua voimakkaasti ja saatat polttaa itsesi.

Pakkauksen sisältö

- SilverCrest SIKP 2000 C1 -induktioliesi
- Tämä käyttöohje

Hallintalaitteet ja näytöt

Tässä käyttöoppaassa on ulostaittuva kansilehti. Kannen sisäsvulla on kuva induktioliedestä viitenumeroineen. Numerot ja niitä vastaavat osat:

- 1 Virtajohto
- 2 Kuumennusvyöhyke
- 3 Näyttö
- 4 Virtänäytön kuvake (wattia)
- 5 Lämpötilänäytön kuvake
- 6 Virtakytkin 
- 7 Toimintopainike  (vaihtaa virta-/lämpötilänäytön välillä)
- 8 Käännettävä ohjain (- taso alas / + taso ylös)
- 9 Ajustimen anturipainike 
- 10 Lapsilukon anturipainike 
- 11 Lapsilukon kuvake
- 12 Ajustimen kuvake

Tekniset tiedot

Valmistaja	SilverCrest
Mallinimi:	SIKP 2000 C1
Käyttöjännite:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Teho:	enintään 2 000 W 10 tehotasoa: 200, 400, 600, 800, 1 000, 1 200, 1 400, 1 600, 1 800, 2 000 wattia Vastaa 10 lämpötilatasoa: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Näyttö:	4 numeroa ja LED-valo
Ajastin:	3 tunnin laskuri 1 minuutin välein
Ohjauspaneeli:	kosketusherkät anturipainikkeet ja käännettävä ohjain, lapsilukko
Virtajohdon pituus:	2,00 m
Ulkomitat:	noin 282 x 355 x 75 mm (l x s x k)
Paino:	noin 2,6 kg
Kattilan maks.halkaisija:	26 cm

TÜV Rheinland:

Turvallisuustestattu



Suojausluokka II



Turvaohjeet

Ennen kuin otat laitteen käyttöön, lue seuraavat huomautukset ja noudata kaikkia varoituksia, vaikka olisitkin tottunut käyttämään sähkölaitteita. Säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten paikassa, josta se on helposti saatavissa käsille. Jos myyt laitteen tai annat sen pois, anna käyttöohjeet samalla mukana. Ne muodostavat osan tuotetta.

Kuvakkeiden merkitykset

Tässä käyttöohjeessa varoituksia käytetään seuraavasti. Osa näistä symboleista on kiinnitetty tuotteeseen muistuttamaan käyttäjää mahdollisista vaaratekijöistä.



Palovammojen vaara!

Kuvake varoittaa kuumista pinnoista.



Älä kosketa!

Tämä varoitus varoittaa koskettamasta liedon pintaa.



VAROITUS!

Tämä kuvake tarkoittaa tärkeitä tuotteen turvallista käyttöä ja käyttäjän turvallisuutta koskevia tietoja. Se varoittaa vaaroista, jotka varoitukset huomioimatta jätettäessä voivat aiheuttaa hengenvaaran, loukkaantumiskaaran tai aineellisia vahinkoja.



Sähköiskun vaara!

Kuvake varoittaa vaaroista, jotka, jos varoitukset jätetään huomioimatta, voivat aiheuttaa sähköiskusta hengenvaaran tai loukkaantumiskaaran.



Palovaara!

Kuvake varoittaa tulipalon mahdollisuudesta, jos varoitus jätetään huomioimatta.



Tämä kuvake tarkoittaa lisätietoja aiheesta.

Lapset ja toimintarajoitteiset henkilöt

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, samoin kuin henkilöt, joiden fyysiset, aistitoiminnot tai henkiset kyvyt ovat rajallisia, tai laitteiden käytössä kokemattomat henkilöt, edellyttäen, että heitä valvotaan laitteen käytössä tai he ovat saaneet ohjeet laitteen oikeasta käytöstä ja ymmärtävät siihen liittyvät vaaratekijät. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa, jollei heitä valvota.

Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää erossa laitteesta ja virtajohdosta.



Tukehtumisvaara!

Pakkausmateriaalit eivät ole leikkikaluja. Älä anna lasten leikkiä muovipusseilla. Vaara tukehtumisesta!



VAROITUS putoavista esineistä!

Varmista, etteivät lapset voi vetää laitetta työtasolta sen virtajohdosta vetämällä. Vaara loukkaantumisesta.

Pidä laite lasten ulottumattomissa.

Yleisiä turvaohjeita



Palovammojen vaara!

- *Älä laita muita esineitä (esimerkiksi ruokailuvälineitä, astioita, kansia tms.) lieden päälle. Nämä voivat kuumentua voimakkaasti ja saatat polttaa itsesi.*
- *Älä kosketa kuumaa pintaa, jolla keittoastia on aiemmin ollut. Kun keittoastia on otettu pois, kuuma pinta voi olla edelleen hyvin kuuma.*



Palovaara!

- *Öljy ja rasva saattavat ylikuumentuessaan syttyä tuleen. Ole siksi varovainen kuumentaessasi öljyä ja rasvaa. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.*
- **Räjähdyksivaara!** *Älä yritä sammuttaa palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta se peittämällä kattila oikeankokoisella kannella tai lautasella. Irrota virtajohto pistorasiasta.*
- *Älä laita laitetta tekstiilipinnalle, esimerkiksi pöytäliinalle.*
- *Älä laita laitetta metallipinnoille. Nämä voivat kuumeta nopeasti ja aiheuttaa tulipalon.*
- *Älä laita laitetta syttyvien kohteiden, kuten verhojen, lähelle tai alle.*
- *Laitteen pohjassa olevia aukkoja ei saa peittää. Jätä vähintään 10 cm vapaa tila laitteen ympärille ja vähintään 60 cm tyhjää tilaa yläpuolelle, jotta varmistetaan riittävä jäähdytys.*



Sähköiskun vaara!

- *Induktiolieden kotelon ja virtajohdon tulee olla täysin vahingoittumattomia. Älä vaihda vahingoittunutta johtoa, ota sen sijaan yhteyttä asiakaspalveluun (katso "Takuutiedot" sivulla 39). Jos kotelointi tai virtajohto on vahingoittunut, sähköiskun vaara on olemassa.*
- *Älä avaa induktiolieden koteloa, sillä sisäpuolella ei ole huolta vaativia komponentteja. Sähköiskun vaara, jos kotelo avataan.*
- *Jos huomaat savua, epätavallisia ääniä tai kummallisia hajuja, katkaise laitteesta virta välittömästi ja vedä pistoke pistorasiasta. Jos näin käy, älä jatka laitteen käyttöä ja anna asiantuntijan tarkistaa se. Älä koskaan hengitä laitepalosta tulevaa savua. Jos olet tahattomasti hengittänyt savua, ota yhteyttä lääkäriin. Savun hengittäminen voi vaarantaa terveytesi.*
- *Varmista, etteivät terävät reunat tai kuumat alueet voi vahingoittaa virtajohtoa. Älä kierrä virtajohtoa lieden ympäri.*
- *Varmista, ettei virtajohto voi joutua puristuksiin tai juuttua mihinkään.*

- *Vaikka induktioliesi on kytketty pois päältä, sitä ei ole kokonaan irrotettu verkkovirrasta. Laite kytketään kokonaan irti verkkovirrasta irrottamalla virtajohto pistorasiasta.*
- *Kun irrotat virtajohdon, vedä aina pistokkeesta, ei koskaan virtajohdosta.*
- *Irrota pistoke aina pistorasiasta, jos ilmenee ongelmia, et käytä laitetta, ennen laitteen puhdistamista ja ukonilmojen aikana.*
- *Jos havaitset induktioliედessä tai virtajohdossa näkyviä vaurioita, sammuta laite, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun (katso "Takuutiedot" sivulla 39).*
- *Kytke induktioliesi vain oikein asennettuun, helposti käytettävissä olevaan seinäpistokkeeseen, jonka syöttöjännite on sama kuin tyyppikilvessä. Kun olet liittännyt laitteen, pistorasian tulee edelleen olla helposti käsillä, jotta voit irrottaa pistokkeen nopeasti hätätilanteessa.*
- *Älä upota induktioliettä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laitteen sisään pääsee nestettä, irrota virtajohto välittömästi pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluun (katso "Takuutiedot" sivulla 39).*
- *Jos lieden lasilevy on murtunut tai rikkoutunut, sammuta laite ja irrota se pistorasiasta, jotta vältetään mahdollinen sähköisku.*



Sähkömagneettisten kenttien aiheuttama vaara!

Lääketeieteelliset laitteet (tahdistimet, kuulolaitteet jne.) voivat saada häiriöitä ja vahingoittua sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta. Noudata laitteen valmistajan suosittelemaa turvaetäisyyttä.



Sähkömagneettisten kenttien aiheuttama vaurio!

Pidä induktioliesi vähintään 1 metrin päässä laitteista, jotka voivat vahingoittua sähkömagneettisten kenttien (esim. magneettiset tallennusvälineet, sähkölaitteet, kellot jne.) vuoksi.



Varoituksia omaisuusvahingoista

- *Älä kuumenna tyhjiä ruoanvalmistusastioita sillä ne voivat nopeasti ylikuumentua ja vahingoittaa sekä kattiloita että laitetta.*
- *Varmista, ettei induktioliettä altisteta liialliselle tärinälle, sillä se voi aiheuttaa lieden rikkoutumisen. Varo pudottamasta induktioliettä. Vaarana on loukkaantuminen, jos liesi rikkoutuu.*
- *Ole varovainen valmistaessasi keittoja ja muhennoksia. Ruoanlaittoastian ja sen sisälläön yhteispaino ei saa olla yli 10 kg.*

- *Voit vahingoittaa induktioliettä, jos yrität raaputtaa siitä palanutta sokeria. Jos roiskutat liedelle sokeria sisältävää ruokaa, pyyhi se pois välittömästi ennen kuin se jäähtyy. Yleisesti ottaen kaikki ruokaroiskeet tulee poistaa välittömästi.*
- *Älä käytä hankaavia tai kokoonvetäviä pesuaineita tai pintaa naarmuttavia työkaluja. Nämä voivat vahingoittaa liettä.*
- *Induktioliedessä on liukuesteillä varustetut muovijalat. Laita tarvittaessa jotain laitteen alle, sillä työtasot käsitellään joskus pesuaineilla, jotka voivat vaurioittaa tai jopa hajottaa muovijalat.*



Virtajohto

Pidä kiinni aina virtajohdon pistokkeesta, älä vedä koskaan itse virtajohdosta. Älä aseta laitetta, kalustetta tai mitään painavaa esinettä virtajohdon päälle. Sijoita virtajohto niin, ettei se jääh mihinkään kiinni. Älä tee virtajohtoon solmuja, äläkä sido sitä yhteen muiden johtojen kanssa. Kaikki johdot tulee sijoittaa niin, ettei niihin voi kompastua eivätkä ne ole kenenkään tiellä. Älä koskaan käytä sellaisia sovittimia tai jatkojohtoja, jotka eivät täytä voimassa olevia turvamääräyksiä. Älä tee virtajohtoon mitään muutoksia. Valmistajan tai valtuutetun asiakaspalvelun tulee vaihtaa vahingoittunut virtajohto.

Alkuvalmistelut

Ota laite esiin pakkauksesta. Tarkista ensin, että kaikki osat ovat kokonaisia ja vahingoittumattomia. Jos havaitset puutteita tai vaurioita, soita asiakaspalveluumme (katso "Takuutiedot" sivulla 39). Säilytä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.

Johdanto induktioruoanlaittoon

Ruoan valmistaminen induktioliedellä tapahtuu eri tavalla kuin mihin olet tottunut normaalien liesien kanssa. Lämpö muodostetaan sähkömagneettisen kentän avulla ruoanvalmistusastian pohjassa eikä kuumennusalueen lämpövastuksissa. Tämä säästää energiaa ja lyhentää ruoanlaittoaikojä.

Suuri tehona astian sisältö kuumenee nopeammin ja se myös reagoi nopeammin, kun lämpötilaa lasketaan. Voidaan sanoa, että induktiolieden käyttö on hyvin samantyyppistä kuin kaasun käyttö.

Tarvitset kuitenkin erityisiä induktiokäyttöön sopivia ruoanlaittoastioita, joissa on ferromagneettinen pohja.

Sopivat astiat

Käytä vain induktioliesille tarkoitettuja ferromagneettisia astioita. Näissä tulee olla vastaavat merkinnät kun ostat ne. Epämagneettisista metalleista (alumiinista, kuparista jne.) ja muista materiaaleista (esim. keramiikka, posliini, lasi jne.) valmistetut ruoanvalmistusastiat eivät ole soveltuvia.

Ruoanvalmistusastian pohjan tulee pystyä pysymään tasaisesti induktiokuumennusalueella, sen on oltava sileä ja halkaisija on oltava 16 - 26 cm.



Jos astian halkaisija ei ole oikea tai se on valmistettu epäsovivasta materiaalista, kuumennusalue sammuttaa itsensä automaattisesti. Äänimerkki kuuluu 4 sekunnin välein ja näytössä näkyy virhe E0.

Alkuvalmistelut

Asennus ja liitännät

Aseta laite tasaiselle, liukumattomalle ja kuivalle alustalle.



Palovaara!

- Älä laita laitetta tekstiilipinnalle, esimerkiksi pöytäliinalle.
- Älä laita laitetta metallipinnoille. Nämä voivat kuumeta nopeasti ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä laita laitetta syttyvien kohteiden, kuten verhojen, lähelle tai alle.
- Laitteen pohjassa olevia aukkoja ei saa peittää. Jätä vähintään 10 cm vapaa tila laitteen ympärille ja vähintään 60 cm tyhjää tilaa yläpuolelle, jotta varmistetaan riittävä jäähdytys.

Käyttö





- Jos kytket induktiolieden pois ja kuumennusalueen pintalämpötila on yli 60 °C, näytössä näkyy "H". Kun lämpötila laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "L".
- Jos otat kattilan pois induktioliedeltä sen ollessa käytössä, näytössä näkyy "H-EO" ja äänimerkki kuuluu 4 sekunnin välein. Noin 45 sekunnin jälkeen äänimerkki sammuu ja vain "H" näkyy näytössä. Laite sammuttaa itsensä noin minuuttia myöhemmin. Näytössä näkyy edelleen "H", kun liedon pintalämpötila on yli 60 °C. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "L".
- Kun liesi on kytketty päälle, esiasetettu tehotaso on 1 000 W.

1. Liitä liesi pistorasiaan virtajohdolla (1). Sen jälkeen kuuluu äänimerkki ja näytössä (3) näkyy lämpötilan mukaan "L" tai "H".
2. Aseta kattila levyille (2).


**Varoituksia omaisuusvahingoista**

- *Kattilan on nimenomaisesti sovelluttava induktioliedellä käyttöön. Älä käytä muunlaisia kattiloita (esimerkiksi keraamisia).*
- *Ole varovainen valmistaessasi keittoja ja muhennoksia. Ruoanlaittoastian ja sen sisällön yhteispaino ei saa olla yli 10 kg.*

3. Paina virtapainiketta  (6) ja kytke kuumennusalue päälle. Paina sitten toimintopainiketta  (7) 10 sekunnin sisällä. Näyttö (3) näyttää tehotason watteina (oletusasetus 1 000 W).




Lieden ollessa käytössä myös jäähdytystuuletin toimii ja liedestä voi kuulua vaimeaa huminaa ruokaa valmistettaessa. Tämä ei ole toimintahäiriö.

4. Käytä käännettävää ohjainta (8) ja aseta haluttu teho watteina tai paina toimintopainiketta  (7) näyttääksesi ruoanvalmistuslämpötilan näytössä (3) ja säädä sitä käännettävällä ohjaimella (8). Äänimerkki kuuluu vahvistukseksi.


**Palovammojen vaara!**

Älä kosketa kuumaa pintaa, jolla keittoastia on aiemmin ollut. Kun keittoastia on otettu pois, kuuma pinta voi olla edelleen hyvin kuuma.



vaihda toimintonäppäimellä  (7) teho- (4) ja lämpötilanäytön (5) välillä. Huomaa kuitenkin, että kun vaihdat toimintoa, tehoksi asetetaan aina 1 000 W ja lämpötilaksi 120 °C riippumatta aikaisemmasta asetuksesta. Varmista siksi, ettei ruoka pääse palamaan.

**Palovaara!**

- *Öljy ja rasva saattavat ylikuumentuessaan syttyä tuleen. Ole siksi varovainen kuumentaessasi öljyä ja rasvaa. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.*
 - **Räjähdyksivaara!** *Älä yritä sammuttaa palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta se peittämällä kattila oikeankokoisella kannella tai lautasella. Irrota virtajohto pistorasiasta.*
5. Valmista ruoka. Kun laitat ruokaa, aseta käytettävä teho tai lämpötila käännettävällä ohjaimella (8).
6. Kun olet valmistanut ruoan, kytke induktioliesi pois päältä. Teet sen painamalla virtapainiketta  (6). Sen jälkeen kuuluu äänimerkki ja näytössä (3) näkyy lämpötilan mukaan "L" tai "H".



Varoituksia omaisuusvahingoista


Jäähdytystuuletin pyörii jonkin aikaa sammuttamisen jälkeen. ÄLÄ irrota virtajohtoa pistorasiasta, kun jäähdytystuuletin on yhä käynnissä.



- Jos kytket induktiolieden pois ja kuumennusalueen pintalämpötila on yli 60 °C, näytössä näkyy "H". Kun lämpötila laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "L".
- Jos otat kattilan pois induktioliedeltä sen ollessa käytössä, näytössä näkyy "HEO" ja äänimerkki kuuluu 4 sekunnin välein. Noin 45 sekunnin jälkeen äänimerkki sammuu ja vain "H" näkyy näytössä. Laite sammuttaa itsensä noin minuuttia myöhemmin. Näytössä näkyy edelleen "H", kun lieden pintalämpötila on yli 60 °C. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "L".

Sammuttaminen ajastimen avulla

Voit ohjelmoida ajastimen kytkemään kuumennusalueen automaattisesti pois päältä esiasetetun ajan jälkeen.

1. Paina ajastimen  (9) anturipainiketta, kun teet ruokaa liedellä, ja haluat ohjelmoida ajastimen.
2. Aseta haluamasi ruoanlaittoaika (tunnit: minuutit) käännettävällä ohjaimella (8) ennen kuin levy sammutetaan.



Voit ohjelmoida ruoanlaittoaajan välille 00:00 - 3:00 tuntia.


Asetettu aika vilkkuu hetken ja jäljellä oleva aika (laskuri) näkyy näytössä (3).

Jos ajastin on aktiivinen, merkkivalo (12) syttyy ja vuorottelee näyttäen tehon tai lämpötilan ja jäljellä olevan ajan noin 5 sekunnin välein.

Voit säätää halutessasi tehoa tai lämpötilaa käännettävällä ohjaimella (8).

Kun laskuri saavuttaa nollan, kuumennusalue kytkeytyy automaattisesti pois. Kuuluu äänimerkki.





Kun haluat kytkeä lieden pois päältä käsin ennen kuin asetettu aika on kulunut, paina virtapainiketta  (6).

Lapsilukko

Induktioliedessä on lapsilukko, jotta asetuksia ei voi muuttaa vahingossa.

Lapsilukon aktivoiminen tai käytöstä poistaminen:

1. Paina kerran -painiketta (10). Kuuluu äänimerkki ja merkkivalo (11) syttyy. Lapsilukko on nyt aktivoitu.
2. Paina -painiketta (10) kolmen sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja merkkivalo (11) sammuu. Lapsilukko on nyt jälleen pois käytöstä. Voit käyttää liettä normaalisti.



Voit myös aktivoida lapsilukon, kun induktioliesi on sammutettu.

Kunnossapito ja puhdistaminen

Jotta vältetään palaneet ruokajäämät, puhdista kuumennusalue jokaisen käytön jälkeen.



Palovammojen vaara!

Odota, että kuumennusalue on täysin jäähtynyt, ennen kuin puhdistat sen. Muussa tapauksessa voit polttaa itsesi.



Sähköiskun vaara!

- *Irrota virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista. Jos jätät tämän tekemättä, seurauksena voi olla sähköisku.*
- *Älä kaada tai suihkuta nesteitä induktioliedelle tai tuuletusaukkoihin. Tämä voi aiheuttaa oikosulun ja sen seurauksena sähköiskun tai palovammoja.*



Varoituksia omaisuusvahingoista

Älä käytä hankaavia tai kokoonvetäviä pesuaineita tai pintaa naarmuttavia työkaluja. Nämä voivat vahingoittaa liettä.

Puhdista sivupinnat ja virtajohto hieman kostealla liinalla.

Lika ja palaneet ruokajäämät kuumennusalueella voidaan puhdistaa lasiliesivien raaputtimella ja sopivalla pesuaineella.

Vianetsintä

Jos induktioliesi ei toimi normaalilla tavalla, noudata alla olevia ohjeita ja yritä ratkaista ongelma. Jos vinkkien kokeileminen ei korjaa vikaa, soita asiakaspalveluumme (katso "Takuutiedot" sivulla 39).



Sähköiskun vaara!

Älä koskaan yritä itse korjata laitetta.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaustoiminto
Induktioliesi ei toimi	Virtajohtoa ei ole liitetty	Liitä virtajohto pistorasiaan.
	Lapsilukko aktivoitu.	Poista lapsilukko käytöstä painamalla painiketta (10) kolmen sekunnin ajan.
Kuumennusalue ei lämpene	Kuumennusalueella ei ole kattilaa (2).	Aseta kattila kuumennusalueelle (2).
	Astia ei sovellu induktioliedelle	Käytä vain induktioliesille soveltuvia astioita.
Näytössä (3) näkyy virhe E0.	Kuumennusalueella ei ole kattilaa (2).	Aseta kattila kuumennusalueelle (2).
	Astia ei sovellu induktioliedelle	Käytä vain induktioliesille soveltuvia astioita.
	Astian halkaisija on liian pieni tai se ei ole keskellä kuumennusaluetta (2).	Käytä vain astioita, joiden halkaisija on 16 - 26 cm, ja aseta ne kuumennusalueen keskelle.
Näytössä (3) näkyy virhe E5.	Levyn lämpötila on liian korkea	Odota muutama minuutti, kunnes kuumennusalue on jäähtynyt.
	Tyhjä kattila	Täytä kattila ruoalla.
Näytössä (3) näkyy virhe E6.	Jäähdytystuulettimen virhe	Ota yhteyttä asiakaspalveluun. Katso "Takuutiedot" sivulla 39.
Näytössä (3) näkyy virhe E1, E2, E3 tai E4	Tekninen vika	Ota yhteyttä asiakaspalveluun. Katso "Takuutiedot" sivulla 39.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen ja ympäristöstä huolehtiminen



Jos tuote on merkitty yliviivatulla roskakorilla, se on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EY määräysten alainen. Sähkö- ja elektroniikkaromu on toimitettava viralliseen kierrätyspisteeseen erillään kotitalousjätteistä.

Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen tai kookkaan jätteen keräyspisteissä. Tiedot keräyspisteistä ja noutaajoista saat kunnan jätehuollosta tai jätehuoltoyritykseltä.

Hävitä pakkaukset ympäristöystävällisesti. Pahiset pakkauslaatikot voidaan viedä niille tarkoitettuihin keräyspaikkoihin tai julkisiin kierrätyspisteisiin. Pakkauksen sisältämät kalvot ja muovit kuuluvat yleisiin jätteenkeräyspisteisiin.

Vaatimustenmukaisuus



Tämä laite on hyväksytty seuraavien määräysten ja direktiivien mukaisesti: EMC-direktiivi 2004/108/EY, pienjännitedirektiivi 2006/95/EY sekä RoHS II -direktiivi 2011/65/EY. Tätä vastaava vaatimustenmukaisuuslauseke on tämän käyttöoppaan lopussa.

Takuutiedot

Hyvä asiakas

Tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Jos laitteessa ilmenee puutteita, ostajan lainmukaiset oikeudet ovat voimassa. Seuraavassa esitetyt takuehdot eivät rajoita näitä lainmukaisia oikeuksia.

Takuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti tallessa. Se toimii ostotodistuksena. Jos tuotteesta ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä, korjaamme tai vaihdamme tuotteen valintamme mukaan veloitusetta.

Takuuaika ja lainmukaiset ilmoitukset puutteista

Takuuaikaa ei voi pidentää. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korvattuja osia. Jo ostohetkellä olemassa olleista vioista ja puutteista on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päätyttyä korjaukset ovat maksullisia.

Takuun kattavuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaan ja tarkastettu ennen toimitusta. Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja jotka siten katsotaan kuluviksi osiksi, eikä herkästi rikkoutuvien osien, kuten kytkimien, akkujen tai lasiosien vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote vaurioituu tai sitä käytetään tai huolletaan epäasianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeen sisältämien ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttö ohjeen vastaisiin tarkoituksiin tai varoitusten noudattamatta jättäminen on kielletty. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Virheellinen tai epäasianmukainen käyttö, voimankäyttö ja muiden kuin valtuuttamiemme huoltopalveluiden suorittamat korjaukset mitätöivät takuun. Tuotteen korjaus tai vaihto ei aloita uutta takuuaikaa.

Takuutapausten käsittely

Noudata seuraavia ohjeita asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi:

- Lue tuotteen mukana tuleva dokumentaatio huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa. Ongelmatilanteissa, jotka eivät ratkea ohjeita noudattamalla, soita asiakaspalveluumme.
- Pidä ostokuitti ja tuotenumero tai mahd. sarjanumero saatavilla tiedustelujen yhteydessä.
- Jos ongelma ei ratkea puhelimitse, asiakaspalvelumme järjestää tarvittaessa jatkopalvelun virheen syyn mukaan.



Palvelu



Puhelin: 09 - 693 797 00

Sähköposti: service.FI@targa-online.com

IAN: 104384



Valmistaja

Seuraava osoite ei ole palveluosoite. Palvelun yhteystiedot on mainittu edempänä.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Innehåll

Inledning	42
Avsedd användning	42
Förpackningens innehåll	44
Kontroller och displayer	45
Tekniska specifikationer	46
Säkerhetsinstruktioner	47
Innan du börjar	51
Introduktion till induktionsmatlagning	51
Lämpliga kokkärl	51
Komma igång.....	52
Installation och anslutning.....	52
Användning	52
Stänga av med hjälp av timern	54
Barnlås	55
Underhåll/rengöring	55
Felsökning	56
Miljöbestämmelser och kasseringsinformation.....	57
Överensstämmelse.....	57
Garantiinformation	58

Inledning

Tack för att du köpt en produkt från SilverCrest.

SIKP 2000 C1 induktionsplatta kan användas för beredning och tillagning av mat, samt för varmhållning av maten i lämpliga kokkärl. Den är portabel och är enkel att använda tack vare den pekkänsliga kontrollpanelen.

Avsedd användning

Den här induktionsplattan är inte avsedd för kommersiell användning. Den här induktionsplattan passar endast för användning inomhus, i torra och slutna utrymmen. Se alltid till att induktionsplattan står på ett stabilt underlag.

Enheten uppfyller alla relevanta normer och standarder som gäller för CE-överensstämmelse. Eventuella ändringar av enheten utöver dem som rekommenderas av tillverkaren kan leda till att dessa standarder inte längre efterlevs.

Information om elektriska hällar för hushåll

	Symbol	Värde
Modellkod	x	SIKP 2000 C1
Typ av häll	x	Elektrisk
Antal brännare och tillagningsytor	x	1
Uppvärmningsteknik (induktionsplattor och tillagningsytor, strålningsvärmare, kokplattor)	x	Induktion
För cirkelformade tillagningsytor och kokplattor: Diameter på användbar yta för respektive elektriskt uppvärmd tillagningsyta, med 5 mm noggrannhet.	Ø	26 cm
För icke cirkelformade tillagningsytor och kokplattor: Längd och bredd på användbar yta för respektive elektriskt uppvärmd tillagningsyta och respektive elektriskt uppvärmd kokplatta, med 5 mm noggrannhet.	L B	x
Energiförbrukning för respektive tillagningsyta, per kg	EC elektrisk tillagning	145 Wh/kg
Elförbrukning för häll per kg	EC elektrisk häll	145 Wh/kg

Information om minskad miljöpåverkan:

Använd bara induktionsplattan tillsammans med kokkärl för induktion. Använd aldrig "induktionsadapterplattor" eftersom de ökar induktionsplattans strömförbrukning avsevärt (temperaturen i kokkärlet i förhållande till den energi som förbrukas) och upphäver alla fördelarna med en håll av denna typ. Detta beror på värmeöverföringen mellan adapterplattan och kokkärlets botten. Processen tar längre tid och energi går till spillo.

Förutsägbart missbruk

Induktionsplattan är inte konstruerad för att användas som en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



Risk för brännskador!





Placera inga andra objekt (t.ex. bestick, köksredskap, kastrullock m.m.) på kokplattan. De kan bli mycket varma och du kan bränna dig.

Förpackningens innehåll

- SilverCrest SIKP 2000 C1 induktionsplatta
- Denna bruksanvisning

Kontroller och displayer

Denna bruksanvisning har ett omslag som kan vikas ut. På omslagets insida finns en bild på värmeplattan med siffror angivna. Siffrorna betyder följande:

- 1 Nätkabel
- 2 Uppvärmningsområde
- 3 Display
- 4 Symbol för effektvisning (Watt)
- 5 Symbol för temperaturvisning
- 6 Strömbrytare 
- 7 Funktionsknapp  (omkopplare mellan effekt-/temperaturvisning)
- 8 Vridreglage (- Nivå ned/+ Nivå upp)
- 9 Sensorknapp för timer 
- 10 Sensorknapp för barnlås 
- 11 Symbol för barnlås
- 12 Symbol för timer

Tekniska specifikationer

Tillverkare	SilverCrest
Modellnamn:	SIKP 2000 C1
Driftspänning:	220 - 240 V växelström, 50/60 Hz
Effekt:	max 2000 W 10 effektnivåer: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Motsvarar 10 temperaturnivåer: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 tecken med LED-belysning
Timer:	3 timmars nedräkning i steg om 1 minut
Kontrollpanel:	Pekkänsliga sensorknappar och vridreglage, barnlås
Nätkabelns längd:	2,00 m
Mått:	Ca. 282 x 355 x 75 mm (B x D x H)
Vikt:	Ca. 2,6 kg
Max. kokkärlsdiameter	26 cm

TÜV Rheinland:

Säkerhetstestad



Skyddsklass II



Säkerhetsinstruktioner

Innan du använder denna enhet för första gången ska du läsa igenom följande instruktioner noga och beakta alla varningar, även om du är van vid att hantera elektroniska enheter. Spara denna bruksanvisning på en säker plats för framtida referens! Skicka med bruksanvisningen med enheten om du säljer eller ger bort enheten. Den är en del av produkten.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används varningar på följande sätt. En del av dessa symboler är placerade på själva produkten för att uppmärksamma användaren på de potentiella riskerna.



Risk för brännskador!

Denna symbol varnar för varma ytor.



Vidrör inte!

Denna varning visar att det är farligt att röra vid kokplattans yta.



VARNING!

Denna symbol betecknar viktig information för säker användning av produkten och för användarens säkerhet. Den varnar för risker som, om de inte beaktas, kan utgöra en fara för liv och lem, orsaka personskador eller materiella skador.



Risk för elektrisk stöt!

Denna symbol varnar för risker som, om de inte beaktas, kan utgöra en fara för liv och lem genom elektrisk stöt.



Risk för brand!

Denna symbol varnar om att bränder kan uppkomma om varningen ignoreras.



Denna symbol betecknar ytterligare information i ämnet.

Barn och personer med handikapp

Den här enheten kan användas av barn äldre än 8 år, av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer som saknar kunskap eller erfarenhet, så länge de övervakas eller får instruktioner om korrekt handhavande av enheten, samt att de förstår de risker som finns. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring eller underhåll av produkten får inte utföras av barn såvida de inte övervakas.

Barn yngre än 8 år måste hållas på avstånd från enheten och nätkabeln.



VARNING för kvävning!

Observera att förpackningsmaterial inte är någon leksak. Låt inte barn leka med plastpåsar. Det finns en risk för kvävning.



VARNING för fallande föremål!

Se till att barn inte kan dra ner enheten från arbetsytan genom att dra i nätkabeln. Det finns en risk för personskada.

Förvara enheten oåtkomlig för barn.

Allmänna säkerhetsanvisningar



Risk för brännskador!

- *Placera inga andra objekt (t.ex. bestick, köksredskap, kastrullock m.m.) på kokplattan. De kan bli mycket varma och du kan bränna dig.*
- *Rör inte vid den uppvärmningsyta där ett kokkärl tidigare stått. Uppvärmningsytan kan fortfarande vara mycket varm efter att kokkärlet lyfts bort.*



Risk för brand!

- *Olja och fett kan fatta eld om de blir för varma. Var därför försiktig vid uppvärmning av olja och fett. Lämna aldrig varm olja eller fett oövervakat.*
- ***Risk för explosion!*** *Försök aldrig att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kväv istället elden genom att täcka över kokkärlet med ett passande lock eller en plåt. Dra ut kontakten ur vägguttaget.*
- *Placera inte enheten på textilytor som exempelvis en bordsduk.*
- *Placera inte enheten på metallytor. De kan värmas upp snabbt och orsaka en brand.*
- *Placera aldrig enheten under lättantändliga objekt som exempelvis gardiner.*
- *Öppningarna i produktens undersida får aldrig blockeras. Håll ett fritt avstånd på minst 10 cm på alla sidor om enheten och minst 60 cm ovanför den för att garantera tillräcklig kylning.*



Risk för elektrisk stöt!

- *Induktionsplattans hölje och nätkabel får inte skadas på något sätt. Byt aldrig ut en skadad kabel, utan kontakta kundtjänst (se "Garantiinformation" på sidan 58) om höljet eller nätkabeln är skadade. Det finns en risk för elektrisk stöt.*
- *Öppna aldrig induktionsplattans hölje eftersom det inte finns några komponenter inuti som kräver underhåll. Det finns en risk för elektrisk stöt om höljet öppnas.*
- *Om du upptäcker rök, ovanliga ljud eller konstig lukt, stäng omedelbart av enheten och dra ut kontakten ur vägguttaget. Fortsätt inte att använda enheten om detta händer och låt en expert kontrollera den åt dig. Rök från enheten får inte inandas. Om du mot förmodan skulle andas in rök bör läkare uppsökas. Du kan skada din hälsa vid inandning av rök.*
- *Se till att nätkabeln inte kan skadas av vassa kanter eller varma objekt. Vira aldrig nätkabeln runt kokplattan.*

- *Se till att nätkabeln inte kan krossas eller klämmas.*
- *Induktionsplattan är inte helt bortkopplad från vägguttaget trots att den är avstängd. För att koppla bort den helt från nätströmmen måste kontakten dras ut ur vägguttaget.*
- *När du ska dra ut nätkabeln ska du aldrig dra i själva sladden utan greppa tag i kontakten.*
- *Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget om problem uppstår, när du inte använder enheten, innan den ska rengöras och vid åskoväder.*
- *Om du noterar synliga skador på induktionsplattan eller nätkabeln ska enheten stängas av, kontakten dras ut ur vägguttaget och kundtjänst kontaktas (se "Garantiinformation" på sidan 58).*
- *Anslut induktionsplattan endast till korrekt installerade och lättåtkomliga vägguttag vars nätspänning motsvarar den som anges på märkplåten. När enheten har kopplats in måste vägguttaget fortfarande vara lättåtkomligt, så att du kan dra ut nätkabeln snabbt vid en eventuell nödsituation.*
- *Sänk aldrig ner induktionsplattan, nätkabeln eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Om vätska tränger in i produkten ska strömkontakten omedelbart dras ut ur vägguttaget och kundservice kontaktas (se "Garantiinformation" på sidan 58).*
- *Om glasskivan på kokplattan är sprucken eller trasig ska enheten stängas av och kontakten dras ut ur vägguttaget för att undvika en potentiell elektrisk stöt.*



Fara från elektromagnetiska fält!

Medicintekniska apparater (pacemakers, hörapparater m.m.) kan påverkas och skadas av elektromagnetiska fält. Håll det säkerhetsavstånd som apparatens tillverkare rekommenderar.



Skada orsakad av elektromagnetiska fält!

Håll induktionsplattan på minst 1 m avstånd från apparater som kan påverkas av elektromagnetiska fält (t.ex. magnetisk lagringsmedia, elektroniska apparater, klockor m.m.).



Varning för skada på egendom

- *Värm inte upp tomma kokkärl eftersom de snabbt kan bli överhettade och orsaka skada både på enheten och sig själva.*
- *Se till att induktionsplattan inte utsätts för kraftiga vibrationer, eftersom det kan få kokplattan att gå sönder. Var försiktig så att du inte tappar induktionsplattan! Det finns risk för personskada om kokplattan är trasig!*
- *Var försiktig när du lagar soppor och grytor. Kokkärlets och innehållets vikt får inte överstiga 10 kg tillsammans.*

- *Du kan skada induktionsplattan om du försöker att skrapa bort fastbränt socker. Om du spiller mat som innehåller socker ska du avlägsna den direkt innan den svalnar. All spilld mat ska i allmänhet avlägsnas direkt.*
- *Använd inte slipande eller adstringerande rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan. De kan skada kokplattan.*
- *Induktionsplattan har glidsäkra fötter av plast. Vid behov kan något placeras under enheten, eftersom arbetsytan ibland är behandlade med rengöringsmedel som kan angripa eller till och med lösa upp plastfötterna.*



Nätkabel

Håll alltid i nätkabelns kontakt och dra aldrig i själva kabeln. Placera aldrig enheten, möbler eller andra tunga objekt på kabeln och var försiktig så att den inte fastnar. Slå aldrig knut på nätkabeln och bind inte ihop den med andra kablar. Alla kablar måste placeras så att inte någon snubblar på dem eller blir hindrad av dem. Använd aldrig adapterkontakter eller förlängningsladdar som inte uppfyller de aktuella säkerhetsföreskrifterna i ditt land och ändra inte nätkabeln på egen hand. Eventuellt skadade nätkablar måste bytas ut av tillverkaren eller behörig kundservice.

Innan du börjar

Packa upp enheten. Kontrollera först att alla delar finns med och att de är hela. Om några delar saknas eller är skadade ska du ringa vår telefonjour (se "Garantiinformation" på sidan 58). Håll förpackningsmaterialet på avstånd från barn och kassera det på lämpligt sätt.

Introduktion till induktionsmatlagning

Att laga mat på en induktionsplatta är annorlunda jämfört vad du är van vid från vanliga kokplattor. Värmen alstras med hjälp av elektromagnetiska fält i botten av kokkärlet och inte genom värmemotstånd i uppvärmningsområdet. Detta sparar energi och förkortar tillagningstiden.

Vid hög effekt värms kokkärlets innehåll upp mycket snabbare, och det reagerar också mycket snabbare på en sänkt temperatur. Man kan säga att det påminner mycket om att laga mat på en gasspis.

Du behöver dock inte speciella induktionskompatibla kokkärl med ferromagnetisk botten.

Lämpliga kokkärl

Använd bara ferromagnetiska kokkärl som passar för induktionsplattor. De ska vara märkta med den informationen när du köper dem. Kokkärl tillverkade av icke-magnetiska metaller (aluminium, koppar m.m.) och andra material (t.ex. keramik, porslin, glas m.m.) är inte lämpliga.

Kokkärlets botten måste kunna stå plant på induktionsplattans uppvärmningsområde, vara slät och ha en diameter på mellan 16 och 26 cm.



Om kokkärlet inte har rätt diameter eller är tillverkat av ett olämpligt material stängs uppvärmningsområdet av automatiskt. En ljudsignal avges var 4:e sekund och felet E0 visas på displayen.

Komma igång

Installation och anslutning

Placera enheten på en jämn och torr yta som inte är hal.



Risk för brand!

- *Placera inte enheten på textilytor som exempelvis en bordsduk.*
- *Placera inte enheten på metallytor. De kan värmas upp snabbt och orsaka en brand.*
- *Placera aldrig enheten under lättantändliga objekt som exempelvis gardiner.*
- *Öppningarna i produktens undersida får aldrig blockeras. Håll ett fritt avstånd på minst 10 cm på alla sidor om enheten och minst 60 cm ovanför den för att garantera tillräcklig kylning.*

Användning





- *Om du stänger av induktionsplattan och temperaturen på uppvärmningsområdets yta överstiger 60 °C visas "H" på displayen. Om temperaturen sjunker under 60 °C visar displayen "L".*
- *Om du tar bort kokkärlet från induktionsplattan när den används och uppvärmningsområdets yta överstiger 60 °C visar displayen "H-EO" och en ljudsignal avges var 4:e sekund. Efter ca 45 sekunder upphör ljudsignalen och endast "H" visas. Ungefär en minut senare stänger enheten av sig själv. Displayen fortsätter att visa "H" så länge kokplattans ytemperatur överstiger 60 °C. Om temperaturen sjunker under 60 °C visar displayen "L".*
- *När kokplattan startas är den förinställda effekten 1000 W.*

1. Anslut kokplattan till ett strömförande vägguttag genom att sätta i nätkabeln (1). En ljudsignal hörs då och displayen (3) visar "L" eller "H" beroende på temperaturen.
2. Placera ett kokkärl på plattan (2).




Varning för skada på egendom

- *Kokkärlet måste vara uttryckligen lämpat för induktionsplattor. Använd inga andra kokkärl (t.ex. kokkärl av keramik).*
- *Var försiktig när du lagar soppor och grytor. Kokkärlets och innehållets vikt får inte överstiga 10 kg tillsammans.*

3. Tryck på strömbrytaren  (6) för att aktivera uppvärmningsområdet. Tryck sedan på funktionsknappen  (7) inom 10 sekunder. Displayen (3) visar effektnivån i Watt (standardinställning 1000 W).



När enheten används är kylfläkten igång och kokplattan kan avge ett lågt brummande ljud. Detta är inte något fel.


4. Använd vridreglaget (8) för att ställa in önskad effekt i Watt, eller tryck på funktionsknappen  (7) för att visa tillagningstemperaturen på displayen (3) och justera den med vridreglaget (8). En ljudsignal avges som bekräftelse.



Risk för brännskador!

Rör inte vid den kontaktyta där ett kokkärl tidigare stått. Tillagningsytan kan fortfarande vara mycket varm efter att kokkärlet lyfts bort.




Använd funktionsknappen  (7) för att växla mellan visning av effekt (4) och temperatur (5). Observera dock att effekten alltid ställs in på 1000 W och temperaturen på 120 °C när du växlar över, oavsett vad inställningen var tidigare. Du får därför se till att din mat inte bränner vid.



Risk för brand!

- *Olja och fett kan fatta eld om de blir för varma. Var därför försiktig vid uppvärmning av olja och fett. Lämna aldrig varm olja eller fett oövervakat.*
- **Risk för explosion!** *Försök aldrig släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kväv istället elden genom att täcka över kokkärlet med ett passande lock eller en plåt. Dra ut kontakten ur vägguttaget.*

5. Laga din mat När du lagar mat ställer du in den effekt eller temperatur som du vill använda med hjälp av vridreglaget (8).
6. Stäng av induktionsplattan när du är klar. Det gör du genom att trycka på strömbrytaren  (6). En ljudsignal hörs då och displayen (3) visar "L" eller "H" beroende på temperaturen.



Varning för skada på egendom

Kylfläkten går en stund efter avstängning. Dra INTE ut nätkontakten ur vägguttaget om kylfläkten fortfarande går.




- *Om du stänger av induktionsplattan och ytans temperatur överstiger 60 °C visas "H" på displayen. Om temperaturen sjunker under 60 °C visar displayen "L".*

- *Om du tar bort kokkärllet från induktionsplattan när den används och uppvärmningsområdets yta överstiger 60 °C visar displayen "H-EO" och en ljudsignal avges var 4:e sekund. Efter ca 45 sekunder upphör ljudsignalen och endast "H" visas. Ungefär en minut senare stänger enheten av sig själv. Displayen fortsätter att visa "H" så länge kokplattans ytemperatur överstiger 60 °C. Om temperaturen sjunker under 60 °C visar displayen "L".*

Stänga av med hjälp av timern

Du kan programmera timern så att den stänger av uppvärmningsområdet automatiskt efter en förinställd tid.

1. Tryck på timerns sensorknapp  (9) när du lagar mat med kokplattan för att programmera timern.
2. Använd vridreglaget (8) för att ställa in den tillagningstid som du vill ha (timmar:minuter) innan kokplattan ska stängas av.



Du kan programmera tillagningstiden mellan 00:00 till 3:00 timmar.


Den inställda tiden blinkar kort och sedan visas återstående tid (nedräkning) på displayen (3).

Om timern är aktiverad tänds indikatorlampan (12) och växlar mellan att visa effekten eller temperaturen och den återstående tiden i intervaller om ca 5 sekunder.

Vid behov kan du justera effekten eller temperaturen med vridreglaget (8).

När nedräkningen kommer till noll stängs uppvärmningsområdet av automatiskt. En ljudsignal avges.





Om du vill stänga av kokplattan manuellt innan tiden har gått trycker du på strömbrytaren  (6).

Barnlås

Induktionsplattan har ett barnlås, så att inställningarna inte kan ändras av misstag.

Aktivera eller inaktivera barnlåset:

1. Tryck en gång på knappen  (10). En ljudsignal kan höras och indikatorlampan (11) tänds. Barnlåset är nu aktiverat.
2. Håll knappen  (10) intryckt under 3 sekunder. En ljudsignal kan höras och indikatorlampan (11) slocknar. Barnlåset är nu inaktiverat igen. Du kan använda kokplattan som vanligt.



Du kan också aktivera barnlåset när induktionsplattan är avstängd.

Underhåll/rengöring

Rengör uppvärmningsområdet efter varje användning för att undvika inbrända matrester.



Risk för brännskador!

Vänta tills uppvärmningsområdet svalnat helt innan det rengörs. Annars kan du bränna dig.



Risk för elektrisk stöt!

- *Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring. Om detta inte görs kan det orsaka en elstöt.*
- *Häll eller spreja inte vätskor på induktionsplattan eller genom ventilationsöppningarna. Det kan orsaka kortslutningar som i sin tur kan orsaka elektriska stötar eller brännskador.*



Varning för skada på egendom

Använd inte slipande eller adstringerande rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan. De kan skada kokplattan.

Rengör sidorna och nätkabeln med en lätt fuktad trasa.

Smuts och inbrända matrester på uppvärmningsområdets yta kan avlägsnas med hjälp av en skrapa för glashällar och ett passande rengöringsmedel.

Felsökning

Om din induktionsplatta inte fungerar som den ska kan du följa anvisningarna nedan för att försöka lösa problemet. Om tipsen nedan inte löser problemet kan du kontakta vår telefonjour (se "Garantiinformation" på sidan 58)

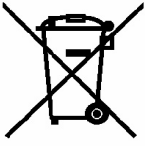


Risk för elektrisk stöt!

Försök aldrig att reparera enheten själv.

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Induktionsplattan fungerar inte	Nätkabeln är inte ansluten	Anslut nätkabeln till ett strömförande vägguttag.
	Barnlåset är aktiverat.	Håll knappen [10] intryckt i tre sekunder för att inaktivera barnlåset.
Uppvärmningsområdet blir inte varmt	Inget kokkärl i uppvärmningsområdet (2)	Placera ett kokkärl i uppvärmningsområdet (2).
	Kokkärlet är inte lämpat för induktion	Använd bara kokkärl som passar för induktionsplattor.
Felet E0 visas på displayen (3).	Inget kokkärl i uppvärmningsområdet (2)	Placera ett kokkärl i uppvärmningsområdet (2).
	Kokkärlet är inte lämpat för induktion	Använd bara kokkärl som passar för induktionsplattor.
	Kokkärlet har för liten diameter eller står inte i mitten av uppvärmningsområdet (2).	Använd bara kokkärl som har en diameter på mellan 16 och 26 cm, och placera det i mitten av uppvärmningsområdet.
Felet E5 visas på displayen (3)	Kokplattans temperatur är för hög	Vänta några minuter tills uppvärmningsområdet har svalnat.
	Tomt kokkärl	Fyll kärlet med mat.
Felet E6 visas på displayen (3)	Fel på kylfläkten	Kontakta vår telefonjour. Se "Garantiinformation" på sidan 58.
Felet E1, E2, E3 eller E4 visas på displayen (3)	Tekniskt fel	Kontakta vår telefonjour. Se "Garantiinformation" på sidan 58.

Miljöbestämmelser och kasseringsinformation



Symbolen med en överkorsad soptunna på produkter betyder att de är föremål för EU-direktivet 2002/19/EG. Alla elektriska och elektroniska produkter skall avfallshanteras separerat från hushållsavfall vid offentligt anordnade insamlingsställen.

Kassera inte enheten med hushållsavfallet eller vid sopstationer. Information om insamlingsplatser och hämtningstider kan du erhålla från lokala myndigheter eller din sophämtningstjänst.

Kassera allt förpackningsmaterial på ett miljövänligt sätt. Kartongen kan lämnas till pappersinsamlingar eller vid offentliga återvinningscentraler. Eventuell film eller plast i förpackningen ska lämnas vid offentliga återvinningscentraler.

Överensstämmelse



Denna enhet överensstämmer med grundläggande och andra relevanta krav i EMC-direktiv 2004/108/EG, lågspänningsdirektiv 2006/95/EG, ErP-direktiv 2009/125/EG och RoHS-direktiv 2011/65/EG. Motsvarande uttalande om överensstämmelse finns i slutet av denna handbok.

Garantiinformation

Ärade kund,

Du får tre års garanti på denna apparat, börjande från det datum den köptes. Om denna produkt är felaktig har du lagliga rättigheter gentemot försäljaren av denna produkt. Dessa lagliga rättigheter inskränks inte av den garanti som beskrivs i det följande.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från inköpsdatumet. Var vänlig och spara kassakvittot! Kvittot behövs som bevis på köpet. Om ett material- eller fabrikationsfel uppträder inom tre år från inköpsdatumet, blir produkten av oss – enligt vårt godtycke – kostnadsfritt reparerad eller utbytt.

Garantitid och lagstadgade anspråk vid defekter

Garantitiden förlängs inte därför att garantin tas i anspråk. Det gäller också för utbytta och reparerade delar. Skador och defekter som eventuellt förekommer redan vid köpet måste rapporteras genast när produkten har packats upp. Reparationer efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Apparaten är omsorgsfullt tillverkad enligt stränga kvalitetsstandarder och har kontrollerats noggrant innan den levererades. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför kan anses vara sliddelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. brytare, batterier eller sådana delar som är tillverkade av glas. Denna garanti upphör att gälla när produkten tillfogas skada, inte används eller underhålls korrekt. Att använda produkten korrekt betyder att alla anvisningar som ges i bruksanvisningen måste hållas till punkt och pricka. Användningsändamål och handlingar som det avråds ifrån eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Denna apparat endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiell användning. Vid felaktig och osaklig behandling, när våld brukas och vid ingrepp som inte har genomförts av en serviceföretagare som är auktoriserad av oss, upphör garantin att gälla. I och med att produkten repareras eller byts ut startar inte en ny garantiperiod.

Förfarande i garantifall

Följ vänligen följande anvisningar för att ditt ärende ska kunna bearbetas snabbt:

- Läs medföljande dokumentation innan produkten tas i bruk. Om det uppstår ett problem som inte kan lösas på detta sätt, tag vänligen kontakt med vår Hotline.
- Ha vid alla förfrågningar kassakvittot, artikelnumret resp. om befintligt serienumret till hands som bevis på köpet.
- I det fall att problemet inte kan lösas per telefon, föranstaltar vår Hotline beroende på felorsaken en service som för ärendet vidare.



Service

SE

Telefon: 08 - 585 369 28

E-post: service.SE@targa-online.com

IAN: 104384



Tillverkare

Ta i beaktande att följande adress inte är en serviceadress. Kontakta först ovan nämnda serviceställe.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Indhold

Introduktion	62
Tilsluttet anvendelse	62
Pakkens indhold	64
Betjeningselementer og displays	65
Tekniske specifikationer	66
Sikkerhedsanvisninger	67
Før du går i gang	70
Introduktion til madlavning med induktion	70
Egnede gryder og pander	71
Komme i gang	72
Opsætning og tilslutning	72
Betjening	72
Slukke med timeren	74
Børnesikring	74
Vedligeholdelse/Rengøring	74
Fejlfinding	76
Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	77
Overensstemmelse	77
Garantioplysninger	78

Introduktion

Tak, fordi du har købt et SilverCrest-produkt.

SIKP 2000 C1 induktionskogepladen kan anvendes til tilberedning og opvarmning af mad og til at holde den varm i egnede gryder og pander. Den er transportabel og nem at betjene takket være det berøringsfølsomme kontrolpanel.

Tilsigtet anvendelse

Induktionskogepladen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse. Induktionskogepladen må kun anvendes indendørs i tørre, aflukkede lokaler. Du skal altid sørge for, at induktionskogepladen står på en fast overflade.

Dette apparat overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Alle ændringer på apparater, ud over som anbefalet af producenten, kan resultere i, at apparatet ikke længere lever op til disse standarder.

Oplysninger om elektriske kogeplader til privat brug

	Symbol	Værdi
Modelkode	x	SIKP 2000 C1
Kogepladetype	x	Elektrisk
Antal blus og kogeplader	x	1
Varmeteknologi (induktionsblus og -kogeplader, elblus, kogeplader)	x	Induktion
Cirkulære kogeplader og kogeplader: Diameter på anvendeligt område for hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	Ø	26 cm
Ikke-cirkulære kogeplader og kogeplader: Længde og bredde på anvendeligt areal for hver elektrisk kogeplade og hver elektrisk kogeplade med 5 mm nøjagtighed.	L B	x
Energiforbrug for hver kogeplade, pr. kg	EC elektrisk madlavning	145 Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC elektrisk kogeplade	145 Wh/kg

Oplysninger om begrænsning af miljøpåvirkning:

Brug kun induktionskogepladen til induktionsgryder og -pander. Brug aldrig "induktionsadapterplader". Disse adapterplader reducerer induktionskogepladens energieffektivitet betragteligt (tilgængelig grydetemperatur i forhold til energiforbruget) og ophæver alle fordelene ved en kogeplade af denne type. Dette skyldes varmeoverførslen mellem adapterpladen og bunden af gryden eller panden. Det betyder, at tilberedningen tager længere tid og medfører energispild.

Forudselig misbrug

Induktionskogepladen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



Risiko for forbrændinger!





Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på kogepladen. Dette kan blive meget varme, og du kan få forbrændinger ved at røre ved dem.

Pakkens indhold

- SilverCrest SIKP 2000 C1 induktionskogeplade
- Denne brugervejledning

Betjeningselementer og displays

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er induktionskogepladen vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Strømledning
- 2 Varmezone
- 3 Display
- 4 Symbol for effektvisning (watt)
- 5 Symbol for temperaturvisning
- 6 Tænd/sluk-knap 
- 7 Funktionsknap  (skift mellem visning af effekt/temperatur)
- 8 Drejeknap (- Skru ned / + Skru op)
- 9 Sensorknap til timer 
- 10 Sensorknap til børnesikring 
- 11 Symbol for børnesikring
- 12 Symbol for timer

Tekniske specifikationer

Producent	SilverCrest
Modelnavn:	SIKP 2000 C1
Driftsspænding:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Effekt:	maks. 2000 W 10 effektrin: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 watt Svarer til 10 temperaturniveauer: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 cifre med LED-belysning
Timer:	3 timers nedtælling i trin á 1 minut
Kontrolpanel:	berøringsfølsomme sensorknapper og drejeknap, børnesikring
Netledningens længde:	2,00 m
Dimensioner:	ca. 282 x 355 x 75 mm (B x D x H)
Vægt:	ca. 2,6 kg
Maks. diameter af pande/gryde:	26 cm

TÜV Rheinland: Testet sikkerhed



Beskyttelsesklasse II



Sikkerhedsanvisninger

Før du tager denne enhed i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger omhyggeligt og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det væk, skal du samtidig videregive denne brugervejledning. Den udgør en del af produktet.

Symbolforklaring

Advarsler anvendes som følger i denne brugervejledning. Nogle af disse symboler er fastgjort på selve produktet for at gøre brugeren opmærksom på potentielle risici.



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



Må ikke berøres!

Denne advarsel advarer mod at røre ved kogepladens overflade.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer, kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Risiko for elektrisk stød!

Dette symbol advarer mod risici, der kan medføre fare for liv og lemmer som følge af elektrisk stød, hvis de ikke undgås.



Brandfare!

Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.

Børn og handicappede personer

Denne enhed kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af udstyret, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med apparatet. Enhver rengøring eller vedligeholdelse af produktet må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

Børn under 8 år skal holdes væk fra enheden og netledningen.



ADVARSEL mod kvælning!

Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plasticposer. Der er risiko for kvælning.



ADVARSEL mod faldende genstande!

Sørg for, at børn ikke kan trække enheden ned fra bordet i netledningen. Der er fare for kvæstelser.

Opbevar enheden utilgængeligt for børn.

Generelle sikkerhedsinstruktioner



Risiko for forbrændinger!

- *Stil ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på kogepladen. Dette kan blive meget varme, og du kan få forbrændinger ved at røre ved dem.*
- *Rør ikke ved en kogeplade, som en gryde eller pande tidligere har stået på. Kogepladen kan stadig være meget varm, efter gryden eller panden er flyttet.*



Brandfare!

- *Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.*
- ***Eksplionsfare!*** *Prøv aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.*
- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*



Risiko for elektrisk stød!

- *Induktionskogepladens kabinet og netledning må ikke være beskadiget på nogen måde. Udskift aldrig et beskadiget kabel på egen hånd. Kontakt i stedet kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 78), hvis kabinettet eller netledningen er beskadiget. Der er risiko for elektrisk stød.*
- *Åbn aldrig kabinettet til induktionskogepladen, da der ikke er nogen komponenter inden, som kræver vedligeholdelse. Hvis kabinettet åbnes, er der risiko for elektrisk stød.*

- Hvis du bemærker røg, usædvanlige lyde eller underlige dufte, skal apparatet straks slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge apparatet og få det kontrolleret af en ekspert. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i apparatet. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.
- Sørg for, at netledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl aldrig netledningen omkring kogepladen.
- Sørg for, at netledningen ikke kan blive klemt eller mast.
- Selvom kogepladen er slukket, er den ikke fuldstændig afbrudt fra stikkontakten. For at afbryde forbindelsen til strømmen helt skal stikket tages ud af stikkontakten.
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder strømforsyningen.
- Fjern altid stikket fra stikkontakten, hvis du oplever problemer, hvis du ikke bruger enheden, før rengøring og i tordenvejr.
- Hvis du bemærker synlige skader på induktionskogepladen eller netledningen, skal du slukke for enheden, tage stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 78).
- Induktionskogepladen må kun sluttes til en korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til angivelsen på mærkepladen. Efter enheden er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig, så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.
- Induktionskogepladen, netledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hvis der trænger væske ind i produktet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og kontakte kundeservice (se "Garantioplysninger" på side 78).
- Hvis glaspladen på kogepladen er revnet eller itu, skal du slukke for enheden og trække stikket ud af stikkontakten for at undgå fare for elektrisk stød.



Fare fra elektromagnetiske felter!

Medicinsk udstyr (pacemakere, høreapparater osv.) kan blive påvirket og beskadiget af elektromagnetiske felter. Overhold sikkerhedsafstanden, der anbefales af enhedens producent.



Skader forårsaget af elektromagnetiske felter!

Hold induktionskogepladen mindst 1 m væk fra enheder, der kan påvirkes af elektromagnetiske felter (fx magnetiske lagermedier, elektronik, ure osv.).



Advarsel om materiel skade

- *Opvarm ikke tomme gryder eller pander, da de hurtigt kan blive overopledede og beskadige både gryden/panden og enheden.*
- *Sørg for, at induktionskogepladen ikke udsættes for voldsomme vibrationer, da det kan medføre, at kogepladen går i stykker. Pas på ikke at tabe induktionskogepladen! Der er fare for at komme til skade, hvis kogepladen går i stykker!*
- *Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*
- *Du kan beskadige induktionskogepladen ved at forsøge at skrabe stærknet sukker af den. Hvis du spilder madvarer, der indeholder sukker, skal du fjerne det med det samme, inden det køler ned. Generelt skal alle spildte madvarer fjernes med det samme.*
- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. De kan beskadige kogepladen.*
- *Induktionskogepladen har skridsikre plasticfødder. Læg om nødvendigt noget under enheden, da arbejdsflader nogen gange er behandlet med rengøringsmidler, som kan angribe eller opløse plasticfødderne.*



Netledning

Hold altid strømledningen ved stikket og aldrig i selve ledningen. Placér aldrig enheden, møbler eller andre tunge ting oven på ledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver klemt. Der må aldrig bindes knuder på ledningen, og den må aldrig bindes sammen med andre ledninger. Placér alle ledninger, så ingen kan snuble over dem, og så de ikke er i vejen for nogen. Brug aldrig adapterstik eller forlængerledninger, som ikke overholder de gældende, nationale sikkerhedsforskrifter, og udfør aldrig selv ændringer af strømadapter eller kabler. Beskadigede ledninger skal udskiftes af producenten eller en godkendt kundeservice.

Før du går i gang

Pak enheden ud. Kontroller først, om alle delene er hele og ubeskadigede. Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 78). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

Introduktion til madlavning med induktion

Tilberedning af mad med en induktionskogeplade fungerer anderledes, end hvad du er vant til fra almindelige kogeplader. Varmen genereres ved hjælp af et elektromagnetisk felt i bunden af gryden eller panden, og ikke ved hjælp af varmelegemer i kogepladen. Dette sparer energi og reducerer tilberedningstiden.

Ved høj effekt bliver grydens eller pandens indhold opvarmet meget hurtigere, og det reagerer også meget hurtigere, når der skrues ned for temperaturen. Man kan sige, at brug af en induktionskogeplade minder meget om at bruge gasblus.

Men du skal bruge særligt, induktionskompatible gryder og pander med ferromagnetisk bund.

Egnede gryder og pander

Brug kun ferromagnetiske gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader. De skal være mærket tilsvarende, når du køber dem. Gryder og pander fremstillet af ikkemagnetiske metaller (aluminium, kobber osv.) og andre materialer (fx keramik, porcelæn, glas osv.) er uegnede.

Grydens eller pandens bund skal kunne stå fladt på induktionsvarmezonen, være jævn og have en diameter mellem 16 og 26 cm.



Hvis gryden eller panden ikke har den rigtige diameter eller er fremstillet af et uegnet materiale, slukker varmezonen automatisk. Der lyder et bip hvert 4. sekund, og fejlen E0 vises på displayet.

Komme i gang

Opsætning og tilslutning

Stil enheden på en jævn, skridsikker og tør overflade.



Brandfare!

- *Stil ikke enheden på tekstiloverflader som fx en dug.*
- *Stil ikke enheden på metaloverflader. De kan hurtigt blive varme og medføre brand.*
- *Stil aldrig enheden under brændbare genstande som fx gardiner.*
- *Åbningerne i bunden af produktet må aldrig tildækkes. Hold mindst 10 cm frirum hele vejen rundt om enheden og mindst 60 cm over den for at sikre tilstrækkelig køling.*

Betjening





- *Hvis du slukker for induktionskogepladen, og varmezonens overfladetemperatur er over 60 °C, vises "H" på displayet. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "L".*
- *Hvis du fjerner gryden eller panden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, og varmezonens overfladetemperatur er over 60 °C, viser displayet "H-EO", og der lyder et bip hvert 4. sekund. Efter ca. 45 sekunder stopper bippereen, og kun et "H" vises. Ca. et minut derefter slukker enheden af sig selv. Displayet viser fortsat "H", så længe kogepladens overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "L".*
- *Når der tændes for kogepladen, er det forudindstillede effektiveau 1000 W.*

1. Slut kogepladen til en tændt stikkontakt ved hjælp af netledningen (1). Der lyder eet bip, og displayet (3) viser "L" eller "H" afhængigt af temperaturen.
2. Stil en gryde eller pande på blusset (2).




Advarsel om materiel skade

- *Gryden eller panden skal være egnet til induktionskogeplader. Brug ikke andre gryder eller pander (fx af keramik).*
- *Vær forsigtig, når du tilbereder supper eller gryderetter. Den samlede vægt af gryden og indholdet må ikke overstige 10 kg.*

3. Tryk på tænd/sluk-knappen  (6) for at tænde for varmezonen, og tryk på funktionsknappen  (7) inden for 10 sekunder. Displayet (3) viser effektiveauet i watt (standardindstilling 1000 W).



Når den er tændt, kører køleblæseren også, og kogepladen kan brumme en anelse under brugen. Dette er ikke en fejl.


4. Brug drejeknappen (8) til at indstille den ønskede effekt i watt, eller tryk på funktionsknappen  (7) for at få vist tilberedningstemperaturen på displayet (3), og indstil den med drejeknappen (8). Der lyder et bip som bekræftelse.



Risiko for forbrændinger!

- Rør ikke ved den flade, som en gryde eller pande tidligere har stået på. Kogepladen kan stadig være meget varm, efter gryden eller panden er flyttet.




Brug funktionsknappen  (7) til at skifte mellem effekt- (4) og temperaturvisning (5). Bemærk dog, at når du skifter, bliver effekten altid indstillet til 1000 W og temperaturen til 120 °C, uanset hvad den var indstillet til før. Så du skal sørge for, at maden ikke brænder på.



Brandfare!

- Olie og fedt kan antændes, hvis det bliver overophedet. Vær derfor forsigtig ved opvarmning af olie eller fedt. Lad aldrig varm olie eller fedt stå uden opsyn.
- **Eksplisionsfare!** Prøv aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl i stedet ilden ved at dække gryden eller panden med et passende låg eller en plade. Tag stikket ud af stikkontakten.

5. Tilbered din mad. Mens du laver mad, kan du indstille den ønskede effekt eller temperatur med drejeknappen (8).
6. Når du er færdig, skal du slukke for induktionskogepladen. Det gøres ved at trykke på tænd/slukknappen  (6). Der lyder eet bip, og displayet (3) viser "L" eller "H" afhængigt af temperaturen.



Advarsel om materiel skade


Køleblæseren kører i et stykke tid, efter du har slukket. Tag IKKE stikket ud af stikkontakten, mens køleblæseren stadig kører.



- Hvis du slukker for induktionskogepladen, og blussets overfladetemperatur er over 60 °C, vises "H" på displayet. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "L".
- Hvis du fjerner gryden eller panden fra induktionskogepladen, mens den er i brug, og blussets overfladetemperatur er over 60 °C, viser displayet "H-EO", og der lyder et bip hvert 4. sekund. Efter ca. 45 sekunder stopper bipperen, og kun et "H" vises. Ca. et minut derefter slukker enheden af sig selv. Displayet viser fortsat "H", så længe kogepladens overfladetemperatur er højere end 60 °C. Hvis temperaturen falder til under 60 °C, viser displayet "L".

Slukke med timeren

Du kan programmere timeren til at slukke varmezonen automatisk efter et forudindstillet tidsrum.

1. Tryk på timerens sensorknap  (9), mens du bruger kogepladen, for at programmere timeren.
2. Brug drejeknappen (8) til at indstille den ønskede tilberedningstid (timer: minutter), indtil kogepladen skal slukke.



- Du kan programmere tilberedningstiden fra 00:00 til 3:00 timer.


Den indstillede tid blinker kortvarigt, og derefter vises den resterende tid (nedtælling) på displayet (3).

Hvis timeren aktiveres, tændes indikatoren (12) og viser skiftevis effekten eller temperaturen og den resterende tid med intervaller på ca. 5 sekunder.

Du kan om nødvendigt indstille effekten eller temperaturen med drejeknappen (8).

Når nedtællingen når nul, slukker varmezonen automatisk. Der lyder et bip.





- Tryk på tænd/sluk-knappen  (6), hvis du vil slukke kogepladen manuelt, før tiden er gået.

Børnesikring

Induktionskogepladen er udstyret med børnesikring, så indstillingerne ikke kan blive ændret ved et uheld.

Sådan aktiveres eller deaktiveres børnesikringen:

1. Tryk én gang på  (10). Der høres et signal, og indikatoren (11) tændes. Nu er børnesikringen aktiveret.
2. Tryk på og hold knappen  (10) nede i 3 sekunder. Der høres et signal, og indikatoren (11) slukkes. Nu er børnesikringen deaktiveret igen. Du kan bruge kogepladen som normalt.



- Du kan også aktivere børnesikringen, når induktionskogepladen er slukket.

Vedligeholdelse/Rengøring

Rengør kogepladen efter hver brug for at undgå fastbrændte madrester.



Risiko for forbrændinger!

Vent, indtil varmezonen er kølet helt af, før du rengør den. Ellers kan du blive forbrændt.



Risiko for elektrisk stød!

- *Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring. Ellers kan det medføre elektrisk stød.*
- *Hæld eller sprøjt ikke væske på induktionskogepladen eller igennem ventilationsåbningerne. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektriske stød eller forbrændinger.*



Advarsel om materiel skade

- *Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen. De kan beskadige kogepladen.*

Rengør siderne og netledningen med en let fugtig klud.

Støv og brændte madrester på varmezonens overflade kan fjernes med en skraber til glaskogeplader og et passende rengøringsmiddel.

Fejlfinding

Hvis induktionskogepladen ikke fungerer som normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 78)



Risiko for elektrisk stød!

Prøv aldrig selv at reparere apparatet.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Induktionskogepladen virker ikke	Netledningen er ikke tilsluttet	Slut netledningen til en tændt stikkontakt.
	Børnesikringen er aktiveret.	Tryk og hold knappen (10) nede i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
Varmezonen bliver ikke varm	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader.
Fejlen E0 vises på displayet (3)	Ingen gryde eller pande på varmezonen (2)	Stil en gryde eller pande på varmezonen (2).
	Kogegrejet er ikke egnet til induktion	Brug kun gryder og pander, der egner sig til induktionskogeplader.
	Gryden eller pandens diameter er for lille eller er ikke placeret midt på varmezonen (2).	Brug kun gryder og pander med en diameter mellem 16 og 26 cm, og stil den midt på varmezonen.
Fejlen E5 vises på displayet (3)	Kogepladens temperatur er for høj	Vent nogle minutter, indtil varmezonen er kølet ned.
	Tom gryde eller pande	Fyld gryden eller panden med mad.
Fejlen E6 vises på displayet (3)	Køleblæseren er defekt	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 78.
Fejl E1, E2, E3 eller E4 vises på displayet (3)	Teknisk fejl	Kontakt vores hotline. Se "Garantioplysninger" på side 78.

Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Hvis der findes et symbol med en skraldespand med et kryds over på produktet, betyder det, at produktet er underlagt det Europæiske Direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske enheder skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser.

Apparatet må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet eller storskrald. Du kan få oplysninger om nærmeste genbrugsstation eller opsamlingssted hos kommunen.

Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Al folie og plastik i emballagen skal afleveres på et offentligt afleveringssted til bortskaffelse.

Overensstemmelse



Dette apparat er afprøvet og godkendt for overholdelse af de grundlæggende og øvrige relevante krav i EMC-direktiv 2004/108/EF, Lavspændingsdirektiv 2006/95/EF, ErP-direktiv 2009/125/EF samt RoHS-direktiv 2011/65/EU. Den tilhørende overensstemmelseserklæring kan findes i slutningen af denne brugervejledning.

Garantioplysninger

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 38 - 322 953

E-mail: service.DK@targa-online.com

IAN: 104384



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Table des matières

Introduction.....	82
Utilisation prévue	82
Contenu de l'emballage.....	84
Commandes et affichages.....	85
Spécifications techniques	86
Instructions de sécurité	87
Avant de commencer.....	91
Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	91
Batterie de cuisine adéquate.....	91
Prise en main.....	92
Installation et branchement.....	92
Utilisation	92
Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque.....	94
Verrouillage de sécurité enfants	95
Entretien / nettoyage	96
Résolution des problèmes	97
Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	99
Conformité	99
Conditions de garantie	100

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit SilverCrest.

La plaque chauffante à induction SIKP 2000 C1 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

Utilisation prévue

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

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

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques.

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SIKP 2000 C1
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	1
Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes)	x	Induction
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires : diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm.	Ø	26 cm
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes non circulaires : longueur et largeur de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique et chaque plaque chauffante électrique, avec une précision de 5 mm.	L l	x
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	145 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	145 Wh/kg

Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental :

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

Mauvaise utilisation prévisible

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



Risques de brûlure !





Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la plaque chauffante. Ils pourraient devenir très chauds et vous pourriez vous brûler.

Contenu de l'emballage

- Plaque chauffante à induction SilverCrest SIKP 2000 C1
- Le présent manuel d'utilisation

Commandes et affichages

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

- 1 Câble d'alimentation
- 2 Zone de chauffe
- 3 Écran
- 4 Symbole d'affichage de la puissance (Watt)
- 5 Symbole d'affichage de la température
- 6 Bouton marche/arrêt 
- 7 Touche de fonction  (permet de basculer entre l'affichage de la puissance et de la température)
- 8 Bouton de réglage rotatif (- Diminution du niveau / + Augmentation du niveau)
- 9 Commande tactile de la minuterie 
- 10 Commande tactile du verrouillage de sécurité enfants 
- 11 Symbole du verrouillage de sécurité enfants
- 12 Symbole de la minuterie

Spécifications techniques

Fabricant	SilverCrest
Nom du modèle :	SIKP 2000 C1
Tension de fonctionnement :	220 - 240 V, 50/60 Hz
Puissance :	2000 W maxi 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts Correspondant à 10 niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Écran :	4 caractères avec éclairage par LED
Minuterie :	Compte à rebours de 3 heures, par incréments d'une minute
Panneau de commande :	Commandes tactiles et bouton de réglage rotatif, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du câble d'alimentation :	2,00 m
Dimensions :	Environ 282 x 355 x 75 mm (L x P x H)
Poids :	Environ 2,6 kg
Diamètre maxi des récipients de cuisson :	26 cm

TÜV Rheinland :

Sécurité testée



Classe de protection II



Instructions de sécurité

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

Explication des symboles

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



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Ne pas toucher !

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



AVERTISSEMENT !

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



Risque d'électrocution !

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



Risque d'incendie !

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



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

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil, et qu'ils aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils soient supervisés.

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



RISQUE d'asphyxie !

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



RISQUE de chute d'objets !

Veillez à ce que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation. Ils pourraient se blesser.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risques de brûlure !

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



Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
- ***Risque d'explosion !*** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez l'appareil de la prise murale.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu tels qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*

- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*



Risque d'électrocution !

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le câble d'alimentation de la plaque chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble endommagé vous-même. Contactez plutôt un centre d'assistance clientèle (voir « Conditions de garantie » à la page 100). Si le boîtier ou le cordon d'alimentation sont endommagés, il existe un risque d'électrocution.*
- *N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, n'utilisez plus l'appareil avant de l'avoir fait vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de la plaque chauffante.*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *Même lorsqu'elle est éteinte, la plaque chauffante n'est pas totalement déconnectée de l'alimentation électrique. Pour la déconnecter entièrement de l'alimentation secteur, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.*
- *Lorsque vous débranchez la plaque de l'alimentation secteur, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble lui-même.*
- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou sur le cordon d'alimentation, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez un centre d'assistance clientèle (voir « Conditions de garantie » à la page 100).*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise murale correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise murale doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher en cas d'urgence.*

- *N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si toutefois un liquide pénètre dans le produit, débranchez la fiche de la prise murale immédiatement et contactez un centre d'assistance clientèle (voir « Conditions de garantie » à la page 100).*
- *Si le verre de la plaque chauffante se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.*



Dangers dus aux champs électromagnétiques !

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



Dommages causés par les champs électromagnétiques !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides. Ils pourraient rapidement surchauffer et cela pourrait endommager à la fois les récipients et l'appareil.*
- *Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car elle pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la plaque chauffante est cassée, vous risquez de vous blesser !*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
- *Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, tout aliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.*
- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la plaque chauffante.*
- *La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.*



Câble d'alimentation

Tenez toujours le câble d'alimentation par sa fiche et ne tirez jamais sur le câble lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le câble d'alimentation et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne faites jamais de nœuds avec le câble d'alimentation et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ne pas trébucher dessus. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le câble d'alimentation vous-même. Si jamais le cordon d'alimentation se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre d'assistance clientèle agréé.

Avant de commencer

Déballer l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Conditions de garantie » à la page 100). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Introduction à la cuisson sur plaque à induction

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

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

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

Batterie de cuisine adéquate

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

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la zone de chauffe par induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 16 et 26 cm.



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 4 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran.

Prise en main

Installation et branchement

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



Risque d'incendie !

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

Utilisation



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe est supérieure à 60 °C, la lettre « H » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît.*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours de fonctionnement et que la température de la zone de chauffe est supérieure à 60 °C, l'écran indique « H-EO » et un signal sonore retentit toutes les 4 secondes. Au bout d'environ 45 secondes, le signal sonore s'interrompt et seule la lettre « H » est affichée. Environ une minute plus tard, l'appareil s'éteint de lui-même. La lettre « H » continue d'être affichée à l'écran tant que la température de la surface de la plaque chauffante est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît*
- *Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance pré-réglé est de 1000 W.*



1. Branchez la plaque chauffante sur une prise murale alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (3) affiche la lettre « L » ou « H » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur le brûleur (2).



Avertissement relatif aux dommages matériels


- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*

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

3. Appuyez sur le bouton marche-arrêt  (6) pour allumer la zone de chauffe puis appuyez sur la touche de fonction  (7) dans les 10 secondes qui suivent. L'écran (3) affiche le niveau de puissance en Watts (réglage par défaut 1000 W).



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


4. Utilisez le bouton de réglage rotatif (8) pour régler la puissance souhaitée en Watts ou appuyez sur la touche de fonction  (7) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (3) et la régler à l'aide du bouton de réglage rotatif (8). Un signal sonore retentira en guise de confirmation.



Risques de brûlure !

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




Utilisez la touche de fonction  (7) pour basculer entre l'affichage de la puissance (4) et l'affichage de la température (5). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée à 1000 W et la température à 120 °C, quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



Risque d'incendie !

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

- **Risque d'explosion !** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez l'appareil de la prise murale.*

5. Préparez vos aliments. Pour la cuisson, réglez la puissance ou la température de votre choix à l'aide du bouton de réglage rotatif (8).
6. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (6). Un signal sonore retentit alors et l'écran (3) affiche la lettre « L » ou « H » selon la température.



Avertissement relatif aux dommages matériels


Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un moment après l'extinction de la plaque chauffante. Ne débranchez PAS la fiche d'alimentation de la prise de courant tant que le ventilateur de refroidissement fonctionne.



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface du brûleur est supérieure à 60 °C, la lettre « H » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît.*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours de fonctionnement et que la température du brûleur est supérieure à 60 °C, l'écran indique « H-EO » et un signal sonore retentit toutes les 4 secondes. Au bout d'environ 45 secondes, le signal sonore s'interrompt et seule la lettre « H » est affichée. Environ une minute plus tard, l'appareil s'éteint de lui-même. La lettre « H » continue d'être affichée à l'écran tant que la température de la surface de la plaque chauffante est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « L » qui apparaît.*

Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

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

1. Appuyez sur la commande tactile de la minuterie  (9) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez le bouton de réglage rotatif (8) pour régler le temps de cuisson de votre choix (heures:minutes) au bout duquel la plaque chauffante sera éteinte.



Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 00:00 et 3:00 heures.


Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (3).

Si la minuterie est activée, le voyant (12) s'allume et indique alternativement la puissance ou la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.

Si nécessaire, vous pouvez régler la puissance ou la température à l'aide du bouton de réglage rotatif (8).

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





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

Verrouillage de sécurité enfants

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

Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Appuyez une fois sur la touche  (10). Un signal sonore retentit et le voyant (11) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Appuyez sur le bouton  (10) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (11) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante normalement.



Vous pouvez également activer le verrouillage de sécurité enfants lorsque la plaque chauffante à induction est éteinte.

Entretien / nettoyage

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



Risques de brûlure !

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



Risque d'électrocution !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la plaque chauffante.

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

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

Résolution des problèmes

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Conditions de garantie » à la page 100)



Risque d'électrocution !

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


Problème	Causes possibles	Solution
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas	Le câble d'alimentation n'est pas branché	Branchez le câble d'alimentation sur une prise murale alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Appuyez sur le bouton (10) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de chauffe ne chauffe pas	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
L'erreur EO apparaît à l'écran (3)	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine ayant un diamètre compris entre 16 et 26 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe.
L'erreur E5 apparaît à l'écran (3)	La température de la plaque chauffante est trop élevée	Attendez quelques minutes que la zone de chauffe ait refroidi.
	Le récipient de cuisson est vide	Mettez des aliments dans le récipient de cuisson.

L'erreur E6 apparaît à l'écran (3)	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Conditions de garantie » à la page 100.
L'erreur E1, E2, E3 ou E4 apparaît à l'écran (3)	Panne technique	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Conditions de garantie » à la page 100.

Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



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

 Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets. Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE, de la directive concernant les appareils basse tension 2006/95/CE, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/CE concernant l'utilisation des substances dangereuses. La déclaration de conformité correspondante se trouve à la fin du présent manuel d'utilisation.

Conditions de garantie

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices réhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.



Service technique

- FR** Téléphone : 01 - 712 302 83
E-Mail : service.FR@targa-online.com
- BE** Téléphone : 02 - 700 16 43
E-Mail : service.BE@targa-online.com
- LU** Téléphone : 800 - 24 14 3
E-Mail : service.LU@targa-online.com
- CH** Téléphone : 044 - 511 82 91
E-Mail : service.CH@targa-online.com

IAN: 104384



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Inhoud

Inleiding	104
Beoogd gebruik	104
Inhoud van de verpakking	106
Bedieningsknoppen en displays	107
Technische specificaties.....	108
Veiligheidsinstructies	109
Voordat u begint	113
Inleiding tot inductiekoken	113
Geschikte pannen	113
Aan de slag	114
Installeren en aansluiten	114
Gebruik	114
Uitschakelen met de timer.....	116
Kinderslot	117
Onderhoud/reiniging	117
Problemen oplossen	118
Milieuvoorschriften en afvalverwijdering.....	119
Conformiteit	119
Garantie	120

Inleiding

Bedankt dat u een product van SilverCrest hebt gekocht.

Met de SIKP 2000 C1-inductiekookplaat kunt u voedsel bereiden en dit warm houden in geschikte pannen. Deze inductiekookplaat is draagbaar en eenvoudig te bedienen dankzij het aanraakgevoelige bedieningspaneel.

Beoogd gebruik

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

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde
Modelcode	x	SIKP 2000 C1
Kookplaattype	x	Elektrisch
Aantal branders en kookoppervlakken	x	1
Verwarmingstechniek (inductiebranders en kookoppervlakken, stralingsbranders, kookplaten)	x	Inductie
Voor ronde kookoppervlakken en kookplaten: Diameter van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak, nauwkeurig tot op 5 mm.	Ø	26 cm
Voor niet-ronde kookoppervlakken en kookplaten: Lengte en breedte van bruikbare oppervlakte voor elk elektrisch verwarmd kookoppervlak en elke elektrisch verwarmde kookplaat, nauwkeurig tot op 5 mm.	L B	x
Energieverbruik van elk kookoppervlak, per kg	EV elektrisch koken	145 Wh/kg
Electriciteitsverbruik van kookplaat per kg	EV elektrische kookplaat	145 Wh/kg

Informatie om het milieu te beschermen:

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

Voorspelbaar misbruik

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



Kans op brandwonden!





Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendeksels, enz.) op de kookplaat. Deze kunnen zeer heet worden en u kunt zich branden.

Inhoud van de verpakking

- Inductiekookplaat SilverCrest SIKP 2000 C1
- Deze gebruikershandleiding.

Bedieningsknoppen en displays

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

- 1 Netsnoer
- 2 Verwarmingszone
- 3 Display
- 4 Symbool voor voedingsweergave (Watt)
- 5 Symbool voor temperatuurweergave
- 6 Aan/uit-knop 
- 7 Functieknop  (schakelen tussen voedings- en temperatuurdisplay)
- 8 Draaiknop (- niveau lager / + niveau hoger)
- 9 Sensorknop voor timer 
- 10 Sensorknop voor kinderslot 
- 11 Symbool voor kinderslot
- 12 Symbool voor timer

Technische specificaties

Fabrikant	SilverCrest
Modelnaam:	SIKP 2000 C1
Werkingsvoltage:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Vermogen:	Max. 2000 W 10 vermogensknoppen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Komen overeen met 10 temperaturniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Scherm:	4 cijfers met ledverlichting
Timer:	3 uur aftellen 1 stappen van 1 minuut
Bedieningspaneel:	aanraakgevoelige sensorknoppen en draaiknop, kinderslot
Lengte netsnoer:	2,00 m
Afmetingen:	ca. 282 x 355 x 75 mm (b x d x h)
Gewicht:	circa 2,6 kg
Max. pandiameter	26 cm

TÜV Rheinland:

Geteste veiligheid



Beschermingsklasse II



Veiligheidsinstructies

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

Verklaring van de symbolen

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



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Niet aanraken!

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



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kan leiden.



Risico op elektrische schok!

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



Brandgevaar!

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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis als er toezicht aanwezig is of als ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging van of onderhoud aan het product mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij er toezicht op wordt gehouden.

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



Verstikkingsgevaar!

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



Waarschuwing voor vallende voorwerpen!

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

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendeckels, enz.) op de kookplaat. Deze kunnen zeer heet worden en u kunt zich branden.*
- *Raak het kookoppervlak niet aan als er eerder een pan op heeft gestaan. Het kookoppervlak kan zeer heet zijn nadat u de pan eraf hebt gehaald.*



Brandgevaar!

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



Risico op elektrische schok!

- *De behuizing van de inductiekookplaat en het netsnoer mogen niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigde kabel, maar neem contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 120). Als de behuizing of het netsnoer beschadigd is, loopt u het risico van een elektrische schok.*
- *Open nooit de behuizing van de inductiekookplaat, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Als de behuizing wordt geopend, is er een risico op een elektrische schok.*

- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u rook per ongeluk inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Draai het snoer nooit om de kookplaat heen.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer niet platgedrukt kan worden.*
- *Zelfs als de inductiekookplaat is uitgeschakeld, blijft deze aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het stopcontact zit. Als u deze helemaal wilt loskoppelen van het lichtnet trekt u de stekker van de netvoeding uit het stopcontact.*
- *Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan de kabel zelf.*
- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er problemen zijn, als u geen gebruik maakt van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt en tijdens onweer.*
- *Als u zichtbare schade aan de inductiekookplaat of het netsnoer opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 120).*
- *Sluit de inductiekookplaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u kunt de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*
- *Dompel de inductiekookplaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof doordringt in het product, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 120).*
- *Als de glazen plaat op de kookplaat is gebarsten of gebroken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.*



Gevaar door elektromagnetische velden!

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



Schade veroorzaakt door elektromagnetische velden!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Verhit geen lege pannen aangezien deze snel oververhit kunnen raken en schade aan zowel de pannen als het apparaat kunnen veroorzaken.*
- *Zorg ervoor dat de inductiekookplaat niet wordt blootgesteld aan overmatige trillingen; dit kan ertoe leiden dat de kookplaat breekt. Laat de inductiekookplaat niet vallen! U kunt zich verwonden als de kookplaat stuk gaat!*
- *Wees voorzichtig bij het bereiden van soepen en stoofschotels. De pan en de inhoud mogen samen niet meer dan 10 kg wegen.*
- *U kunt de inductiekookplaat beschadigen door een gekaramelliseerde suikerlaag eraf te schrapen. Als u voedsel met suiker knoeit, moet u dit onmiddellijk verwijderen, voordat het afkoelt. In het algemeen geldt dat gemorst voedsel onmiddellijk moet worden verwijderd.*
- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.*
- *De inductiekookplaat heeft kunststof anti-slipvoetjes. Leg, indien nodig, iets onder het apparaat, aangezien werkoppervlakken soms worden behandeld met reinigingsmiddelen die schadelijk zijn voor de kunststof voetjes of deze zelfs kunnen oplossen.*



Netsnoer

Trek het netsnoer altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer zelf. Plaats het apparaat, meubels of andere zware voorwerpen niet op de kabel en zorg ervoor dat de kabel niet klem komt te zitten. Leg nooit een knoop in het netsnoer en bind dit niet samen met andere kabels. Leg alle kabels zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd. Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels die niet voldoen aan de veiligheidsvereisten in uw land en wijzig het netsnoer nooit zelf. Een beschadigd netsnoer moet worden vervangen door de fabrikant van het apparaat of een erkende onderhoudsafdeling.

Voordat u begint

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 120). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

Inleiding tot inductiekoken

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

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

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

Geschikte pannen

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

De panbodem moet plat kunnen staan op de inductiekookzone, glad zijn en een diameter hebben tussen 16 en 26 cm.



Als de pannen niet de juiste diameter hebben of zijn gemaakt van ongeschikt materiaal, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Er klinkt elke 4 seconden een pieper en de fout E0 wordt weergegeven op het display.

Aan de slag

Installeren en aansluiten

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



Brandgevaar!

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

Gebruik




- *Als u de inductiekookplaat uitschakelt en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone is hoger dan 60 °C, wordt 'H' weergegeven op het display. Als de temperatuur onder de 60 °C komt, verschijnt 'L' op het display.*
- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is en de oppervlaktetemperatuur van de kookzone groter is dan 60 °C, verschijnt 'H-EO' op het display en klinkt elke 4 seconden een pieper. Na ongeveer 45 seconden stopt de pieper en wordt er alleen 'H' weergegeven. Ongeveer een minuut later schakelt het apparaat zichzelf uit. De weergave blijft op 'H' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de kookzone hoger is dan 60 °C.*
- *Als de kookplaat wordt ingeschakeld, is het ingestelde vermogensniveau 1000 W.*

1. Steek de stekker van het netsnoer (1) in een werkend stopcontact. Er klinkt een pieper en op het display (3) verschijnt 'L' of 'H', afhankelijk van de temperatuur.
2. Plaats een pan op de brander (2).




Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

3. Druk op de aan/uit-knop  (6) om de verwarmingszone in te schakelen en druk vervolgens binnen 10 seconden op de functietoets  (7). Op het display (3) verschijnt het vermogen in watt (standaardinstelling 1000 W).



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


4. Gebruik de draaiknop (8) om het benodigde vermogen in watt in te stellen of druk op de functietoets  (7) om de kooktemperatuur op het display (3) weer te geven en regel deze met de draaiknop (8). Er klinkt een piepton ter bevestiging.



Kans op brandwonden!


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



Gebruik de functietoets  (7) om te schakelen tussen het display met vermogen (4) en met de temperatuur (5). Houd er rekening mee dat als u een andere keuze maakt, het vermogen altijd wordt ingesteld op 1000 W en de temperatuur op 120 °C, ongeacht welke waarde eerder was ingesteld. Let er dus op dat uw eten niet verbrandt.



Brandgevaar!

- *Olie en vet kunnen vlam vatten als ze te sterk worden verhit. Wees daarom voorzichtig met het verwarmen van olie en vet. Laat hete olie of vet nooit zonder toezicht.*
 - **Explosiegevaar!** *Probeer brandende olie of vet nooit te blussen met water. Smoor het vuur daarentegen door de pan te bedekken met een goed sluitend deksel of bord. Haal de stekker uit het stopcontact.*
5. Bereid uw eten. Stel bij het koken het gewenste vermogen of de gewenste temperatuur in met de draaiknop (8).
6. Als u klaar bent, schakelt u de inductiekookplaat uit. Druk hiertoe op de aan/uit-knop  (6). Er klinkt een pieper en op het display (3) verschijnt 'L' of 'H', afhankelijk van de temperatuur.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

De ventilator blijft nog een tijdje draaien na het uitschakelen. Trek de stekker NIET uit het stopcontact terwijl de ventilator nog draait.




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

- *Als u de pan van de inductiekookplaat haalt wanneer deze in gebruik is en de oppervlaktetemperatuur van de brander groter is dan 60 °C, verschijnt 'H-EO' op het display en klinkt elke 4 seconden een pieper. Na ongeveer 45 seconden stopt de pieper en wordt er alleen 'H' weergegeven. Ongeveer een minuut later schakelt het apparaat zichzelf uit. De weergave blijft op 'H' staan zolang de oppervlaktetemperatuur van de kookzone hoger is dan 60 °C.*

Uitschakelen met de timer

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

1. Druk op de sensorknop voor de timer  (9) bij het koken op de kookplaat om de timer te programmeren.
2. Gebruik de draaiknop (8) om de gewenste kooktijd (uren:minuten) in te stellen voordat de kookzone wordt uitgeschakeld.



U kunt de kooktijd programmeren tussen 0:00 en 03:00 uur.


De ingestelde tijd knippert kort en vervolgens wordt de resterende tijd (aftellen) weergegeven op het display (3).

Als de timer is geactiveerd, gaat het indicatielampje (12) branden wordt de weergave van vermogen of temperatuur en de resterende tijd afgewisseld om de circa 5 seconden.

Indien nodig, kunt u het vermogen of de temperatuur met de draaiknop (8) aanpassen.

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





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

Kinderslot

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

Kinderslot in- of uitschakelen:

1. Druk één keer op de knop  (10). Er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje (11) gaat branden. Het kinderslot is nu ingeschakeld.
2. Druk op de knop  (10) en houd deze 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje (11) gaat uit. Het kinderslot is nu weer uitgeschakeld. U kunt de kookplaat nu weer normaal gebruiken.



U kunt het kinderslot ook inschakelen als de inductiekookplaat uit staat.

Onderhoud/reiniging

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



Kans op brandwonden!

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



Risico op elektrische schok!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.

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

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

Problemen oplossen

Als uw inductiekookplaat niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 120)



Risico op elektrische schok!


Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Inductiekookplaat werkt niet	Voedingskabel niet aangesloten	Steek de stekker in een werkend stopcontact.
	Kinderslot ingeschakeld	Druk op de knop (10) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verwarmingszone wordt niet heet	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
Fout E0 wordt weergegeven op het display (3)	Geen pan op de verwarmingszone (2)	Plaats een pan op de verwarmingszone (2).
	Pannen niet geschikt voor inductie	Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten.
	Pannen hebben een te kleine diameter of staan niet in het midden van de kookzone (2)	Gebruik alleen pannen met een diameter tussen de 16 en 26 cm en zet deze in het midden van de kookzone.
Fout E5 wordt weergegeven op het display (3)	Kookplaattemperatuur is te hoog	Wacht een paar minuten tot de kookzone is afgekoeld.
	Legge pan	Vul de pan met eten.
Fout E6 wordt weergegeven op het display (3)	Ventilator defect	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 120.
Fout E1, E2, E3 of E4 wordt weergegeven op het display (3)	Technische storing	Neem contact op met onze hotline. Zie 'Garantie' op pagina 120.

Milieuvoorschriften en afvalverwijdering



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd.

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Conformiteit



Dit apparaat voldoet aan het basisstation- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2004/108/EG, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG, de ErP-richtlijn 2009/125/EG en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU. De bijbehorende verklaring van conformiteit vindt u achter in deze gebruikershandleiding.

Garantie

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service

NL

Telefoon: 020 - 201 39 89

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

BE

Telefoon: 02 - 700 16 43

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

LU

Telefoon: 800 - 24 14 3

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

IAN: 104384



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Inhalt

Einleitung	124
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	124
Lieferumfang.....	126
Bedienelemente und Anzeigen	127
Technische Daten	128
Sicherheitshinweise	129
Vor der Inbetriebnahme	133
Einführung ins Induktionskochen.....	133
Geeignetes Kochgeschirr.....	133
Inbetriebnahme.....	134
Aufstellen und anschließen	134
Bedienung.....	134
Mit Timer ausschalten	136
Kindersicherung.....	137
Wartung/Reinigung	137
Problemlösung	138
Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	139
Konformität.....	139
Garantiehinweise	140

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SilverCrest-Produkt entschieden haben.

Die Induktionskochplatte SIKP 2000 C1 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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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 C1
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	26 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	145 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	145 Wh/kg

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 Adapterplatte 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. Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.

Lieferumfang

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2000 C1
- diese Bedienungsanleitung

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 Display
- 4 Symbol für Leistungsanzeige (Watt)
- 5 Symbol für Temperaturanzeige
- 6 Ein-/Aus-Taste 
- 7 Funktionstaste  (Umschaltung Leistungs-/Temperaturanzeige)
- 8 Drehregler (- Wert verringern / + Wert erhöhen)
- 9 Sensortaste für Timer 
- 10 Sensortaste für Kindersicherung 
- 11 Symbol für Kindersicherung
- 12 Symbol für Timer

Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SIKP 2000 C1
Betriebsspannung:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Leistung:	max. 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:	druckempfindliche Sensortasten und Drehregler, Kindersicherung
Netzkabellänge:	2,00 m
Abmessungen:	ca. 282 x 355 x 75 mm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 2,6 kg
Max. Durchmesser Kochtopf/Pfanne:	26 cm

TÜV Rheinland: geprüfte Sicherheit



Schutzklasse II



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 Benutzerwartung dürfen durch Kinder nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel 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 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. Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche, auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche 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 dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 140). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel 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 elektrischen 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 nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Kochfeld.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um es 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 Kabel 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 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 140).*
- *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 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 140).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes 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 zerbrechen kann. Lassen Sie die Induktionskochplatte auch nicht fallen! Bei zerbrochenem Kochfeld 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 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 immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst. Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schweren Gegenstände auf das Kabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird. Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel 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 vor. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden.

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 140). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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.

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 16 und 26 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. 4 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (3) wird der Fehler E0 angezeigt.

Inbetriebnahme

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.*

Bedienung



- *Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes 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 und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes höher als 60 °C ist, wird im Display „H-E0“ angezeigt und es ertönt alle 4 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 45 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es wird nur noch „H“ angezeigt. Etwa eine Minute später schaltet sich das Gerät aus. Im Display wird weiterhin „H“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Kochplatte höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „L“ angezeigt.*
- *Nach dem Einschalten des Kochfeldes ist die voreingestellte Leistungsstufe 1000 W.*



1. Schließen Sie das Kochfeld mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (3) 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  (6), um das Kochfeld einzuschalten und innerhalb der nächsten 10 Sekunden die Funktionstaste  (7). Am Display (3) erscheint die Leistungsstufe in Watt (Voreinstellung 1000 W).



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


4. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (8) die gewünschte Leistung in Watt ein oder berühren Sie die Funktionstaste  (7), um die Kochtemperatur am Display (3) anzuzeigen und diese mit dem Drehregler (8) einstellen zu können. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung.



Gefahr von Verbrennungen!

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




Mithilfe der Funktionstaste  (7) können Sie zwischen der Leistungs- (4) und der Temperaturanzeige (5) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf 1000 W 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.*

5. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe des Drehreglers (8) die gewünschte Leistung bzw. Temperatur ein.
6. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (3) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „H“ bzw. „L“.



Warnung vor Sachschäden


Nach dem Ausschalten läuft noch eine Weile der Kühlventilator. Ziehen Sie den Netzstecker NICHT aus der Steckdose, solange der Kühlventilator läuft.



- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes 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 und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes höher als 60 °C ist, wird im Display „H-E0“ angezeigt und es ertönt alle 4 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 45 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es wird nur noch „H“ angezeigt. Etwa eine Minute später schaltet sich das Gerät aus. Im Display wird weiterhin „H“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Kochplatte höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „L“ angezeigt.

Mit Timer ausschalten

Sie können den Timer programmieren, damit sich das Kochfeld automatisch nach der eingestellten Zeit ausschaltet.

1. Berühren Sie während des Kochens mit dem Kochfeld die Sensortaste für den Timer  (9), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (8) die gewünschte Kochzeit (Stunden:Minuten) ein, nach der sich das Kochfeld ausschalten soll.



Sie können eine Kochzeit von 00:00 bis 3:00 Stunden programmieren.

Die eingestellte Zeit blinkt kurz und daraufhin wird am Display (3) die verbleibende Zeit (Countdown) angezeigt.

Bei aktiviertem Timer leuchtet die Anzeige (12) und am Display (3) werden ca. 5 Sekunden lang im Wechsel die Leistung bzw. Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Bei Bedarf können Sie die Leistung bzw. Temperatur mithilfe des Drehreglers (8) variieren.

Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.





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

Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie einmal kurz die Taste  (10). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (11) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.
2. Berühren Sie die Taste  (10) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige (11) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können das Kochfeld wie gewohnt bedienen.



Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.

Wartung/Reinigung

Um ein Anbrennen von Speiseresten zu vermeiden, sollten Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen.



Gefahr von Verbrennungen!

Warten Sie, bis das Kochfeld 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 beschädigt werden.

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

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

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 140).

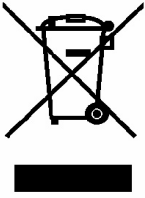


Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Taste (10) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld 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 (3) 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 Durchmesser zwischen 16 und 26 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld.
Fehler E5 wird am Display (3) angezeigt	Kochfeldtemperatur zu hoch	Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
	Leerer Topf/leere Pfanne	Füllen Sie den Topf bzw. die Pfanne mit Speisen.
Fehler E6 wird am Display (3) angezeigt	Kühlventilator defekt	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 140.
Fehler E1, E2, E3, oder E4 wird am Display (3) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 140.

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.

Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service

DE Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 104384



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY



EU Declaration of Conformity

Address: Targa GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest, Germany

Product: Induction Cooker
Model: Silvercrest SIKP 2000 C1
Identification number: IAN 104384

The product complies with the requirements of the following European directives:

2004/108/EC Electromagnetic Compatibility
2006/95/EC Low Voltage Directive (LVD)
2009/125/EC Energy Relating Products

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

The object of the declaration described above is in conformity with Directive **2011/65/EU** of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC: EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008

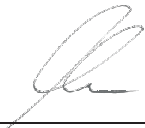
RoHS: EN 62321: 2009

SAFETY: EN 60335-1: 2012
EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006
+ A12: 2007 + A13: 2010
EN 62233: 2008

ErP: Regulation 1275/2008
Regulation 66/2014

Year of CE marking: 15

Soest, 20th March 2015



Matthias Klauke, Managing Director