



## INDUKTIONSKOCHPLATTE / INDUCTION HOB SOIKP 2200 B2

(DE)

### INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(CZ)

### INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

### INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(BG)

### ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН

Ръководство за потребителя и Инструкции за безопасност

(PL)

### INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(RO)

### PLITĂ CU INDUCȚIE

Instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță

(HR)

### INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

Upute za rukovanje i sigurnosne upute

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

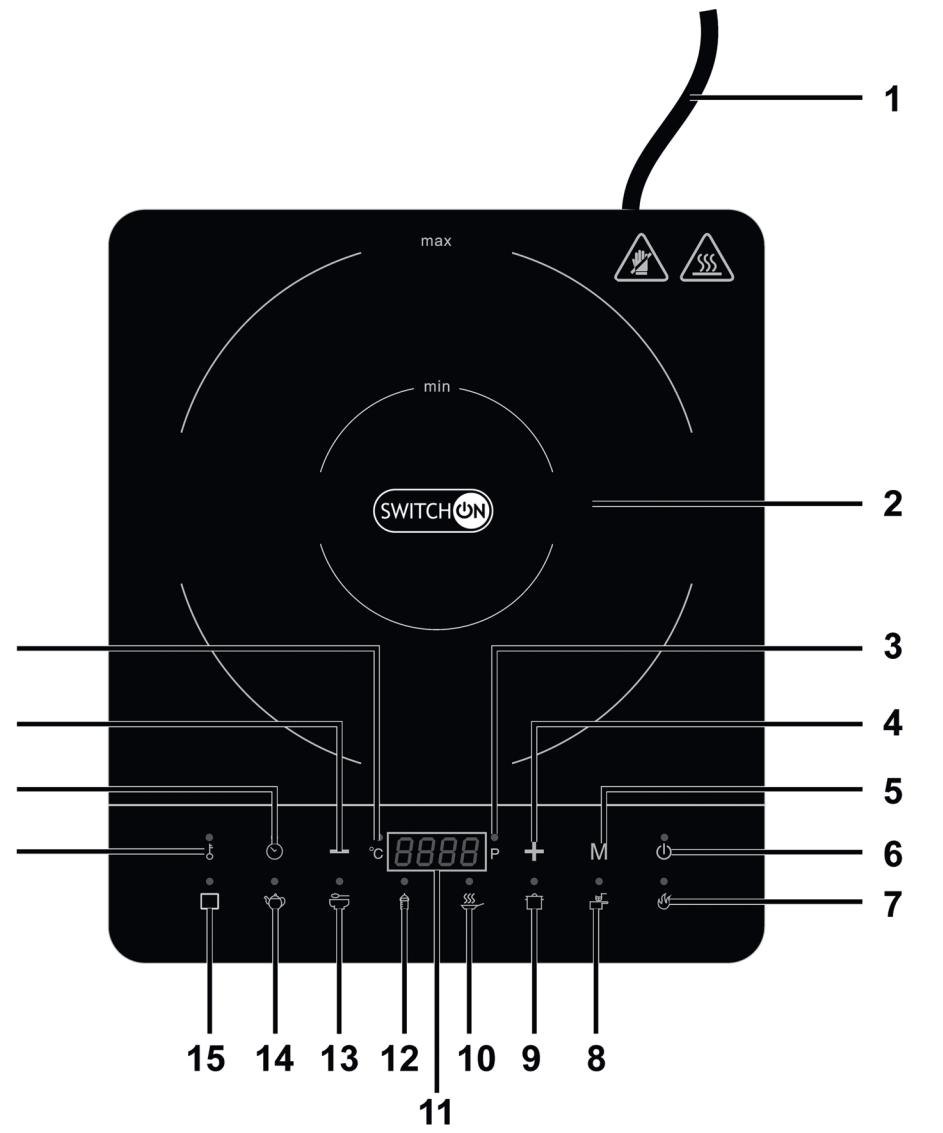
Stand der Informationen  
Ostatnia aktualizacja  
Aktualizace na základě nejnovějších informací  
Ultima actualizare a informațiilor  
Aktualizácia na základe najnovších informácií  
Poslednje ažuriranje  
Актуализиране на последната информация:  
04/2024 - Ident.-No.: SOIKP 2200 B2 042024-1

IAN 460026\_2401

10 ↗

IAN 460026\_2401

(PL) (CZ) (RO)  
(SK) (HR) (BG)



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>Polski</b> .....	<b>44</b>
<b>Čeština</b> .....	<b>90</b>
<b>Română</b> .....	<b>129</b>
<b>Slovensky</b> .....	<b>170</b>
<b>Hrvatski</b> .....	<b>208</b>
<b>Български</b> .....	<b>247</b>

## Inhalt

---

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

---

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

## **Herzlichen Glückwunsch!**

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

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

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

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

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

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

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

**Information zu elektrischen Haushaltsskochmulden**

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

**Prüfverfahren:**

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

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

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

**Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:**

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

## Vorhersehbarer Missbrauch

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



### Gefahr von Verbrennungen!

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

## **2. Lieferumfang**

---

- Induktionskochplatte Switch On SOIKP 2200 B2
- Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)

### **3. Bedienelemente und Anzeigen**

---

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

- 1 Netzkabel
- 2 Kochfeld
- 3 Symbol für Leistungsstufenanzeige (P)
- 4 Taste + (Wert erhöhen)
- 5 Funktionstaste M (Umschaltung Leistungsstufen-/Temperaturanzeige)
- 6 Ein- /Aus-Taste Ⓛ\*
- 7 Taste für Boost-Funktion ⚡\*
- 8 Taste für Frittier-Funktion 🍳\*
- 9 Taste für Siede-Funktion 🥘\*
- 10 Taste für Schmor-Funktion 🥩\*
- 11 Display
- 12 Taste für Milch-Funktion 🥛\*
- 13 Taste für Suppen-Funktion 🥲\*
- 14 Taste für Wasser-Funktion 🥣\*
- 15 Taste für Aufwärm-/Warmhaltefunktion 🥫\*
- 16 Taste für Kindersicherung ⚡\*
- 17 Taste für Timer ☰\*
- 18 Taste - (Wert verringern)
- 19 Symbol für Temperaturanzeige (°C)

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

## 4. Technische Daten

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

## 5. Sicherheitshinweise

---

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

### Erläuterung der Symbole

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



### Gefahr von Verbrennungen!

*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.*



## Nicht berühren!

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche.



## WARNUNG!

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



## Gefahr durch Stromschläge!

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



## Gefahr von Brand!

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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

## Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

### ⚠ **WARNUNG vor Erstickung!**

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

## **WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!**

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**

### **Gefahr von Verbrennungen!**

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



## Gefahr von Brand!

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

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



## **Gefahr durch Stromschläge!**

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

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

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

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

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



## **Gefahr durch elektromagnetische Felder!**

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



## **Sachschäden durch elektromagnetische Felder**

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



## **Warnung vor Sachschäden**

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

*Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes entstehen können.*

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

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



## **Netzkabel**

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

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

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

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

## 6. Vor der Inbetriebnahme

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

### 6.1 Einführung ins Induktionskochen

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

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

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

### 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

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

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



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

## 7. Inbetriebnahme

---

### 7.1 Aufstellen und anschließen

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



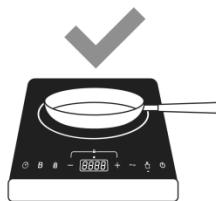
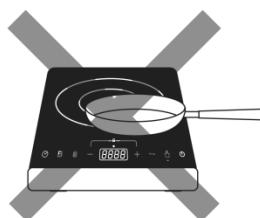
#### Gefahr von Brand!

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

### 7.2 Bedienung



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



### **Warnung vor Sachschäden**

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

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



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

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



### **Gefahr von Verbrennungen!**

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



Mithilfe der Funktionstaste M (5) können Sie zwischen der Leistungsstufe (3) und der Temperaturanzeige (19) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Stufe L05 bzw. die Temperatur auf 120 °C umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



#### Gefahr von Brand!

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

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



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

## 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

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

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

\* voreingestellte Leistungsstufe beim Einschalten des Kochfeldes(2)

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

## 7.4 Mit Timer ausschalten

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

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensoraste für den Timer ⌂ (17), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Kochzeit (in Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte ausschalten soll.



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

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

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



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

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

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



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

## 7.5 Mit Timer einschalten

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



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

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

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

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

## 7.6 Kindersicherung

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

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung ⌂ (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung ⌂ (16) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.
2. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung ⌂ (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung ⌂ (16) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können die Induktionskochplatte wie gewohnt bedienen.



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

## 7.7 Automatische Kochfunktionen

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

### 7.7.1 Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“

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

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



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

So verwenden Sie die Aufwärm-/Warmhaltefunktion:

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

ODER

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

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



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

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

### 7.7.2 Funktion „Wasser“

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

So verwenden Sie die Funktion „Wasser“:

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



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

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

### 7.7.3 Funktion „Suppe“

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

So verwenden Sie die Funktion „Suppe“:

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

ODER

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

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



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Suppe“ zurück.
  - Die anderen Funktionen können nicht mit der Funktion „Suppe“ kombiniert werden.
  - Berühren Sie bei aktiverter Funktion „Suppe“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Suppe“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.
3. Grundsätzlich regelt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch in Abhängigkeit von der Temperatur der Speisen. Sie können Sie aber bei Bedarf korrigieren. Berühren Sie dazu die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.

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

#### 7.7.4 Funktion „Milch“

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

So verwenden Sie die Funktion „Milch“:

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

ODER

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

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



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

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

#### 7.7.5 Funktion „Schmoren“

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

So verwenden Sie die Funktion „Schmoren“:

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

ODER

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

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

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

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

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

#### *7.7.6 Funktion „Sieden“*

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

So verwenden Sie die Funktion „Sieden“:

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

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

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

#### 7.7.7 Funktion „Frittieren“

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

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

So verwenden Sie die Funktion „Frittieren“:

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



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

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

#### 7.7.8 Boost-Funktion

Die Boost-Funktion dient zur Beschleunigung des Kochvorgangs. Dabei arbeitet die Induktionskochplatte 30 Sekunden lang mit voller Leistung (Leistungsstufe „L11“) und schaltet danach auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe bzw. Temperatur oder Funktion zurück.

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen „Milch“, „Aufwärmen/Warmhalten“, „Frittieren“, „Sieden“, „Schmoren“, „Suppe“ oder „Wasser“.

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

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



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

## 7.8 Tipps zum Kochen mit Ihrer Induktionskochplatte

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

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

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

## **8. Rezeptbeispiele**

---

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

### **8.1 Chilli con Carne (4 Portionen)**

Zutaten:

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

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

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

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

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

Zum Schluss noch nach Bedarf Chillipulver oder Kreuzkümmel hinzugeben.

## 8.2 Käse Lauch Suppe (4 Portionen)

Zutaten:

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

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

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

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

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

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

Anschließend mit der restlichen Brühe ablöschen.

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

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

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

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

## 8.3 Knusprige Hähnchenteile (4 Portionen)

Zutaten:

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

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

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

## Switch On SOIKP 2200 B2

---

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

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

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

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

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

## 8.4 Risotto mit Paprika und Tomaten (4 Portionen)

Zutaten:

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

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

Die Kochfunktion „Sieden“ auswählen.

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

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

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

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

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

## 9. Wartung/Reinigung

---

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



### Gefahr von Verbrennungen!

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



### Gefahr durch Stromschläge!

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



### Warnung vor Sachschäden

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

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

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

## 10. Problemlösung

---

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).



### Gefahr durch Stromschläge!

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

## Switch On SOIKP 2200 B2

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

## 11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

**Nur relevant für Frankreich:**



**„Sortieren einfacher gemacht“**

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p> <p>1 - 7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p>
--	---

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

## 12. Konformitätsvermerke



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



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## 13. Garantiehinweise

### **Garantie der TARGA GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

## **Garantieumfang**

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

## **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual) können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460026\_2401 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





## Service



Telefon: 0800 1528352

(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

E-Mail: [kundenmanagement@kaufland.de](mailto:kundenmanagement@kaufland.de)

**IAN: 460026\_2401**



## Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

## **Spis treści**

---

<b>1. Przeznaczenie .....</b>	<b>45</b>
<b>2. Zawartość opakowania .....</b>	<b>47</b>
<b>3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz .....</b>	<b>48</b>
<b>4. Dane techniczne.....</b>	<b>49</b>
<b>5. Instrukcje bezpieczeństwa.....</b>	<b>50</b>
<b>6. Czynności przygotowawcze.....</b>	<b>66</b>
6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego .....	66
6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne .....	66
<b>7. Szybkie uruchomienie .....</b>	<b>67</b>
7.1 Ustawienie i podłączenie .....	67
7.2 Użytkowanie.....	67
7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna.....	70
7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego .....	70
7.5 Używanie zegara sterującego do włączania .....	71
7.6 Blokada rodzicielska.....	72
7.7 Funkcje automatyczne.....	72
7.7.1 Funkcja „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła” .....	72
7.7.2 Funkcja „Gotowanie wody” .....	73
7.7.3 Funkcja „Gotowanie zupy” .....	74
7.7.4 Funkcja „Podgrzewanie mleka” .....	75
7.7.5 Funkcja „Gotowanie gulaszu” .....	76
7.7.6 Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu” .....	76
7.7.7 Funkcja „Głębokie smażenie” .....	77
7.7.8 Funkcja „Booster” .....	78
7.8 Wskazówki dotyczące gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej.....	79
<b>8. Przykładowe przepisy .....</b>	<b>80</b>
8.1 Chilli con carne (4 porcje).....	80
8.2 Zupa serowa z porami (4 porcje).....	81
8.3 Chrupiące kawałki kurczaka (4 porcje) .....	81
8.4 Risotto z papryką i pomidorami (4 porcje) .....	82

---

<b>9. Konserwacja/czyszczenie .....</b>	<b>83</b>
<b>10. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>83</b>
<b>11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu.</b>	<b>85</b>
<b>12. Zgodność z dyrektywami.....</b>	<b>87</b>
<b>13. Informacje dotyczące gwarancji.....</b>	<b>88</b>

### **Gratulacje!**

Dokonując zakupu indukcyjnej płyty grzewczej SOIKP 2200 B2, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

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

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

## **1. Przeznaczenie**

---

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

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

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

**Informacje dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych**

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

**Metoda przeprowadzania badań:**

Produkt został przebadany zgodnie z następującymi normami dotyczącymi przeprowadzania badań:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzewcze – Metody badań cech funkcjonalnych.

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

**Informacje dotyczące zmniejszania negatywnego wpływu na środowisko:**

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

## Dające się przewidzieć niewłaściwe użytkowanie

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



### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

## 2. Zawartość opakowania

- Indukcyjna płyta grzewcza Switch On SOIKP 2200 B2
- Skrócona instrukcja obsługi (szczegółowa instrukcja obsługi jest dostępna online)

### **3. Elementy regulacyjne i wyświetlacz**

---

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

- 1 Przewód zasilania
- 2 Strefa grzewcza
- 3 Symbol wyświetlania poziomu mocy (P)
- 4 Przycisk + (zwiększenie wartości)
- 5 Przycisk funkcyjny M (przełączanie między wyświetlaniem mocy/temperatury)
- 6 Przycisk Wł./Wył. Ⓛ\*
- 7 Przycisk funkcji Booster ⚡\*
- 8 Przycisk funkcji głębokiego smażenia 🍔\*
- 9 Przycisk funkcji gotowania na wolnym ogniu 🔥\*
- 10 Przycisk funkcji gotowania gulaszu 🥩\*
- 11 Wyświetlacz
- 12 Przycisk funkcji podgrzewania mleka 🥛\*
- 13 Przycisk funkcji gotowania zupy 🥲\*
- 14 Przycisk funkcji gotowania wody 💧\*
- 15 Przycisk funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła 📃\*
- 16 Przycisk blokady rodzicielskiej 🔒\*
- 17 Przycisk zegara sterującego ☰\*
- 18 Przycisk - (zmniejszanie wartości)
- 19 Symbol wyświetlania temperatury (°C)

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

#### 4. Dane techniczne

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

## **5. Instrukcje bezpieczeństwa**

---

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

### **Objaśnienie symboli**

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



## **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.



## **Nie dotykać!**

Ten symbol ostrzega przed dotykaniem powierzchni strefy grzewczej.



## **OSTRZEŻENIE!**

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



## **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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

*życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym.*



## **Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

- (i) *Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.*



*Adres producenta*

## **Dzieci i osoby niepełnosprawne**

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub intelektualnych, bądź przez osoby z ograniczonym doświadczeniem lub wiedzą, pod warunkiem że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie wolno pozwalać

dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego (1).

**⚠ Niebezpieczeństwo, ryzyko uduszenia!**

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

**⚠ Niebezpieczeństwo dotyczące spadających przedmiotów!**

*Dopilnować, aby dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia z powierzchni roboczej za przewód zasilający (1). Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.*

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

## **Ogólne instrukcje bezpieczeństwa**



### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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



### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- *Nadmiernie rozgrzany olej i tłuszcz mogą się zapalić. Z tego względu podczas rozgrzewania oleju i tłuszczy należy zachować ostrożność. Nigdy nie*

*pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu bez nadzoru.*

- **Niebezpieczeństwo wybuchu!** Nigdy nie próbować gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Zamiast tego płomień należy zdusić, przykrywając naczynie dobrze dopasowaną pokrywką lub talerzem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach tekstylnych, na przykład na obrusie.
- Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach metalowych. Mogą się one szybko rozgrzać i spowodować pożar.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia pod łatwopalnymi materiałami, na przykład pod zasłonami.

- Nie wolno w żadnym wypadku zasłaniać otworów na spodzie produktu. W celu zagwarantowania wystarczającego chłodzenia należy zachować wolną przestrzeń wynoszącą co najmniej 10 cm wokół urządzenia i co najmniej 60 cm nad nim.



## **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

- Obudowa indukcyjnej płyty grzewczej oraz przewód zasilający (1) nie mogą być w żaden sposób uszkodzone. W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie wymieniać uszkodzonego przewodu zasilającego, lecz należy skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88). Uszkodzona obudowa lub przewód zasilający (1) grożą porażeniem prądem elektrycznym.

- *W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy indukcyjnej płyty grzewczej, gdyż wewnątrz urządzenia nie ma żadnych elementów wymagających konserwacji. Otwarcie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.*
- *W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów urządzenie należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. W takim przypadku urządzenia nie wolno dalej używać, lecz należy je przekazać do sprawdzenia przez specjalistę. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.*

- Uważać, aby przewód zasilający (1) nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze. W żadnym wypadku nie wolno owijać przewodu zasilającego (1) wokół strefy grzewczej (2).
- Uważać, aby przewód zasilający (1) nie został zgnieciony lub zmiażdżony.
- Nawet po wyłączeniu indukcyjna płyta grzewcza nie jest całkowicie odłączona od gniazda sieciowego. Aby całkowicie odłączyć ją od sieci zasilającej, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- W przypadku odłączania urządzenia od zasilania należy zawsze chwytać za wtyczkę, nigdy zaś za sam przewód zasilający (1).
- Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazda sieciowego w przypadku wystąpienia

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

- *W przypadku zauważenia widocznego uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej lub przewodu zasilającego (1), urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88).*
- *Indukcyjną płytę grzewczą należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda sieciowego o napięciu sieciowym odpowiadającym napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu urządzenia gniazdo sieciowe musi pozostać łatwo dostępne, aby możliwe było szybkie*

*wyjęcie wtyczki przewodu zasilającego w nagłym przypadku.*

- *W żadnym wypadku nie wolno zanurzać indukcyjnej płyty grzewczej, przewodu zasilającego (1) ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. W przypadku przedostania się płynów do wnętrza produktu należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88).*
- *Jeśli umieszczona na strefie grzewczej (2) szklana płyta ulegnie pęknięciu lub rozbiciu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.*



## **Zagrożenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!**

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



## **Uszkodzenia powodowane działaniem pól elektromagnetycznych!**

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



## Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- Nie należy podgrzewać pustych naczyń do gotowania, gdyż może nastąpić ich szybkie przegrzanie i uszkodzenie zarówno naczyń jak i urządzenia.
- Należy pamiętać, aby nie narażać indukcyjnej płyty grzewczej na nadmierne wibracje, gdyż może to spowodować pęknięcie strefy grzewczej (2). Uważać, aby nie upuścić indukcyjnej płyty grzewczej! Pęknięcie strefy grzewczej (2) grozi obrażeniami ciała!
- Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i gulaszy. Masa naczynia do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.
- Próby zeszkrobania karmelu z indukcyjnej płyty grzewczej mogą doprowadzić do jej uszkodzenia. W przypadku rozlania potrawy zawierającej cukier należy ją

*natychmiast usunąć, zanim ostygnie.*

*Ogólnie biorąc należy natychmiast usuwać wszelkie rozlane resztki potraw.*

- *Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Mogą one uszkodzić strefę grzewczą (2).*
- *Indukcyjna płyta grzewcza jest wyposażona w antypoślizgowe plastikowe stopki. W razie potrzeby należy umieścić coś pod urządzeniem, gdyż powierzchnie robocze są niekiedy zmywane środkami czyszczącymi, które mogą uszkodzić lub nawet rozpuścić plastikowe stopki.*



## **Przewód zasilający**

*Przewód zasilający (1) należy zawsze chwytać za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód zasilający (1). W żadnym wypadku nie wolno ustawiać na przewodzie zasilającym (1) samego*

*urządzenia, mebli ani żadnych innych ciężkich przedmiotów i uważać, aby przewód nie został przycisnięty. W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym (1) ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Wszystkie przewody należy umieszczać w taki sposób, aby nie utrudniały przejścia i nie groziły potknięciem. W żadnym wypadku nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi w danym kraju przepisami bezpieczeństwa, a ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego (1). Jeśli przewód zasilający urządzenia zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.*

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

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

## **6. Czynności przygotowawcze**

---

Rozpakować urządzenie. Najpierw sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88). Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

### **6.1 Wprowadzenie do gotowania indukcyjnego**

Gotowanie przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej odbywa się inaczej niż ma to miejsce w przypadku zwykłych płyt grzewczych. Ciepło jest generowane za pomocą pola elektromagnetycznego w podstawie naczynia do gotowania, nie zaś za pomocą rezystorów grzejnych w obszarze grzewczym. Pozwala to oszczędzać energię elektryczną i skraca czas gotowania.

Przy wysokiej mocy zawartość naczynia do gotowania jest ogrzewana znacznie szybciej, reaguje również dużo szybciej na zmniejszanie temperatury. Można powiedzieć, że gotowanie przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej jest bardzo podobne do gotowania na gazie.

Wymagane jest jednak używanie specjalnych, kompatybilnych z kuchenką indukcyjną naczyń kuchennych z ferromagnetycznym dnem.

### **6.2 Odpowiednie naczynia kuchenne**

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

Podstawa naczynia kuchennego musi stać płasko na indukcyjnej płycie grzewczej i musi być gładka, zaś jej średnica musi wynosić od 10 do 22 cm.



*Jeśli naczynie kuchenne nie ma właściwej średnicy lub jest wykonane z nieodpowiedniego materiału, strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. Co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd EO.*

## 7. Szybkie uruchomienie

### 7.1 Ustawienie i podłączenie

Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni.



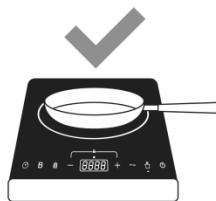
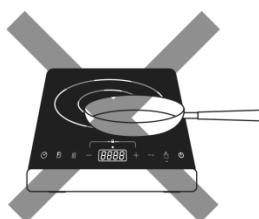
#### Niebezpieczeństwo pożaru!

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

### 7.2 Użytkowanie



- Jeśli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) przekracza 60 °C, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „-H-“. Gdy temperatura spadnie poniżej 60 °C, na wyświetlaczu pokaże się symbol „-L-“.
  - W przypadku zdjęcia naczynia z indukcyjnej płyty grzewczej w trakcie gotowania, na wyświetlaczu pokazuje się symbol „EO“ i co 2 sekundy emitowany jest sygnał akustyczny. Po upływie około 60 sekund sygnał akustyczny milknie i następuje wyłączenie wentylatora. Na wyświetlaczu (11) widoczny będzie w dalszym ciągu symbol „-H-“, dopóki temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) będzie wyższa niż 60 °C. Gdy temperatura spadnie poniżej 60 °C, na wyświetlaczu (11) pokaże się symbol „-L-“.
  - Jedynym sposobem na usunięcie symboli „-H-“ i „-L-“ z wyświetlacza (11) jest odłączenie produktu od sieci zasilającej.
  - Po włączeniu indukcyjnej płyty grzewczej ustawiony zostaje poziom mocy L05.
1. Podłącz indukcyjną płytę grzewczą do sprawnego gniazda sieciowego przy użyciu przewodu zasilającego (1). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) pokazuje się symbol „-L-“ lub „-H-“, w zależności od temperatury.
  2. Ustaw naczynie na płycie grzewczej (2).



#### Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- **Naczynie kuchenne należy zawsze umieszczać pośrodku strefy grzewczej (2). Nie należy go umieszczać na panelu sterowania ani na krawędzi.**
  - Naczynie musi być przeznaczone do gotowania na indukcyjnych płytach grzewczych. Nie używać żadnych innych naczyń (np. ceramicznych).
  - Zachować ostrożność podczas przygotowywania zup i gulaszy. Masa naczynia do gotowania wraz z zawartością nie może przekraczać 10 kg.
3. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wyl. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
  4. Dotknij przycisku funkcyjnego M (5), aby przełączyć urządzenie na poziom mocy „L05”.



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

5. Przy użyciu przycisków + (4) i - (18) ustawi wymagany poziom mocy lub dotknij przycisku funkcyjnego M (5) w celu wyświetlenia temperatury gotowania na wyświetlaczu (11) i wyregulowania jej przy użyciu przycisków + (4) i - (18).



#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie dotykać powierzchni strefy grzewczej (2), na której wcześniej stało naczynie do gotowania. Po zdaniu naczynia do gotowania powierzchnia strefy grzewczej (2) może być wciąż bardzo gorąca.



*Użyj przycisku funkcyjnego (5) w celu przełączenia między wyświetlaniem poziomu mocy (3) i temperatury (19). Należy jednak pamiętać, że po przełączeniu moc zostaje zawsze ustawiona na poziomie 105, zaś temperatura na wartości 120 °C, niezależnie od poprzedniego ustawienia. Należy się zatem upewnić, że potrawa nie ulegnie przypaleniu.*



### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Nadmiernie rozgrzany olej i tłuszcz mogą się zapalić. Z tego względu podczas rozgrzewania oleju i tłuszcza należy zachować ostrożność. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszcza bez nadzoru.
  - **Niebezpieczeństwo wybuchu!** Nigdy nie próbować gasić płonącego oleju lub tłuszcza wodą. Zamiast tego płomień należy zdusić, przykrywając naczynie dobrze dopasowaną pokrywką lub talerzem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
6. Przygotuj potrawę. Podczas gotowania używaj przycisków + (4) i - (18) w celu ustawienia żądanej mocy lub temperatury.
  7. Po zakończeniu gotowania wyłącz indukcyjną płytę grzewczą. W tym celu dotknij przycisku Wł./Wył. (6). Emitowany jest wówczas sygnał akustyczny, zaś na wyświetlaczu (11) pokazuje się symbol „-L-” lub „-H-”, w zależności od temperatury. Kontrolka nad przyciskiem Wł./Wył. (6) gaśnie.



- Jeżeli po wyłączeniu indukcyjnej płyty grzewczej temperatura powierzchni strefy grzewczej (2) przekracza 60 °C, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „-H-”. Gdy temperatura spadnie poniżej 60 °C, na wyświetlaczu pokaże się symbol „-L-”.
- Po ok. 2 godzinach ciągłej pracy urządzenie wyłączy się automatycznie i wyemitowany zostanie sygnał akustyczny. Jeżeli w międzyczasie zostaną wprowadzone jakieś zmiany w ustawieniach lub na wyświetlaczu, odliczanie rozpoczęte się ponownie od 2 godzin. Jeżeli zaprogramowany został zegar sterujący, ustawienie tego zegara jest priorytetowe i urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

## 7.3 Poziomy mocy grzania i powiązana z nimi moc elektryczna

Poniżej zamieszczono krótki przegląd różnych poziomów mocy, z podaniem wartości mocy w watach.

Poziom	Moc (waty)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funkcja Booster)**	2200

\* domyślny poziom mocy po włączeniu obszaru grzewczego (2)

\*\* Funkcji Booster nie można wybrać bezpośrednio jako poziomu mocy, lecz tylko za pomocą funkcji „Booster”.

## 7.4 Wyłączanie przy użyciu zegara sterującego

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

1. Aby zaprogramować zegar sterujący, dotknij przycisku dotykowego zegara sterującego ☺ (17) podczas gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej.
2. Przy użyciu przycisków + (4) i - (18) ustaw żądany czas gotowania (w minutach), po upływie którego strefa grzewcza ma się wyłączyć.

*Czas gotowania można zaprogramować w przedziale od 0:01 (1 minuta) do 3:00 (3 godziny). Dotykając i przytrzymując przyciski + (4) lub - (18) można ustawić zegar sterujący w 10-minutowych przyrostach. Dotykając przycisków + (4) lub - (18) można ustawić zegar sterujący w 1-minutowych przyrostach.*

Ustawiony czas migą przez krótki okres, po czym na wyświetlaczu (11) wskazywany jest pozostały czas (odliczany wstecznie).

Jeśli zegar sterujący jest włączony, na wyświetlaczu (11) wskazywany jest na przemian poziom mocy lub temperatura oraz pozostały czas w odstępach co około 5 sekund.



*Kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17) świeci się tylko podczas wyświetlania pozostałości czasu na wyświetlaczu (11). Gdy wskazywany jest poziom mocy lub temperatura, świeci się tylko kontrolka (3) lub (19), a nie kontrolka stanu (17).*

W razie potrzeby można wyregulować poziom mocy lub temperaturę za pomocą przycisków + (4) i - (18).

Gdy odliczanie czasu osiągnie wartość zerową, indukcyjna płyta grzewcza zostaje automatycznie wyłączena. Emitowany jest sygnał akustyczny.



*Aby ręcznie wyłączyć płytę grzewczą przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania Ⓛ (6).*

## 7.5 Używanie zegara sterującego do włączania

Można również zaprogramować zegar sterujący, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą z funkcją automatycznego gotowania o określonej godzinie w ciągu następnych 24 godzin.



*Ze względu na bezpieczeństwo funkcji „Gotowanie wody”, „Gotowanie na wolnym ogniu”, „Głębokie smażenie” i „Booster” nie można włączać za pomocą zegara sterującego. Podczas korzystania z tych funkcji produkt nie może pozostawać bez nadzoru. To samo dotyczy normalnego korzystania z indukcyjnej płyty grzewczej (z możliwością dowolnego wyboru poziomu mocy lub temperatury) – w tym przypadku nie można jej włączać za pomocą zegara sterującego.*

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wl.).
- Dotknij przycisku dotykowego zegara sterującego Ⓛ (17), aby zaprogramować zegar sterujący.
- Użyj przycisków + (4) i - (18), aby ustawić żądane opóźnienie (w godzinach:minutach) przed włączeniem indukcyjnej płyty grzewczej.
- Dotknij przycisku funkcji gotowania, której chcesz użyć: odgrzewanie/utrzymywanie ciepła ☰ (15), gotowanie zupy (13), podgrzewanie mleka (12) lub gotowanie gulaszu (10). Zaczyna migać kontrolka stanu nad wybraną funkcją.

Na wyświetlaczu (11) pojawia się pozostały czas (w godzinach:minutach). Po upływie ustawionego czasu indukcyjna płyta grzewcza włącza się.

Dotknij krótko jeden raz przycisku Wł./Wył. Ⓛ (6), aby anulować automatyczne włączanie i wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą.

## 7.6 Blokada rodzicielska

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

Włączanie i wyłączanie blokady rodzicielskiej:

1. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej ⌂ (16). Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i zapala się kontrolka stanu nad przyciskiem blokady rodzicielskiej ⌂ (16). Blokada rodzicielska jest teraz włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady rodzicielskiej ⌂ (16). Zostaje wyemitowany sygnał akustyczny i kontrolka stanu nad przyciskiem blokady rodzicielskiej ⌂ (16) gaśnie. Blokada rodzicielska jest teraz ponownie wyłączona. Można teraz korzystać z indukcyjnej płyty grzewczej w normalny sposób.



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

## 7.7 Funkcje automatyczne

Indukcyjna płyta grzewcza posiada 8 funkcji gotowania. Niektóre z tych funkcji gotowania (np. Gotowanie zupy lub Podgrzewanie mleka) dynamicznie dostosowują moc i umożliwiają wygodne przygotowywanie różnych potraw bez ciągłego dostosowywania grzania. Inne funkcje (np. Gotowanie wody lub Głębokie smażenie) automatycznie ustawiają czas i temperaturę, dzięki czemu ustawienia te nie muszą być regulowane ręcznie. Umożliwia to szybsze wprowadzanie korekt i wykonywanie innych czynności lub po prostu na relaks podczas przygotowywania potraw.

### 7.7.1 Funkcja „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła”

Po wybraniu funkcji „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła” automatycznie ustawiany jest czas 2 godzin i temperatura 60 °C. Dzięki temu potrawy mogą być utrzymywane przez cały ten czas w temperaturze ok. 60 °C.

Mожно również łagodnie odgrzewać potrawy. W przypadku tej funkcji zasilanie jest dostarczane w krótkich odstępach czasu, aby zapobiec przypaleniu.



Należy jednak pamiętać, aby podgrzewać co najmniej 500 g potrawy (np. gulaszu). W przeciwnym razie potrawa może przywrócić do dna naczynia. W przypadku podgrzewania mniejszej ilości należy regularnie mieszając zawartość, aby temu zapobiec.

Korzystanie z funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła:

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

- Dotknij przycisku funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła ☰ (15). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „120” minut). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła (15). Gdy wyświetlany jest pozostały czas grzania, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury jednocześnie świeci się kontrolka (9).



- Ponieważ moc grzewcza jest niska dla funkcji odgrzewania/utrzymywania ciepła, należy pamiętać o przykryciu naczynia pokrywką. W ten sposób ciepło jest lepiej zatrzymywane, co pozwala podgrzać potrawę lub utrzymać ją w ciepłe. W przeciwnym razie temperatura potrawy może utrzymywać się poniżej 60°C, co sprawia wrażenie zimna podczas jej jedzenia.
- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję utrzymywania ciepła.
- Innych funkcji nie można łączyć z funkcją odgrzewania/utrzymywania ciepła.
- Gdy funkcja odgrzewania/utrzymywania ciepła jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcjonalnego M (5), aby anulować funkcję odgrzewania/utrzymywania ciepła i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. Ⓛ (6).

### 7.7.2 Funkcja „Gotowanie wody”

Ta funkcja umożliwia szybkie i łatwe doprowadzenie wody do wrzenia oraz utrzymanie jej w stanie wrzenia.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie wody”:

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
- Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie wody” ☪ (14). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie wody” (14). Wyświetacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L10” i 20 minut pozostałoego czasu. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy „L10” jednocześnie świeci się kontrolka (3).

3. W razie potrzeby dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie wody”.
- Innych funkcji nie można łączyć z funkcją „Gotowanie wody”.
- Gdy funkcja „Gotowanie wody” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie wody” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. (6).

### 7.7.3 Funkcja „Gotowanie zupy”

Ta funkcja ułatwia przygotowanie zupy. Indukcyjna płyta grzewcza automatycznie dostosowuje poziom mocy do temperatury potrawy oraz do czasu gotowania.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie zupy”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie zupy” (13). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie zupy” (13). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L05” i pozostałą część czasu 1:30 godz. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy (poziom L11), urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie zupy”.
  - Innych funkcji nie można łączyć z funkcją „Gotowanie zupy”.
  - Gdy funkcja „Gotowanie zupy” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie zupy” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.
3. Zasadniczo indukcyjna płyta grzewcza reguluje poziom mocy w zależności od temperatury potrawy. W razie potrzeby można ją jednak skorygować. W tym celu dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. Ⓛ (6).

#### *7.7.4 Funkcja „Podgrzewanie mleka”*

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

Korzystanie z funkcji „Podgrzewanie mleka”:

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płytę grzewczą za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

- Dotknij przycisku funkcji „Podgrzewanie mleka” Ⓜ (12). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „60” i pozostały czas utrzymywania ciepła (począwszy od „20” minut). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Podgrzewanie mleka” (12). Gdy wyświetlany jest pozostały czas grzania, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury „60” jednocześnie świeci się kontrolka (19).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję podgrzewania mleka.
- Funkcji „Podgrzewanie mleka” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Podgrzewanie mleka” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcjonalnego M (5), aby anulować funkcję „Podgrzewanie mleka” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płytę grzewczą wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. Ⓛ (6).

### 7.7.5 Funkcja „Gotowanie gulaszu”

Funkcji „Gotowanie gulaszu” można używać do przyrządzań zup, gulaszy, sosów i potraw duszonych. Potrawy są podgrzewane w sposób ciągły przy poziomie mocy L03 (niska temperatura).

Korzystanie z funkcji „Gotowanie gulaszu”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).

LUB

Zaprogramuj czas, o którym ma się włączyć indukcyjna płyta grzewcza za pomocą tej funkcji. Patrz punkt „Używanie zegara sterującego do włączania”.

2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie gulaszu” ⌂ (10). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie gulaszu” (10). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L03” i pozostała część czasu 2:00 godz. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie gulaszu”.
- Poziom mocy i czas gotowania są stałe. Nie można go zmienić.
- Funkcji „Gotowanie gulaszu” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Gotowanie gulaszu” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie gulaszu” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. Ⓛ (6).

### 7.7.6 Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu”

Funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu” umożliwia automatyczne doprowadzanie potrawy do wrzenia, a następnie delikatne gotowanie na wolnym ogniu. W zależności od temperatury, moc przełącza się automatycznie między poziomami L10 i L05, aby zapobiec zagotowaniu się potrawy.

Korzystanie z funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. Ⓛ (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu” □ (9). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu” (9). Wyświetlacz (11) pokazuje na przemian poziom mocy „L10” i 0:30 minut pozostałości czasu. Gdy wyświetlany jest pozostały czas, świeci

się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania poziomu mocy jednocześnie świeci się kontrolka (3).

3. Zasadniczo indukcyjna płyta grzewcza reguluje poziom mocy w zależności od temperatury potrawy. W razie potrzeby można ją jednak skorygować. W tym celu dotknij przycisków + (4) i - (18), aby dostosować poziom mocy.



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Gotowanie na wolnym ogniu”.
- Czas gotowania jest stały. Nie można go zmienić.
- Funkcji „Gotowanie na wolnym ogniu” nie można łączyć z innymi funkcjami.
  
- Gdy funkcja „Gotowanie na wolnym ogniu” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcjonalnego M (5), aby anulować funkcję „Gotowanie na wolnym ogniu” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. (6).

#### *7.7.7 Funkcja „Głębokie smażenie”*

W przypadku funkcji „Głębokie smażenie” indukcyjna płyta grzewcza podgrzewa naczynie i potrawę do temperatury 180°C i utrzymuje tę temperaturę na stałym poziomie. Funkcja ta jest używana do smażenia potraw (np. frytek) w oleju.

Domyślną temperaturą w przypadku tego programu jest 180°C. Różne potrawy wymagają czasami różnych temperatur smażenia. Aby ustawić odpowiednią temperaturę, należy nacisnąć przyciski + (4) i - (18). Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta umieszczonymi na opakowaniu produktu spożywczego lub informacjami zawartymi w rozdziale 7.8.

Korzystanie z funkcji „Głębokie smażenie”:

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył. (6) przez 3 sekundy, aby włączyć indukcyjną płytę grzewczą. Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „on” (wł.).
2. Dotknij przycisku funkcji „Głębokie smażenie” (8). Na wyświetlaczu (11) wskazywana jest wówczas na przemian wartość „180” i pozostały czas (począwszy od 0:30 godz.). Zapala się kontrolka stanu na przyciskiem funkcji „Głębokie smażenie” (8). Gdy wyświetlany jest pozostały czas smażenia, świeci się również kontrolka stanu nad przyciskiem zegara sterującego (17). Podczas wyświetlania temperatury „180” jednocześnie świeci się kontrolka (19).



- W razie potrzeby można jednocześnie korzystać z funkcji Booster (patrz poniżej). Po upływie trwającego 30 sekund czasu grzania przy pełnej mocy, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem na funkcję „Głębokie smażenie”.
- Funkcji „Głębokie smażenie” nie można łączyć z innymi funkcjami.
- Gdy funkcja „Głębokie smażenie” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Głębokie smażenie” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05.

Po upływie czasu gotowania indukcyjna płyta grzewcza wyłącza się. Aby całkowicie anulować proces gotowania i wcześniej wyłączyć indukcyjną płytę grzewczą, należy krótko dotknąć przycisku Wł./Wył. (6).

#### 7.7.8 Funkcja „Booster”

Funkcja Booster umożliwia przyspieszenie procesu gotowania. Indukcyjna płyta grzewcza pracuje przy pełnej mocy (poziom mocy „L11”) przez 30 sekund, a następnie przełącza się z powrotem na poprzedni poziom mocy, temperaturę lub wybraną funkcję.

Korzystanie z funkcji Booster:

1. Włącz indukcyjną płytę grzewczą i wybierz poziom mocy, temperaturę lub jedną z funkcji „Podgrzewanie mleka”, „Odgrzewanie/utrzymywanie ciepła”, „Głębokie smażenie”, „Gotowanie na wolnym ogniu”, „Gotowanie gulaszu”, „Gotowanie zupy” lub „Gotowanie wody”.
2. Podczas pracy indukcyjnej płyty grzewczej dotknij przycisku funkcji „Booster” (7). Na wyświetlaczu (11) pojawia się symbol „L11” i zapala się kontrolka funkcji „Booster” (17).

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



Gdy funkcja „Booster” jest włączona, należy dotknąć przycisku funkcyjnego M (5), aby anulować funkcję „Booster” i kontynuować pracę na poziomie mocy L05 lub temperaturze 120.

## 7.8 Wskazówki dotyczące gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej

Ten rozdział zawiera kilka pomocnych wskazówek dotyczących przybliżonego określania ilości lub czasu gotowania różnych potraw. Są to jedynie ogólne wskazówki. Wymagany czas gotowania może się różnić w zależności od konsystencji i wymaganego stopnia ugotowania. Potrawę należy regularnie sprawdzać podczas gotowania.

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Temperatura / poziom mocy</b>	<b>Masa</b>	<b>Czas</b>	<b>Funkcja</b>
Pierś z kurczaka	180°C	400 g	7 minut	Głębokie smażenie*
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180°C	250 g	6 minut	Głębokie smażenie*
Szynczel wieprzowy (surowy)	160°C	400 g	4–5 minut	Głębokie smażenie*
Szynczel wieprzowy (mrożony)	180°C	400 g	5 minut	Głębokie smażenie*
Frytki (surowe)	160°C	400 g	5–6 minut	Głębokie smażenie*
Frytki (mrożone)	180°C	400 g	6 minut	Głębokie smażenie*
Bulion mięsny	L10	500 g	30 minut	Gotowanie na wolnym ogniu
Gotowe danie, np. z puszki	60°C	500 g	30–35 minut	Podgrzewanie
Wołowina, np. gulasz	L03	500 g	120 minut	Duszenie
Rosół z kurczaka	L08	1000 g	90 minut	Gotowanie zupy
Zupa jarzynowa	L05	1800 g	90 minut	Gotowanie zupy

\* Podane czasy smażenia odnoszą się do czasu, po upływie którego tłuszcz/olej osiągnie ustaloną temperaturę. Potrzeba około 20 minut, aby 1,5 litra oleju do smażenia osiągnęło temperaturę 180°C.

## **8. Przykładowe przepisy**

---

Poniżej przedstawiono kilka przykładowych potraw, które można łatwo przygotować przy użyciu indukcyjnej płyty grzewczej. Należy pamiętać, że wszystkie liczby są jedynie wartościami orientacyjnymi. Wymagane czasy gotowania mogą się nieznacznie różnić ze względu na użyte składniki. Podczas gotowania potrawę należy regularnie sprawdzać.

### **8.1 Chilli con carne (4 porcje)**

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa
- 2 puszki fasoli kidney
- 2 puszki krojonych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 3 cebule
- 1 słoik pokrojonych papryczek jalapenos w occie
- 500 ml wywaru wołowego
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1 łyżeczka mielonego chili
- sól
- pieprz
- niewielka ilość margaryny lub tłuszcza roślinnego do smażenia

Obrać i pokroić w kostkę cebulę, obrać i zmiażdżyć czosnek. Odłożyć na bok. Umieścić niewielką ilość margaryny lub tłuszcza roślinnego na patelni i zrumienić mięso mielone na poziomie mocy L10. Mięso doprawić solą i pieprzem, a następnie zdeglasować około połową płynu ze słoika z papryczkami jalapeno. Dodać cebulę i kontynuować smażenie.

Następnie dodać bulion, pomidory, czosnek, trochę kminku i trochę chili w proszku.

Dokładnie przepłukać fasolę kidney wodą na sicie i dodać razem z papryczkami jalapenos.

Wybrać funkcję „Gotowanie gulaszu” i gotować przez około 90 minut.

Na koniec dodać jeszcze nieco więcej chili w proszku lub kminku, w zależności od potrzeb.

## 8.2 Zupa serowa z porami (4 porcje)

Składniki:

- 500 g mielonego mięsa
- 500 g porów
- 300 g ziemniaków (mączystych)
- 1,2 litra wywaru wołowego
- 200 g kremowego, miękkiego sera
- 200 g miękkiego sera z ziołami
- sól
- pieprz
- niewielka ilość margaryny lub tłuszcza roślinnego do smażenia

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, a następnie podgotować w niewielkiej ilości wywaru.

Gdy ziemniaki będą miękkie, zostawić je w wywarze i odstawić na bok.

Umieścić niewielką ilość margaryny lub tłuszcza roślinnego na patelni i zrumienić mięso mielone na poziomie mocy L10.

Oczyścić pory, pokroić w krążki i dodać do mięsa. Alternatywnie można użyć mrożonych porów.

Wymieszać pory z mięsem i podgrzewać przez kolejne 5 minut. Od czasu do czasu wymieszać.

Następnie zdeglasować pozostałą częścią wywaru.

Wybrać funkcję „Gotowanie zupy” i gotować przez około 30 minut.

W międzyczasie rozgnieść ziemniaki w wywarze.

Gdy pory będą miękkie, dodać rozgniecone ziemniaki i miękki ser.

Gotować przez kolejne 10 minut, a następnie doprawić solą i pieprzem.

## 8.3 Chrupiące kawałki kurczaka (4 porcje)

Składniki:

- 500 g filetu lub piersi z kurczaka
- 300 g mąki
- 100 g bułki tartej
- 50 g płatków kukurydzianych
- 300 ml mleka
- 1 litr oleju do smażenia
- 1 łyżeczką proszku do pieczenia
- 4 łyżeczka papryki
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki chili w proszku, według uznania
- 2 łyżeczki oregano
- 2 łyżeczki tymianku

Mięso umyć, osuszyć za pomocą papierowego ręcznika kuchennego, pokroić na kawałki i odstawić na bok.

Mąkę, bułkę tartą i przyprawy umieścić w woreczku strunowym i dobrze wymieszać.

Mleko włacić do miski i ubijać trzepaczką z niewielką ilością proszku do ubijania, aż mleko stanie się kremowe.

Dodać płatki kukurydziane do pozostałej mieszany mąki w woreczku strunowym i lekko rozkruszyć. Następnie włacić mieszankę do szerokiej miski.

Włożyć mięso najpierw do mleka, a następnie do mieszanki mąki. Mięso powinno być całkowicie przykryte. Począć, aż mąka wchłonie płyn. Dzięki temu panierka będzie się lepiej trzymać. Następnie odłożyć mięso na bok. Gdy wszystkie kawałki mięsa zostaną pokryte panierką, włacić olej na patelnię i podgrzewać przez około 15 minut, używając funkcji „Głębokie smażenie”.

Używając łyżki cedzakowej, ostrożnie umieścić pojedyncze kawałki mięsa w oleju i smażyć przez około 6 minut. W zależności od wielkości patelni, jednorazowo powinno się smażyć około 3 kawałków mięsa.

Należy uważać, aby kawałki mięsa nie stykały się ze sobą w oleju, w przeciwnym razie będą się kleić.

Po usmażeniu ich zgodnie z upodobaniami należy wyjąć je z oleju za pomocą łyżki cedzakowej i ułożyć na papierowym ręczniku kuchennym.

## 8.4 Risotto z papryką i pomidorami (4 porcje)

Składniki:

- 2 cebule
- 250 g ryżu do risotto
- 100 ml białego wina
- 1 litr wywaru warzywnego
- 3 duże pomidory
- 1 czerwona papryka
- 30 g masła
- 150 g sera ementaler, startego na tarce
- bazylija
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek

Obrać cebule, umyć pomidory i paprykę, a następnie pokroić wszystko w kostkę. Odłożyć pomidory i paprykę na bok. Podsmażyć cebulę na oliwie z oliwek na dużej patelni na poziomie L07. Następnie dodać ryż. Mieszać, aż ryż stanie się błyszczący na całej powierzchni. Zdegasować białym winem.

Wybrać funkcję „Gotowanie na wolnym ogniu”.

Teraz stopniowo dodawać po 100 ml wywaru, ciągle mieszając. Gdy tylko ryż wchłonie część płynu, dodać kolejne 100 ml wywaru. Nie należy czekać zbyt długo, ponieważ mieszanka zacznie się kleić. Nie przestawać mieszkać.

Po dodaniu około 500 ml wywaru, dodać i wymieszać pomidory i paprykę, a następnie ustawić moc na poziom L05.

Teraz stopniowo dodawać pozostały wywar, cały czas mieszając.

Gdy pozostały wywar zostanie wchłonięty przez ryż, ustawić moc na poziom L01 i dodać ser i masło.

Dodać bazylię i doprawić risotto solą i pieprzem.

## **9. Konserwacja/czyszczenie**

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



### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

*Przed przystąpieniem do czyszczenia strefy grzewczej (2) należy poczekać na jej całkowite ostygnięcie. W przeciwnym razie można się poparzyć.*



### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

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



### **Ostrzeżenie o szkodach materialnych**

*Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię. Mogą one uszkodzić strefę grzewczą (2).*

Powierzchnie boczne i przewód zasilający (1) należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Zanieczyszczenia i przopalone resztki potraw można oczyścić z powierzchni strefy grzewczej (2) przy użyciu skrobaka do szklanych płyt grzewczych i odpowiedniego środka czyszczącego.

## **10. Rozwiązywanie problemów**

Jeśli indukcyjna płyta grzewcza nie działa normalnie, należy postąpić zgodnie z zamieszczonymi poniżej wskazówkami, aby spróbować rozwiązać zaistniały problem. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie usunięty, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88).



### **Niebezpieczeństwwo porażenia prądem elektrycznym!**

*Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.*

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Indukcyjna płyta grzewcza nie działa	Nie został podłączony przewód zasilający (1).	Podłączyć przewód zasilający (1) do sprawnego gniazda sieciowego.
	Włączona blokada rodzicielska	Dotknąć i przytrzymać przyciski + (4) i - (18) przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.
Strefa grzewcza (2) nie nagrzewa się	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E0	Brak naczynia na strefie grzewczej (2)	Ustawić naczynie na strefie grzewczej (2).
	Używane naczynia kuchenne nie są przeznaczone do grzania indukcyjnego	Używać wyłącznie naczyń kuchennych przeznaczonych do indukcyjnych płyt grzewczych.
	Naczynie ma zbyt małą średnicę lub nie stoi centralnie na strefie grzewczej (2).	Używać wyłącznie naczyń kuchennych o średnicy podstawy od 10 do 22 cm i umieszczać je na środku strefy grzewczej (2).
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E6	Uszkodzony wentylator chłodzący	Wentylator chłodzący może być uszkodzony. W takim przypadku należy skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88.
Na wyświetlaczu (11) widoczny jest błąd E1, E2, E3, E4, E7, E8 lub Eb	Usterka techniczna	Skontaktować się z naszą gorącą linią. Patrz „Informacje dotyczące gwarancji” na stronie 88.

## 11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	<p>Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowiska naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.</p> <p>Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnego, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.</p>
  <b>ES/PT</b>	<p>Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrzajający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnego. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.</p>

**Dotyczy wyłącznie Francji:****„Łatwe sortowanie”**

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

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

<b>Symbol</b>	<b>Materiał</b>	<b>Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu</b>
	Polietylen niskiej gęstości	Metalowa opaska zaciskowa przewodu zasilającego
	Tektura falista	Opakowanie handlowe
	Inne rodzaje tektury	Kartonowe wkładki w opakowaniach sprzedażowych
	Papier	Arkusz papieru

## 12. Zgodność z dyrektywami



Niniejsze urządzenie spełnia podstawowe i inne odnośne wymagania dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU, dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU, dyrektywy ErP 2009/125/EC oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## **13. Informacje dotyczące gwarancji**

---

### **Gwarancja firmy TARGA GmbH**

Szanowni Państwo,

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

### **Warunki gwarancji**

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

### **Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad**

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

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasza. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

### **Postępowanie w przypadku objętym gwarancją**

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.

- W przypadku, gdy rozwiążanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać ze strony internetowej [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Postępując tym kodem QR można przejść bezpośrednio na naszą międzynarodową stronę internetową ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Kliknij odpowiedni kraj, aby przejrzeć streszczenie krajowej wersji instrukcji obsługi. Aby otworzyć instrukcję obsługi, wprowadź numer artykułu (IAN) 460026\_2401.



### Serwis



Telefon: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

**IAN: 460026\_2401**



### Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

## **Obsah**

---

<b>1. Určené použití .....</b>	<b>91</b>
<b>2. Obsah balení.....</b>	<b>93</b>
<b>3. Ovládací prvky a vyobrazení.....</b>	<b>94</b>
<b>4. Technické údaje .....</b>	<b>95</b>
<b>5. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>96</b>
<b>6. Než začnete.....</b>	<b>108</b>
6.1 Úvod do vaření na indukci .....	108
6.2 Vhodné nádobí.....	108
<b>7. Začínáme.....</b>	<b>109</b>
7.1 Příprava a připojení.....	109
7.2 Využití.....	109
7.3 Úrovnění výkonu a související elektrický výkon .....	112
7.4 Vypínání prostřednictvím časovače.....	112
7.5 Zapnutí pomocí časovače .....	113
7.6 Dětský zámek .....	113
7.7 Automatické funkce .....	114
7.7.1 Funkce ohřev/udržování teploty .....	114
7.7.2 Funkce „Uvedení do varu“ .....	115
7.7.3 Funkce „Polévky“ .....	115
7.7.4 Funkce „Ohřev mléka“ .....	116
7.7.5 Funkce „Dušení“ .....	117
7.7.6 Funkce „Mírný var“ .....	117
7.7.7 Funkce „Fritování“ .....	118
7.7.8 Funkce „Zrychlení“ .....	119
7.8 Tipy pro vaření na indukčním vařiči .....	119
<b>8. Ukázky receptů .....</b>	<b>120</b>
8.1 Chilli con carne (4 porce).....	120
8.2 Pórková polévka se sýrem (4 porce) .....	121
8.3 Křupavé kuřecí kousky (4 porce) .....	121
8.4 Rizoto s paprikou a rajčaty (4 porce).....	122

---

<b>9. Údržba/čištění.....</b>	<b>123</b>
<b>10. Odstraňování problémů .....</b>	<b>124</b>
<b>11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....</b>	<b>125</b>
<b>12. Prohlášení o shodě .....</b>	<b>126</b>
<b>13. Informace o záruce.....</b>	<b>127</b>

### **Blahopřejeme!**

Zakoupením indukčního vařiče SOIKP 2200 B2 jste se rozhodli pro jakostní výrobek.

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

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

## **1. Určené použití**

---

Indukční vařič SOIKP 2200 B2 lze použít k přípravě a vaření potravin a udržování jejich teploty ve vhodných nádobách. Jedná se přenosný přístroj se snadným ovládáním prostřednictvím dotykového ovládacího panelu.

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

Spořebič splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. provedení změn, které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že spotřebič již těmto standardům nebude vyhovovat.

**Informace o domácích elektrických varných deskách**

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SOIKP 2200 B2
Typ varné desky	x	Elektrická
Počet hořáků a varných ploch	x	1
Technologie ohřevu (indukční vařiče a varné plochy, radiační hořáky, plotýnky)	x	Indukční ohřev
Pro kruhové hořáky a plotýnky: Průměr užitné plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu s přesností na 5 mm.	Ø	22 cm
Pro varné plochy a plotýnky nekruhového tvaru: Délka a šířka užitné plochy pro každou elektricky ohřívanou varnou plochu a každou elektricky ohřívanou plotýnkou s přesností na 5 mm.	L W	x
Spotřeba energie každé varné plochy na kg	EC elektrický ohřev	185,4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC elektrická varná deska	185,4 Wh/kg

**Metoda testování:**

Produkt byl testován podle následujících zkušebních standardů:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektrické kuchyňské spotřebiče - část 2: Varné desky – Metody měření výkonu.

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

**Informace o snížení vlivu na životní prostředí:**

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

## Předvídatelné nesprávné použití

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



### **Nebezpečí popálení!**

Na zónu ohrevu (2) nepokládejte jiné předměty (např. příbory, kuchyňské náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.

## **2. Obsah balení**

- Indukční vařič Switch On SOIKP 2200 B2
- Stručná příručka (podrobná provozní příručka je dostupná online)

### **3. Ovládací prvky a vyobrazení**

---

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně je znázorněn indukční vařič s vyznačenými číslicemi. Významy čísel jsou následující:

- 1 Napájecí kabel
- 2 Zóna ohřevu
- 3 Symbol pro zobrazení výkonu (P)
- 4 Tlačítko + (zvýšení hodnoty)
- 5 Funkční tlačítko M (přepínání mezi zobrazením výkonu/teploty)
- 6 Vypínač Ⓛ\*
- 7 Tlačítko funkce zrychlení ⌂\*
- 8 Tlačítko funkce fritování ⌃\*
- 9 Tlačítko mírného varu ⌄\*
- 10 Tlačítko dušení ⌅\*
- 11 Displej
- 12 Tlačítko ohřevu mléka ⌆\*
- 13 Tlačítko Polévky ⌇\*
- 14 Tlačítko Uvedení do varu ⌈\*
- 15 Tlačítko funkce ohřevu/udržování teploty ⌉\*
- 16 Dětský zámek ⌋\*
- 17 Tlačítko Timer (Časovač) Ⓛ\*
- 18 Tlačítko - (snížení hodnoty)
- 19 Symbol pro zobrazení teploty (°C)

\*Při aktivaci příslušné funkce se nad těmito senzorovými tlačítky rozsvítí červená tečka.

## 4. Technické údaje

Výrobce:	Switch On
Název modelu:	SOIKP 2200 B2
Provozní napětí:	220 - 240 V~ (stř.), 50/60 Hz
Výkon:	2200 W 11 úrovní výkonu: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, Zrychlení (2200 W) 10 úrovní teploty: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4 číslice s LED osvětlením
Časovač:	Zapnutí: Max. 24 hodiny po minutových krocích Vypnutí: Max. 3 hodiny po minutových krocích
Ovládací panel:	Dotyková tlačítka, dětský zámek
Délka napájecího kabelu:	2,00 m
Min. průměr dna nádobí/pánve:	10 cm
Max. průměr dna nádobí/pánve:	22 cm
Třída ochrany II	

## 5. Bezpečnostní pokyny

---

Před prvním použitím zařízení si pečlivě přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušeností. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Tato stručná příručka je součástí dodávky produktu.

### Popis symbolů

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



### Nebezpečí popálení!

*Tento symbol varuje před horkým povrchem.*



## **Nedotýkat se!**

*Toto varování se týká dotyku zóny ohřevu.*



## **VAROVÁNÍ!**

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



## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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



## **Hrozí nebezpečí požáru!**

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

 *Tento symbol označuje další informace na dané téma.*



## **Děti a osoby s postižením**

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

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

### **⚠️ Pozor, nebezpečí udušení!**

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



## **Nebezpečí pádu!**

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

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

## **Všeobecné bezpečnostní pokyny**



### **Nebezpečí popálení!**

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



### **Hrozí nebezpečí požáru!**

- Olej a tuk se při přehřátí může vznítit. Proto buděte při ohřevu oleje a tuků opatrní. Nikdy*

*nenechávejte rozpálený olej či tuk bez dozoru.*

- **Hrozí nebezpečí výbuchu!** *Vznícený olej či tuk se nikdy nepokoušejte hasit vodou. Varnou nádobu raději přikryjte dobře padnoucí poklicí či deskou. Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.*
- *Spotřebič nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.*
- *Spotřebič nepokládejte na kovové plochy. Ty se mohou snadno rozpálit a způsobit požár.*
- *Spotřebič nikdy nepokládejte pod hořlavé předměty, jako jsou například závěsy.*
- *Otvory na dně spotřebiče se nesmí nikdy zakrývat. Kolem spotřebiče ponechte nejméně 10 cm volného prostoru a nejméně 60 cm nad ním, aby bylo zaručeno odpovídající chlazení.*



## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- *Kryt indukčního vařiče a napájecí kabel (1) nesmí být žádným způsobem poškozeny. Vadný kabel nikdy nevyměňujte. Raději se obrátěte na nás zákaznický servis (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127). Při poškození krytu nebo napájecího kabelu (1) hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Kryt indukčního vařiče nikdy neotvírejte, protože uvnitř nejsou žádné součásti, které by vyžadovaly údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.*
- *Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, spotřebič okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. V tomto případě spotřebič dále nepoužívejte a*

*nechte ho zkontrolovat odborníkem. Kouř z možného hořícího spotřebiče nikdy nevdechujte. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.*

- *Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu (1) ostrými hranami nebo horkými místy. Napájecí kabel (1) nikdy neovíjejte okolo zóny ohřevu (2).*
- *Ujistěte se, že u napájecího kabelu (1) nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.*
- *Indukční vařič není ani po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li jej zcela odpojit od sítě, vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky.*
- *Při odpojování vždy přidržujte vidlici, nikdy netahejte za kabel (1).*

- *Vidlici odpojte od sítě vždy, když narazíte na jakýkoli problém, pokud spotřebič nepoužíváte, před čištěním a během bouřky.*
- *Pokud zaznamenáte viditelné poškození indukčního vařiče nebo napájecího kabelu (1), spotřebič vypněte, vytáhněte vidlici ze zásuvky a obratě se na naší zákaznickou linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127).*
- *Indukční vařič připojujte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž sítové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být sítová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli v naléhavých případech vidlici napájecího kabelu rychle vytáhnout.*
- *Indukční vařič, napájecí kabel (1) ani jeho vidlici nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Pokud vnikne do zařízení tekutina, okamžitě odpojte vidlici od*

*zásuvky a obraťte se na zákaznický servis  
(viz kapitola „Informace o záruce“ na  
straně 127).*

- *V případě prasknutí nebo poškození  
skleněné desky na zóně ohřevu (2)  
spotřebič vypněte a odpojte od zásuvky,  
aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.*



## **Nebezpečí působení elektromagnetického pole!**

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



## **Poškození způsobená vlivem elektromagnetických polí!**

*Indukční vařič udržujte nejméně 1 metr od  
přístrojů, které by mohly být ovlivněny  
elektromagnetickým polem (např. magnetická*

*paměťová média, elektronická zařízení, hodiny apod.).*

## **⚠ Varování týkající se poškození majetku**

- *Nezahřívejte prázdné nádoby, protože se mohou rychle přehřát a může dojít k poškození nádoby i spotřebiče.*
- *Dbejte na to, aby indukční vařič nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím, které by mohly způsobit prasknutí zóny ohřevu (2). Dbejte na to, aby vám indukční vařič neupadl na zem! V případě prasknutí zóny ohřevu (2) hrozí nebezpečí poranění!*
- *Buděte opatrní při přípravě polévek a dušených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.*
- *Indukční vařič se může poškodit při pokusu o seškrábnutí karamelu. Pokud vám přeteče*

*jídlo obsahující cukr, setřete ho okamžitě, dříve než vychladne. Obecně vzato, veškerý výteklý obsah je nutno okamžitě odstranit.*

- *Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).*
- *Indukční vařič je opatřen neklouzavými plastovými nožičkami. V případě potřeby pod spotřebič něco umístěte, protože pracovní plochy jsou často ošetřeny prostředky, které by mohly plastové nožičky narušit nebo dokonce rozpustit.*



## **Napájecí kabel**

*Napájecí kabel (1) vždy přidržujte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel (1). Na kabel (1) nikdy nepokládejte spotřebič, nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby nedošlo k jeho zachycení. Na kabelu (1) nikdy nedělejte uzly a nesvazujte jej spolu*

*s jinými kably. Všechny kably umístěte tak, aby nepřekážely a nehrozilo nebezpečí zakopnutí. Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kably, které neodpovídají bezpečnostním předpisům platným ve vaší zemi. Napájecí kabel (1) nikdy sami neupravujte. Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.*

- (i) *Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.*

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

## 6. Než začnete

---

Vybalte spotřebič. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

### 6.1 Úvod do vaření na indukci

Vaření na indukčním vařiči probíhá jinak, než jste zvyklí na běžných plotýnkách. Teplo se vytváří prostřednictvím elektromagnetického pole ve dnu varné nádoby a ne topnými odporovými články v zóně ohřevu. Šetří se tak energie a zkracuje doby vaření.

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

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

### 6.2 Vhodné nádobí

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

Dno nádobí musí stát rovně na indukční plotýnce, musí být hladké a mít průměr mezi 10 a 22 cm.



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

## 7. Začínáme

### 7.1 Příprava a připojení

Spotřebič umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.



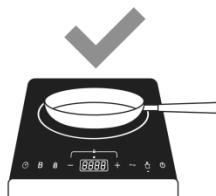
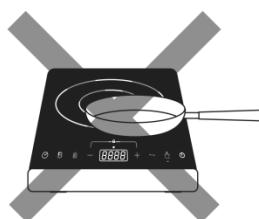
#### Hrozí nebezpečí požáru!

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

### 7.2 Využití



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



#### Varování týkající se poškození majetku

- **Nádobí stavte vždy na střed zóny ohревu (2). Nesmí se pokládat na ovládací panel nebo na okraj.**
  - Nádobí musí být výslovně určeno pro indukční plotýnky. Nepoužívejte žádné jiné typy nádobí (např. keramické).
  - Buděte opatrní při přípravě polévek a dusených mas. Hmotnost nádoby spolu s obsahem nesmí přesáhnout 10 kg.
3. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače Ⓛ (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
  4. Dotykem funkčního tlačítka M (5) přepněte spotřebič na úroveň výkonu „L05“.



Po spuštění se rozběhne také ventilátor a indukční vařič může při vaření lehce bručet. Nejedná se o poruchu.

5. Tlačítka + (4) a - (18) nastavte požadovaný výkon nebo stiskněte funkční tlačítko M (5) a na displeji (11) vyvolejte varnou teplotu, jejíž hodnotu upravíte tlačítka + (4) a - (18).



#### Nebezpečí popálení!

Nedotýkejte se zóny ohrevu (2), na které předtím stála nádoba na vaření. Po sundání nádoby může být zóna ohrevu (2) stále velmi horká.



*K přepínání mezi zobrazením výkonu (3) a zobrazením teploty (19) použijte funkční tlačítko M (5). Ale všimněte si, že při přepnutí se výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohledu na předchozí nastavení. Takže se musíte ujistit, že se vaš pokrm nespálí.*



### **Hrozí nebezpečí požáru!**

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

6. Příprava pokrmů. Při přípravě použijte k nastavení požadované úrovně výkonu či teploty tlačítka + (4) a - (18).
7. Po dokončení přípravy pokrmu indukční vařič vypněte. Použijte vypínač Ⓛ (6). Ozve se zvukový signál a na displeji (11) se zobrazí „- L -“ nebo „- H -“. Indikátor nad vypínačem Ⓛ (6) zhasne.



- *Pokud indukční vařič vypnete a povrchová teplota zóny ohřevu (2) je vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí „- H -“. Až teplota poklesne pod 60 °C, na displeji se zobrazí „- L -“.*
- *Přibližně po 2 hodinách nepřetržitého provozu se spotřebič automaticky vypne a ozve se zvukový signál. Pokud mezičít provedete jakékoli změny v nastavení nebo na displeji, odpočítávání se znova spustí po 2 hodinách. Jestliže jste naprogramovali časovač, jeho odečítání bude upřednostněno a spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.*

### 7.3 Úrovně výkonu a související elektrický výkon

V tabulce je znázorněn stručný přehled různých úrovní výkonu ve wattech.

Úroveň	Výkon (watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Funkce zrychlení)**	2200

\* výchozí úroveň výkonu po zapnutí zóny ohřevu (2)

\*\* Funkci zvýšení výkonu nelze zvolit přímo jako úroveň výkonu, ale pouze prostřednictvím funkce „Boost“.

### 7.4 Vypínání prostřednictvím časovače

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

- Chcete-li při vaření plotýnku naprogramovat, stiskněte tlačítko časovače ⊖ (17).
- K nastavení požadované délky vaření (v minutách) před vypnutím zóny ohřevu použijte tlačítka + (4) a - (18).

 Dobu přípravy lze naprogramovat v intervalu 0:01 (1 minuta) až 3:00 (3 hodiny). Dotykem a přidržením tlačítka + (4) nebo - (18) nastavte časovač v 10minutových krocích. Ke změně času po minutových krocích použijte tlačítka + (4) nebo - (18).

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

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

 Stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17) se rozsvítí pouze tehdy, pokud je na displeji (11) zobrazen údaj zbyvajícího času. Pokud je zobrazena pouze úroveň výkonu nebo teplota, bude svítit pouze indikátor (3) nebo (19), ale ne stavový indikátor (17).

V případě potřeby upravte výkon nebo teplotu tlačítky + (4) a - (18).

Jakmile odpočítávání dosáhne nuly, indukční plotýnka se automaticky vypne. Ozve se zvukový signál.

-  Chcete-li plotýnku ručně vypnout ještě před uplynutím nastaveného času, stiskněte vypínač  (6).

## 7.5 Zapnutí pomocí časovače

Časovač lze naprogramovat také tak, aby se indukční plotýnka zapnula s funkcí automatického vaření během následujících 24 hodin v určité čas.

-  Z bezpečnostních důvodů nelze funkce „Var“, „Mírný var“, „Fritování“ a „Zrychlení“ zapnout pomocí časovače. Při používání těchto funkcí nelze nechávat spotřebič bez dozoru. Totéž platí pro běžné použití indukční plotýnky (s volnou volbou stupně výkonu nebo teploty). V tomto případě ji nelze zapnout pomocí časovače.

1. Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Chcete-li časovač naprogramovat, stiskněte tlačítko časovače  (17).
3. K nastavení požadovaného časového intervalu (hodiny:minuty) před zapnutím indukční plotýnky použijte tlačítka + (4) a - (18).
4. Dotkněte se tlačítka pro typ přípravy, který chcete použít: Ohřev/udržování teploty  (15), Polévky (13), Mléko (12) nebo Dušení (10). Stavový indikátor nad zvolenou funkcí začne blikat.

Na displeji (11) se zobrazuje čas (hodiny:minuty). Po uplynutí nastaveného času se indukční plotýnka zapne.

Chcete-li automatické zapnutí indukční plotýnky zrušit, dotkněte se krátce vypínače  (6).

## 7.6 Dětský zámek

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

Aktivace a deaktivace dětského zámku:

1. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte tlačítko Dětský zámek  (16). Zazní zvukový signál a nad tlačítkem Dětský zámek  (16) se rozsvítí stavový indikátor. Dětský zámek je nyní aktivován.
2. Stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte tlačítko Dětský zámek  (16). Zazní zvukový signál a stavový indikátor nad tlačítkem Dětský zámek  (16) zhasne. Dětský zámek je nyní deaktivován. Indukční plotýnku lze používat normálním způsobem.

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

## 7.7 Automatické funkce

Vaše indukční plotýnka má 8 funkcí přípravy. Některé z těchto funkcí přípravy (např. Polévky nebo Mléko) upravují výkon dynamicky a umožňují tak pohodlnou přípravu různých pokrmů bez trvalého nastavení teploty. U dalších funkcí (např. Var nebo Fritování) je čas a doba přípravy nastaven automaticky, takže je není nutno upravovat ručně. Díky tomu lze provádět úpravy rychleji a během přípravy se můžete věnovat jiným činnostem nebo jednoduše odpočívat.

### 7.7.1 Funkce ohřev/udržování teploty

Při výběru funkce „Ohřev/udržování teploty“ se automaticky nastaví časový interval 2 hodiny a teplota 60 °C. Po tu dobu tak lze udržovat jídlo při teplotě přibližně 60 °C.

Pokrm lze také jemně ohřívat. Při této funkci se energie dodává v krátkých intervalech, aby se zabránilo přilepení.

**i** Ale ujistěte se, že ohříváte alespoň 500 g pokrmu (např. dušeného masa). Jinak by se mohl pokrm přichytit na dno pánev. Pokud ohříváte menší množství, obsah pravidelně míchejte, abyste tomuto přichycení zabránili.

Jak funkci Ohřev/udržování teploty použít:

- Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujte čas, kdy se má indukční vařič zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

- Dotkněte se tlačítka pro funkci Ohřev/udržování teploty  (15). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „120“ minutách). Rozsvítí se stavový indikátor nad tlačítkem funkce Ohřev/udržování teploty (15). Během zobrazení zbývající doby ohřevu svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty se současně rozsvítí indikátor (9).

- i**
- Protože je topný výkon pro funkci Ohřev/udržování teploty nízký, nezapomeňte nádobu uzavřít pokličkou. Tak se lépe udržuje teplota při ohřevu pokrmu. Jinak totiž může teplota pokrmu zůstat nižší než 60 °C, což může při konzumaci vyvolat pocit chladu.
  - V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce udržování teploty.
  - Funkci Ohřev/udržování teploty nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
  - Je-li funkce Ohřev/udržování teploty aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

### 7.7.2 Funkce „Uvedení do varu“

Tato funkce umožňuje snadno a rychle přivést vodu do varu a v tomto stavu ji udržovat.

Jak funkci použít:

1. Indukční plotýnku zapněte dotykem a přidržením tlačítka vypínače Ⓛ (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Uvedení do varu“ ☕ (14). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Uvedení do varu“ (14) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L10“ a zbývající čas do 20 minut. Během zobrazení zbývající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu „L10“ současně svítí indikátor (3).
3. V případě potřeby upravte úroveň výkonu tlačítky + (4) a - (18).
  - V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Uvedení do varu“.
  - Funkci „Uvedení do varu“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
  - Je-li funkce „Uvedení do varu“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače Ⓛ (6).

### 7.7.3 Funkce „Polévky“

Tato funkce slouží k usnadnění přípravy polévek. Indukční vařič automaticky upravuje úroveň výkonu podle teploty pokrmu a podle doby vaření.

Jak funkci „Polévky“ použít:

1. Indukční plotýnku zapněte dotykem a přidržením tlačítka vypínače Ⓛ (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujte čas, kdy se má indukční vařič zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Polévky“ ☕ (13). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Polévky“ (13) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L05“ a zbývající čas do 1:30 hod. Během zobrazení zbývající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon L11 se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Polévky“.
- Funkci „Polévky“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.

- Je-li funkce „Polévky“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).
3. Indukční plotýnka v podstatě reguluje úroveň výkonu v závislosti na teplotě pokrmu. V případě potřeby ji však můžete upravit. Tlačítka + (4) a - (18) nastavte úroveň výkonu.
- Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače Ⓛ (6).

#### 7.7.4 Funkce „Ohřev mléka“

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

Jak funkci „Ohřev mléka“ použít:

1. Indukční plotýnku zapněte dotykem a přidržením tlačítka vypínače Ⓛ (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujte čas, kdy se má indukční vařič zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Ohřev Mléka“ ⏺ (12). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „60“ a zbývající doba udržování teploty (počínající na „20“ minutách). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Příprava mléka“ (12) se rozsvítí. Během zobrazení zbývající doby ohřevu svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty „60“ se současně rozsvítí indikátor (19).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spořebič automaticky přepne nazpět do funkce „Ohřev mléka“.
- Funkci „Ohřev mléka“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Ohřev mléka“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače Ⓛ (6).

### 7.7.5 Funkce „Dušení“

Funkci „Dušení“ lze použít k přípravě polévek, dušených pokrmů, omáček a gulášů. Pokrm se ohřívá nepřetržitě při úrovni výkonu L03 (nízká teplota).

Jak funkci „Dušení“ použít:

- Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.

NEBO

Pomocí této funkce naprogramujte čas, kdy se má indukční vařič zapnout. Viz odstavec „Zapnutí pomocí časovače“.

- Dotkněte se tlačítka pro funkci „Dušení“  (10). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Dušení“ (10) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L03“ a zbyvající čas do 2:00 hod. Během zobrazení zbyvající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Dušení“.
- Úroveň výkonu a doba přípravy jsou pevně nastaveny. Nelze ji změnit.
- Funkci „Dušení“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Dušení“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače  (6).

### 7.7.6 Funkce „Mírný var“

Pomocí funkce „Mírný var“ můžete pokrm automaticky přivést do varu a poté ho mírně vařit. V závislosti na teplotě se automaticky přepíná mezi úrovněmi výkonu L10 a L05, aby se jídlo nerozvařilo.

Jak funkci „Mírný var“ použít:

- Indukční plotýnku zapnete dotykem a přidržením tlačítka vypínače  (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
- Dotkněte se tlačítka pro funkci „Mírný var“  (9). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Mírný var“ (9) se rozsvítí. Na displeji (11) se bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu „L10“ a zbyvající čas do 0:30 minut. Během zobrazení zbyvající doby svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení úrovně výkonu současně svítí indikátor (3).
- Indukční plotýnka v podstatě reguluje úroveň výkonu v závislosti na teplotě pokrmu. V případě potřeby ji však můžete upravit. Tlačítka + (4) a - (18) nastavte úroveň výkonu.



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Mírný var“.
- Doba přípravy je pevně daná. Nelze ji změnit.
- Funkci „Mírný var“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Mírný var“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače Ⓛ (6).

#### 7.7.7 Funkce „Fritování“

Indukční plotýnka zahřívá při funkci „Fritování“ nádobí a pokrm na 180 °C a udržuje tuto teplotu konstantní. Používá se ke smažení pokrmů v oleji (např. hranolků).

Jako výchozí teplotu program zvolí 180 °. Různé pokrmy někdy vyžadují různé teploty přípravy. K nastavení teploty slouží tlačítka + (4) a - (18). Dodržujte pokyny výrobce na obalu potravin nebo postupujte podle informací v kapitole 7.8.

Jak funkci „Fritování“ použít:

1. Indukční plotýnku zapněte dotykem a přidržením tlačítka vypínače Ⓛ (6) na 3 sekundy. Na displeji (11) se zobrazí „on“.
2. Dotkněte se tlačítka pro funkci „Fritování“ □ (8). Na displeji (11) se poté bude střídavě zobrazovat údaj „180“ a zbyvající čas (počínající na „0:30 hod“). Stavový indikátor nad tlačítkem funkce „Fritování“ (8) se rozsvítí. Během zobrazení zbyvající doby přípravy svítí také stavový indikátor nad tlačítkem časovače (17). Během zobrazení teploty „180“ se současně rozsvítí indikátor (19).



- V případě potřeby lze současně použít funkci zrychlení (viz níže). Po 30sekundové aktivaci ohřevu na plný výkon se spotřebič automaticky přepne nazpět do funkce „Fritování“.
- Funkci „Fritování“ nelze kombinovat s ostatními funkcemi.
- Je-li funkce „Fritování“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05, stiskněte funkční tlačítko M (5).

Po uplynutí nastaveného času přípravy se indukční vařič vypne. Chcete-li proces přípravy zcela zrušit a indukční vařič předčasně vypnout, dotkněte se jednou krátce vypínače Ⓛ (6).

### 7.7.8 Funkce „Zrychlení“

Tato funkce pomáhá urychlit přípravu pokrmů. Indukční plotýnka se na 30 sekund rozběhne na plný výkon (úroveň výkonu „L11“) a poté se přepne nazpět na předchozí zvolenou úroveň výkonu, teploty nebo funkci.

Jak funkci zrychlení použít:

1. Zapněte indukční plotýnku a vyberte úroveň výkonu, teplotu nebo jednu z funkcí „Ohřev mléka“, „Ohřev/udržování teploty“, „Fritování“, „Mírný var“, „Dušení“, „Polévky“ nebo „Uvedení do varu“.
2. Během provozu indukční plotýnky stiskněte tlačítko funkce „Zrychlení“ (7). Na displeji (11) se poté zobrazí údaj „L11“ a rozsvítí se indikátor funkce „Zrychlení“ (17).

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

 Je-li funkce „Zrychlení“ aktivní a chtěli byste ji zrušit a pokračovat v ohřevu při úrovni výkonu L05 nebo při teplotě 120, stiskněte funkční tlačítko M (5).

## 7.8 Tipy pro vaření na indukčním vařiči

Tato kapitola obsahuje několik praktických rad, jak odhadnout množství nebo dobu přípravy různých potravin. Jedná se pouze o orientační údaje. Doba přípravy se může lišit s ohledem na hmotnost porcí a požadovanou úroveň přípravy. Během přípravy pokrm pravidelně kontrolujte.

Pokrm	Teplota / Úroveň výkonu	Hmotnost	Čas	Funkce
Kuřecí prsa	180 °C	400 g	7 minut	Fritování*
Kuřecí nugetky (mražené)	180 °C	250 g	6 minut	Fritování*
Vepřový řízek (čerstvý)	160 °C	400 g	4 až 5 minut	Fritování*
Vepřový řízek (mražený)	180 °C	400 g	5 minut	Fritování*
Hranolky (čerstvé)	160 °C	400 g	5 až 6 minut	Fritování*
Hranolky (mražené)	180 °C	400 g	6 minut	Fritování*
Masový vývar	L10	500 g	30 minut 30 až 35	Mírný var
Hotový pokrm, např. z konzervy	60 °C	500 g	minut	Ohřev
Hovězí maso, např. guláš	L03	500 g	120 minut	Dušení
Kuřecí polévka	L08	1000 g	90 minut	Polévka
Zeleninová polévka	L05	1800 g	90 minut	Polévka

\* Časy uváděné pro smažení se týkají doby, po které tuk/olej dosáhne nastavené teploty. Dosažení teploty 180 °C trvá 1,5 litru oleje přibližně 20 minut.

## 8. Ukázky receptů

---

V této kapitole uvádíme několik příkladů pokrmů, které můžete na indukčním vařiči snadno připravit. Pamatujte si, že se jedná pouze o orientační údaje. Požadovaná doba přípravy se může podle ingrediencí mírně lišit. Během přípravy pokrm pravidelně kontrolujte.

### 8.1 Chilli con carne (4 porce)

Složky:

- 500 g mletého masa
- 2 plechovky fazolí
- 2 plechovky sekaných rajčat
- 1 stroužek česneku
- 3 cibule
- 1 sklenice nakrájených papriček jalapeños v octu
- 500 ml hovězího vývaru
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička chilli koření
- sůl
- pepř
- trochu margarínu nebo rostlinného tuku na smažení

Oloupejte a nakrájejte cibuli a oloupejte a utřete česnek. Obojí dejte na stranu. Na pánev dejte trochu margarínu nebo rostlinného tuku a mleté maso osmahněte při úrovni výkonu L10. Maso osolte a opepřete a poté podlítěte asi polovinou tekutiny ze sklenice s papričkami jalapeños. Přidejte cibuli a dál pokračujte ve smažení.

Nyní přidejte vývar, rajčata, česnek, trochu kmínu a trochu chilli koření.

Fazole důkladně propláchněte vodou v sítku a přidejte spolu s jalapeños.

Použijte funkci „Dušení“ a nechte dusit přibližně 90 minut.

Podle pořeby nakonec přidejte trochu mletého chilli nebo kmínu.

## 8.2 Pórková polévka se sýrem (4 porce)

Složky:

- 500 g mletého masa
- 500 g póru
- 300 g brambor (moučný typ)
- 1,2 litru masového vývaru
- 200 g měkkého krémového sýra
- 200 g měkkého sýra s bylinkami
- sůl
- pepř
- trochu margarínu nebo rostlinného tuku na smažení

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostky a uvařte v malém množství vývaru.

Po změknutí je ponechte ve vývaru a odstavte.

Na pánev dejte trochu margarínu nebo rostlinného tuku a mleté maso osmahněte při úrovni výkonu L10.

Očistěte pórek, nakrájejte na kolečka a přidejte k masu. Můžete použít i mražený pórek.

Pórek vmíchejte do masa a prohřívejte dalších 5 minut. Občas promíchejte.

Poté směs podlijte zbytkem vývaru.

Použijte funkci „Polévka“ a nechte vařit přibližně 30 minut.

Mezitím rozšťouchejte brambory ve vývaru.

Až pórek zmékne, vmíchejte šťouchané brambory a měkký sýr.

Nechte vařit dalších 10 minut a poté vše osolte a opepřete.

## 8.3 Křupavé kuřecí kousky (4 porce)

Složky:

- 500 g kuřecích filet nebo prsíček
- 300 g mouky
- 100g strouhanky
- 50 g kukuřičných lupínek
- 300 ml mléka
- 1 litr oleje na smažení
- 1 lžičky prášku do pečiva
- 4 lžička papriky
- 2 lžička soli
- 2 lžička pepře
- v případě potřeby 2 lžičky chilli koření
- 2 lžičky oregana
- 2 lžičky tymiánu

Maso omyjte, osušte kuchyňskou utěrkou, nakrájejte na kousky a dejte stranou.

Mouku, strouhanku a koření dejte do mikrotenového sáčku a dobře promíchejte.

Mléko dejte do mísy a metličkou vmíchejte trochu tekuté směsi, dokud mléko nepřejde do krémového stavu.

Do zbývající moučné směsi přidejte kukuřičné lupínky v mikroténovém sáčku a mírně je podržte. Poté směs přelije do široké misky.

Maso vložte nejprve do mléka a poté do moučné směsi. Mělo by být zcela zakryté. Počkejte, dokud mouka neabsorbuje tekutinu. To pomůže při lepším přilnutí. Poté maso odložte stranou. Až budete mít všechny kousky obalené, dejte na pánev olej a pomocí funkce „Fritování“ ho zahřívejte asi 15 minut.

Děrovanou lžící opatrně vkládejte jednotlivé kousky do oleje a smažte asi 6 minut. Podle velikosti pánev by to měly být asi 3 kusy najednou. Dbejte na to, aby se kousky v oleji vzájemně nedotýkaly, jinak se slepí.

Jakmile budou osmažené podle vašeho přání, vyjměte je z oleje děrovanou lžící a položte na kuchyňskou utěrku.

## **8.4 Rizoto s paprikou a rajčaty (4 porce)**

Složky:

- 2 cibule
- 250 g rýže na rizoto
- 100 ml bílého vína
- 1 litr zeleninového vývaru
- 3 velká rajčata
- 1 červena paprika
- 30g másla
- 150 g strouhaného ementálu
- bazalka
- sůl
- pepř
- Olivový olej

Oloupejte cibuli, očistěte rajčata a papriku a vše nakrájejte na kostičky. Rajčata a papriky dejte stranou. Na olivovém oleji ve velké párně osmažte cibuli na úrovni L07. Poté přidejte rýži. Míchejte, dokud rýže nebude všude lesklá. Podlijte bílým vínem.

Vyberte funkci „Mírný var“.

Za stálého míchání postupně přidávejte vývar po 100 ml. Jakmile rýže vstřebá část tekutiny, přidejte dalších 100 ml vývaru. Nečekejte příliš dlouho, aby se směs nepřichytila. Pokračujte v míchání.

Po přidání asi 500 ml vývaru vmíchejte do směsi rajčata a papriky a nastavte úroveň výkonu L05.

Za stálého míchání nyní postupně přidávejte zbývající vývar.

Jakmile rýže vstřebá zbývající vývar, nastavte výkon na L01 a vmíchejte sýr a máslo.

Přidejte bazalku a rizoto dochutěte solí a pepřem.

## 9. Údržba/čištění

Aby se zbytky pokrmů nezačaly připalovat, indukční vařič po každém použití vyčistěte.



### Nebezpečí popálení!

Před čištěním počkejte, dokud zóna ohřevu (2) zcela nevychladne. Jinak se můžete spálit.



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním vždy odpojte vidlice napájecího kabelu ze zásuvky. Mohlo být dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Na indukční vařič nebo do jeho ventilačních otvorů nikdy nelijte ani nestříkejte tekutiny. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.



### Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch. Mohou způsobit poškození zóny ohřevu (2).

Boční plochy a napájecí kabel (1) otřete mírně navlhčenou tkaninou.

Nečistoty a spálené zbytky jídla na povrchu zóny ohřevu (2) lze vyčistit škrabkou na skleněně plotýnky a vhodným prostředkem.

## 10. Odstraňování problémů

Pokud váš indukční vařič nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127).



### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

*Nikdy se nepokoušejte spotřebič sami opravit.*

Problém	Možná příčina	Řešení
Indukční vařič nepracuje	Napájecí kabel (1) není zapojen.	Napájecí kabel (1) zapojte do napájené elektrické zásuvky.
	Byl aktivován dětský zámek	Chcete-li dětský zámek vyřadit, stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka + (4) a - (18).
Zóna ohřevu (2) se nezahřívá	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádné nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vařiče.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E0	Na zóně ohřevu (2) není umístěna žádné nádoba	Na zónu ohřevu (2) postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné pro indukční ohřev	Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vařiče.
	Průměr nádobí je příliš malý nebo nádoba nestojí na středu zóny ohřevu (2).	Používejte pouze nádobí s průměrem 10 až 22 cm a umístěte ho na střed zóny ohřevu (2).
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E6	Chladicí ventilátor je poškozen	Chladicí ventilátor může být vadný. V tomto případě kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127.
Na displeji (11) se zobrazuje chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 nebo Eb	Technická závada	Kontaktujte naši servisní linku. Viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 127.

## 11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Blížší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.
	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

**Platí pouze pro Francii:**



**„Třídění je jednoduché.“**

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.

	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy: 1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

<b>Symbol</b>	<b>Materiál</b>	<b>Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku</b>
	Polyetylén s nízkou hustotou	Stahovací páska pro napájecí kabel
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Jiná lepenka	Kartonové vložky v prodejním balení
	Papír	List papíru

## 12. Prohlášení o shodě



Tento spotřebič splňuje základní i další související požadavky Směrnice EMC 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí, Směrnice ERP 2009/125/EU a Směrnice RoHS 2011/65/EU.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## 13. Informace o záruce

---

### Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### Záruční podmínky

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

### Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

### Rozsah záruky

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

### Vyřizování záručního plnění

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

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

## Switch On SOIKP 2200 B2

---

- Tuto příručku a řadu dalších příruček si můžete stáhnout z webu [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Tento QR kód vás přesměruje přímo na naše mezinárodní stránky ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Kliknutím na příslušnou zemi vyvoláte souhrn národních příruček. Chcete-li otevřít vaši uživatelskou příručku, zadejte číslo položky (IAN) 460026\_2401.



### Servis



Telefon: 800 165894  
(bezplatně z české pevné a mobilní sítě)  
E-mailový: kontakt@kaufland.cz

**IAN: 460026\_2401**



### Výrobce:

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

## Cuprins

---

<b>1. Destinația acestui produs.....</b>	<b>130</b>
<b>2. Conținutul pachetului.....</b>	<b>132</b>
<b>3. Comenzi și indicatori.....</b>	<b>133</b>
<b>4. Specificații tehnice .....</b>	<b>134</b>
<b>5. Instrucțiuni privind siguranța.....</b>	<b>135</b>
<b>6. Înainte de utilizare.....</b>	<b>148</b>
6.1 Noțiuni elementare despre gătitul cu inducție.....	148
6.2 Vesela corespunzătoare .....	148
<b>7. Introducere.....</b>	<b>149</b>
7.1 Instalarea și conectarea la priză.....	149
7.2 Utilizarea.....	149
7.3 Nivelurile de putere și consumul de electricitate corespunzător.....	152
7.4 Utilizarea temporizatorului pentru oprirea aparatului .....	152
7.5 Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului .....	153
7.6 Sistemul de siguranță pentru copii .....	153
7.7 Funcțiile automate.....	154
7.7.1 Buton funcție „Reîncălzire/Păstrare la cald” .....	154
7.7.2 Funcția „Apă” .....	155
7.7.3 Funcția „Supă” .....	156
7.7.4 Funcția „Lapte” .....	157
7.7.5 Funcția „Foc mic” .....	157
7.7.6 Funcția „Fierbere lentă” .....	158
7.7.7 Funcția „Prăjire în baie de ulei” .....	159
7.7.8 Funcția „Accelerare” .....	159
7.8 Sfaturi pentru a găti pe plăta cu inducție.....	160
<b>8. Câteva rețete.....</b>	<b>161</b>
8.1 Chili con carne (4 porții).....	161
8.2 Supă de praz cu brânză (4 porții) .....	162
8.3 Pui crocant (4 porții).....	162
8.4 Risotto cu ardei și roșii (4 porții) .....	163

<b>9. Întreținerea și curățarea .....</b>	<b>164</b>
<b>10. Probleme și soluții .....</b>	<b>165</b>
<b>11. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz.....</b>	<b>166</b>
<b>12. Precizări privind conformitatea cu standardele .....</b>	<b>167</b>
<b>13. Informații privind garanția .....</b>	<b>168</b>

### **Felicitări!**

Produsul pe care l-ați achiziționat, Plita cu inducție SOIKP 2200 B2, reprezintă un produs de calitate.

Înainte de utilizarea plitei cu inducție, familiarizați-vă cu modul de funcționare al acesteia și citiți cu atenție toate aceste instrucțiuni. Aveți grijă să respectați instrucțiunile privind siguranța și utilizați plita cu inducție numai în conformitate cu instrucțiunile de utilizare pentru scopurile prevăzute.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare într-un loc sigur. Dacă cedați plita cu inducție altei persoane, nu uități să includeți și documentația corespunzătoare.

## **1. Destinația acestui produs**

---

Plita cu inducție SOIKP 2200 B2 poate fi utilizată pentru gătit sau pentru păstrarea alimentelor la cald în vase corespunzătoare. Aceasta este portabilă și ușor de utilizat, grație panoului de comenzi tactile.

Această plită cu inducție nu este destinată uzului comercial. Plita cu inducție poate fi folosită exclusiv în interior, în spații uscate și închise ermetic. Asigurați-vă întotdeauna că plita cu inducție se află pe o suprafață stabilă.

Acest aparat respectă toate normele și standardele corespunzătoare referitoare la conformitatea CE. Orice modificare a aparatului în afara celor recomandate de producător poate avea drept rezultat neconformitatea cu aceste standarde.

**Informații privind plitele electrice de uz casnic**

	Simbol	Valoare
Cod model	x	SOIKP 2200 B2
Tip plită	x	Electrică
Număr de arzătoare și suprafețe de gătit	x	1
Tehnologie termică (arzătoare și suprafețe de gătit cu inducție, arzătoare cu infraroșii, plite electrice metalice)	x	Inducție
Pentru suprafețe de gătit și plite electrice metalice de formă circulară:  Diametrul suprafeței utile pentru fiecare suprafață de gătit încălzită are o precizie de +/- 5 mm.	Ø	22 cm
Pentru suprafețe de gătit și plite electrice metalice de altă formă decât circulară: Lungimea și lățimea suprafeței utile pentru fiecare suprafață de gătit încălzită și fiecare plită metalică încălzită electric sunt exprimate cu o precizie de +/- 5 mm.	L I	x
Consumul de energie pentru fiecare suprafață de gătit, per kg	EC gătit electric	185,4 Wh/kg
Consum de energie al plitei per kg	EC plită electrică	185,4 Wh/kg

**Metoda de testare:**

Acest produs a fost testat în conformitate cu următoarele standarde de testare:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Aparatură electrică de gătit în mediu casnic - Partea 2: Plite electrice - Metode de măsurare a parametrilor.

(testat în conformitate cu Norma 66/2014 (UE), Anexa I, Secțiunea 2 și 2.2)

**Informații privind reducerea impactului ecologic:**

Utilizați plita cu inducție numai împreună cu vase create special pentru aparatele de gătit cu inducție. Nu utilizați niciodată „vase-adaptor pentru inducție”. Acestea reduc considerabil eficiența energetică a unei plite cu inducție (temperatura disponibilă în vas față de energia consumată) și reduc toate beneficiile unei astfel de plite. Acest lucru se datorează afectării transferului de căldură dintre vasul-adaptor și vasul de gătit în sine. Prin urmare, procesul de gătire durează mai mult și se irosește energie.

## Posibile utilizări incorecte

Plita cu inducție nu a fost concepută pentru utilizarea împreună cu un temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță.



### Pericol de arsuri!

Nu așezați pe suprafața zonei termice (2) alte obiecte (de ex., tacâmuri, ustensile, capace de vase etc.). Acestea se pot înfierbânta foarte tare și pot provoca arsuri.

## 2. Conținutul pachetului

---

- Plita cu inducție Switch On SOIKP 2200 B2
- Ghidul funcțiilor esențiale (instrucțiunile de folosire detaliate sunt disponibile online)

### **3. Comenzi și indicatori**

---

Acest manual de utilizare are o copertă pliantă. Pe partea interioară a copertei manualului sunt prezentate componentele plitei cu inducție, numerotate pentru identificare. Semnificația numerelor este următoarea:

- 1 Cablu de alimentare
- 2 Zona termică
- 3 Simbol afișare putere (P)
- 4 Butonul + (creștere valoare)
- 5 Comutator afișare M (comutare între afișarea puterii/temperaturii)
- 6 Buton Pornire/Oprire ⏪\*
- 7 Buton funcție de accelerare ⏵\*
- 8 Buton funcție de prăjire în baie de ulei ☰\*
- 9 Buton funcție de fierbere lată ☱\*
- 10 Buton funcție de fierbere la foc mic ☲\*
- 11 Ecranul
- 12 Buton funcție pentru lapte ☳\*
- 13 Buton funcție pentru supă ☴\*
- 14 Buton funcție pentru apă ☵\*
- 15 Buton funcție reîncălzire/păstrare la cald ☶\*
- 16 Buton de siguranță pentru copii ☸\*
- 17 Buton temporizator ☷\*
- 18 Butonul - (scădere valoare)
- 19 Simbol afișare temperatură(°C)

\*Un punct roșu se aprinde deasupra acestor butoane cu senzori când o funcție este activată.

#### **4. Specificații tehnice**

---

Producător:	Switch On
Model:	SOIKP 2200 B2
Tensiune de funcționare:	220 - 240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Putere:	2200 W  11 niveluri de putere: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 wăți, accelerare (2200 wăți)  10 niveluri de temperatură: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Ecran:	4 caractere, iluminare cu leduri roșii
Temporizator:	Activarea: Maximum 24 ore la intervale de 1 minut  Dezactivarea: Maximum 3 ore la intervale de 1 minut
Panou de comenzi:	Butoane tactile, siguranță pentru copii
Lungime cablu de alimentare:	2,00 m
Diametru minim în partea inferioară a : vasului de gătit/tigăii	10 cm
Diametru maxim în partea inferioară a : vasului de gătit/tigăii	22 cm
Clasa de protecție II	

## 5. Instrucțiuni privind siguranță

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți următoarele instrucțiuni cu atenție și țineți cont de toate avertizările, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea aparatelor electronice. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur pentru consultare ulterioară. Dacă vindeți sau cedați aparatul altei persoane, este esențial să predați și acest manual de utilizare. Acesta este o parte integrantă a produsului.

### Semnificația simbolurilor

În acest manual de utilizare, avertizările sunt utilizate în modurile descrise mai jos. Unele dintre aceste simboluri sunt plasate direct pe corpul produsului cu scopul de a atrage atenția utilizatorului asupra unor potențiale riscuri.



#### Pericol de arsuri!

*Acest simbol avertizează cu privire la suprafetele fierbinți.*



## **Nu atingeți!**

*Acest simbol vă atenționează că suprafața zonei termice nu trebuie atinsă.*



## **AVERTIZARE!**

*Acest simbol indică informații importante pentru utilizarea în siguranță a produsului și pentru siguranța utilizatorului. Avertizează cu privire la riscuri a căror ignorare poate duce la rănire gravă sau deces ori la pagube materiale.*



## **Pericol de electrocutare!**

*Acest simbol avertizează cu privire la riscuri a căror ignorare poate duce la rănire gravă sau deces prin electrocutare.*



## **Pericol de incendiu!**

*Ignorarea acestui simbol poate duce la incendiu.*



*Acest simbol indică informații suplimentare despre un anumit subiect.*



*Adresa producătorului*

## **Copiii și persoanele cu dizabilități**

Acest aparat poate fi utilizat de către copiii în vîrstă de peste 8 ani și de către persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă se asigură supravegherea sau instruirea acestora în privința utilizării aparatului în condiții de siguranță, iar aceștia înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea sau întreținerea aparatului de către copii este permisă numai sub supraveghere și peste vîrstă de 8 ani.

Aparatul și cablul de alimentare (1) trebuie ferite de accesul copiilor sub vîrstă de 8 ani.

### **⚠️ Atenție, pericol de sufocare!**

*Ambalajele nu reprezintă o jucărie. Nu permiteți copiilor să se joace cu ambalajele de plastic. Există pericolul de sufocare.*

## **Pericol de cădere!**

*Trebuie să vă asigurați că aparatul este poziționat în așa fel încât copiii să nu poată trage de cablul acestuia și să provoace căderea aparatului de pe suprafața de lucru (1). Există pericolul de rănire.*

Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

## **Instrucțiuni generale privind siguranța**

### **Pericol de arsuri!**

- *Nu așezați pe suprafața zonei termice (2) alte obiecte (de ex., tacâmuri, ustensile, capace de vase etc.). Acestea se pot înfierbânta foarte tare și pot provoca arsuri.*
- *Nu atingeți zona termică (2) după înlăturarea unui vas de pe aceasta. După înlăturarea vasului de gătit, zona termică (2) poate fi încă foarte fierbinte.*



## Pericol de incendiu!

- *Uleiul și grăsimea pot lua foc la temperaturi ridicate. Prin urmare, lucrați cu grijă atunci când încălziți uleiuri sau grăsimi. Nu lăsați niciodată nesupravegheat vasul în care încălziți ulei sau grăsime.*
- **Pericol de explozie!** *Nu încercați niciodată să stinge uleiurile sau grăsimile aprinse folosind apă. Pentru aceasta, acoperiți vasul de gătit cu un capac pe măsură sau o farfurie, astfel încât să înăbușiți flăcările. Scoateți ștecherul din priză.*
- *Nu așezați aparatul pe suprafețe textile, precum fața de masă.*
- *Nu așezați aparatul pe suprafețe din metal. Acestea se pot încălzi rapid și pot provoca un incendiu.*

- *Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile, precum draperiile.*
- *Nu acoperiți niciodată orificiile de la baza aparatului. Asigurați un spațiu liber de minimum 10 cm în toate direcțiile în jurul aparatului și de cel puțin 60 cm deasupra acestuia pentru o ventilare corespunzătoare.*



## **Pericol de electrocutare!**

- *Carcasa plitei cu inducție și cablul de alimentare (1) trebuie ferite de orice deteriorare. Nu înlocuiți niciodată un cablu de alimentare defect; în astfel de cazuri, contactați reprezentanții serviciului pentru clienți (consultați „Informații privind garanția”, la pagina 168). În cazul în care carcasa sau cablul de alimentare (1) prezintă defecte, există pericolul de electrocutare.*
- *Nu deschideți niciodată carcasa plitei cu inducție, aceasta nu conține componente ce*

*necesită întreținere. În cazul în care carcasa este deschisă, există pericolul de electrocutare.*

- *Dacă observați fum, zgomote sau mirosuri neobișnuite, opriți imediat aparatul și scoateți cablul din priză. În astfel de cazuri, întrerupeți utilizarea aparatului și predați-l spre verificare unui specialist. Nu inhalați fumul provenit de la aparat în astfel de cazuri. Dacă inhalați fumul din greșeală, solicitați ajutorul medicului. Inhalarea fumului poate dăuna sănătății.*
- *Asigurați-vă că nu există riscul deteriorării cablului de alimentare (1) prin contactul cu obiecte ascuțite sau fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare (1) în jurul zonei termice (2).*
- *Evitați turtirea sau strivirea cablului de alimentare (1).*

- *Chiar și atunci când este oprită, plita cu inducție nu este complet deconectată de la sursa de alimentare cu curent. Pentru a o deconecta complet de la sursa de curent, scoateți ștecherul din priză.*
- *Când deconectați aparatul de la priză, țineți întotdeauna cablul de fișă și nu trageți niciodată de cablul de alimentare (1) în sine.*
- *Scoateți ștecherul din priză atunci când întâmpinați probleme, când nu utilizați aparatul, când dorîți să-l curățați sau în timpul furtunilor.*
- *În cazul în care observați defecte ale plitei cu inducție sau ale cablului de alimentare (1), opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză și contactați serviciul de asistență pentru clienți (consultați „Informații privind garanția”, la pagina 168).*

- *Conectați plita cu inducție numai la o priză corect instalată și ușor accesibilă, a cărei tensiune corespunde cu cea înscrisă pe placuța cu caracteristici tehnice a aparatului. După conectarea aparatului, priza trebuie să rămână ușor accesibilă, astfel încât să puteți scoate ștecherul rapid în caz de pericol.*
- *Nu scufundați niciodată în apă sau alte lichide plita cu inducție, cablul de alimentare (1) sau ștecherul. Dacă pătrunde lichid în aparat scoateți imediat ștecherul din priză și contactați serviciul de asistență (consultați „Informații privind garanția”, la pagina 168).*
- *Dacă suprafața de sticlă a zonei termice (2) este crăpată sau spartă, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză pentru a evita pericolul electrocutării.*



## **Câmpurile electromagnetice prezintă pericol!**

*Câmpurile electromagnetice pot influența sau chiar produce defecțiuni aparatelor medicale (stimulatoare cardiace, proteze auditive etc.). Păstrați o distanță de siguranță, conform recomandărilor producătorului aparatului.*



## **Câmpurile electromagnetice pot provoca daune!**

*Păstrați o distanță de cel puțin 1 m între plita cu inducție și aparatelor care ar putea fi afectate de câmpurile electromagnetice (de ex., suporturi magnetice de stocare de date, apарате electronice, ceasuri etc.).*



## **Avertizare privind daunele materiale**

- Nu încălziți vase de gătit goale, deoarece acestea se pot supraîncălzi rapid și se pot produce daune atât vasului, cât și aparatului.*

- *Nu supuneți plita cu inducție unor vibrații excesive, deoarece acest lucru poate provoca spargerea suprafeței zonei termice (2). Aveți grijă să nu scăpați plita! Dacă suprafața zonei termice (2) se sparge, există pericolul de rănire!*
- *Aveți grijă când gătiți supe sau tocănuri. Greutatea totală a vasului de gătit împreună cu conținutul nu trebuie să depășească 10 kg.*
- *Încercarea de a răzui zahăr caramelizat de pe suprafața plitei cu inducție poate provoca deteriorarea acesteia. În cazul stropirii cu preparate care conțin zahăr, înlăturați-le imediat, înainte de a se răci. Ca regulă generală, orice stropire cu alimente trebuie curățată imediat.*
- *Nu utilizați detergenți abrazivi sau caustici și nici instrumente care ar putea zgâria suprafața aparatului. Acest lucru poate*

*afecta zona termică (2).*

- *Plita cu inducție este echipată cu picioare antialunecare din plastic. Dacă este necesar, plasați ceva sub aparat, deoarece suprafețele de lucru pot fi uneori tratate cu detergenți care pot afecta sau chiar dizolva picioarele din plastic.*



## **Cablu de alimentare**

*Tineți întotdeauna cablul de alimentare (1) de stecher și nu trageți de cablul în sine. Nu așezați niciodată aparatul, obiecte de mobilier sau alte obiecte grele pe cablul de alimentare (1) și aveți grijă ca acesta să nu se agațe. Nu înnodăți niciodată cablul de alimentare (1) și nu îl legați de alte cabluri. Toate cablurile trebuie poziționate în așa fel încât să nu provoace împiedicare și să nu încurce. Nu utilizați niciodată fișe adaptoare sau cabluri prelungitoare care nu respectă reglementările de siguranță în vigoare din țara dvs. și nu modificați cablul de alimentare (1). În cazul în*

*care cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul pentru clienți al producătorului sau o persoană calificată în domeniu, pentru a evita orice pericole.*

- (i) *Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru selectarea frecvenței de 50 sau 60 Hz. Produsul selectează automat valoarea 50 sau 60 Hz.*

Plita cu inducție nu a fost concepută pentru utilizarea împreună cu un temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță.

## 6. Înainte de utilizare

---

Despachetați aparatul. Verificați, mai întâi, dacă nu lipsesc componente și dacă nu sunt defecte. Dacă lipsesc componente sau există componente defecte, vă rugăm să apelați linia noastră telefonică pentru asistență (consultați secțiunea „Informații privind garanția”, la pagina 168). Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și efectuați trecerea la deșeuri a acestora în mod corespunzător.

### 6.1 Noțiuni elementare despre gătitul cu inducție

Gătitul pe plită cu inducție este diferit de gătitul cu care v-ați obișnuit folosind plitele electrice obișnuite. Căldura este generată de un câmp electromagnetic format la baza vasului de gătit în zona termică, și nu prin intermediul unor rezistențe care radiază căldură. Acest lucru economisește energie și reduce timpul de gătire.

La putere ridicată, conținutul vasului de gătit este încălzit mult mai rapid. De asemenea, reacția la reducerea temperaturii este mult mai rapidă. Se poate spune că gătitul pe o plită cu inducție este foarte asemănător gătitului cu gaz.

Dar nu uitați că aveți nevoie de vase de gătit speciale pentru inducție, cu bază feromagnetică.

### 6.2 Vesela corespunzătoare

Folosiți numai vase cu bază feromagnetică, potrivite pentru plitele cu inducție. Le puteți identifica în magazin după etichetarea care indică faptul că pot fi folosite pentru plite cu inducție. Vasele de gătit din metale neferoase (aluminiu, cupru etc.) sau alte materiale cum sunt ceramică, porțelan, sticlă etc. nu sunt potrivite.

Baza vasului de gătit trebuie să permită așezarea plană pe plita cu inducție, să fie netedă și să aibă un diametru între 10 și 22 cm.



*Dacă vasul de gătit nu are diametrul corect sau este fabricat din materiale necorespunzătoare, zona termică se oprește automat. Este emis un semnal sonor la intervale de 2 secunde, iar pe ecran (11) apare mesajul de eroare „E0”.*

## 7. Introducere

### 7.1 Instalarea și conectarea la priză

Amplasați aparatul pe o suprafață netedă, uscată și nealunecoasă.



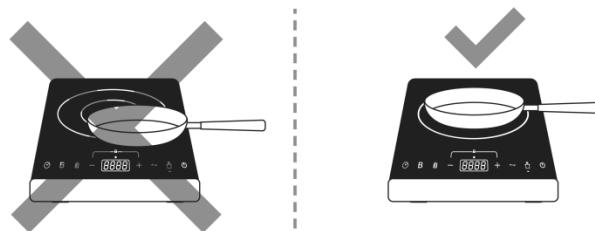
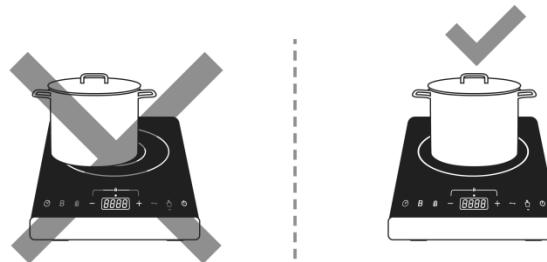
#### Pericol de incendiu!

- Nu așezați aparatul pe suprafețe textile, precum fața de masă.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe din metal. Acestea se pot încălzi rapid și pot provoca un incendiu.
- Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile, precum draperiile.
- Nu acoperiți niciodată orificiile de la baza aparatului. Asigurați un spațiu liber de minimum 10 cm în toate direcțiile în jurul aparatului și de cel puțin 60 cm deasupra acestuia pentru o ventilație corespunzătoare.

### 7.2 Utilizarea



- Dacă opriți plita cu inducție iar temperatura zonei termice (2) este mai mare de 60 °C, pe afișaj apare „- H -”. Atunci când temperatura scade sub 60 °C, pe afișaj apare „- L -”.
  - Dacă înălăturați vasul de pe plita cu inducție în timpul utilizării, pe ecran apare „EO” și este emis un semnal sonor la intervale de 2 secunde. După circa 60 de secunde, semnalele sonore și ventilatorul se opresc. Ecranul (11) continuă să afișeze „- H -” cât timp temperatura zonei termice (2) este mai mare de 60 °C. Dacă temperatura scade sub 60 °C, pe ecran (11) apare „- L -”.
  - Singura modalitate de a ascunde simbolurile „- H -” și „- L -” de pe afișaj (11) este de a deconecta aparatul de la priză.
  - Când plita este pornită, nivelul de putere preselectat este L05.
1. Conectați plita cu inducție la o priză alimentată cu ajutorul cablului de alimentare (1). Se va audii un semnal sonor, iar pe ecran (11) va apărea „- L -” sau „- H -”, în funcție de temperatură.
  2. Așezați un vas de gătit pe plită (2).



#### Avertizare privind daunele materiale

- **Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei termice (2). Nu așezați vasul deasupra panoului de comenzi sau pe margine.**
  - *Vasul de gătit trebuie să fie unul creat special pentru plite cu inducție. Nu utilizați alte vase (de ex., ceramice).*
  - *Aveți grijă când gătiți supe sau tocănuri. Greutatea totală a vasului de gătit împreună cu conținutul nu trebuie să depășească 10 kg.*
3. Tineți apăsat butonul Pornit/Oprit (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).
  4. Apăsați comutatorul de afișare M (5) pentru a porni aparatul la nivelul de putere „L05”.



*În timpul funcționării, ventilatorul de răcire este activ iar plita poate emite un ușor zgomot caracteristic. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

5. Folosiți + (4) și - (18) pentru a selecta puterea dorită sau apăsați butonul M (5) pentru a afișa temperatură de gătire pe afișaj (11), după care o puteți modifica folosind + (4) și - (18).



#### Pericol de arsuri!

*Nu atingeți zona termică (2) după înlăturarea unui vas de pe aceasta. După înlăturarea vasului de gătit, zona termică (2) poate fi încă foarte fierbinte.*



*Utilizați butonul M (5) pentru a comuta între nivelul de putere (3) și cel al temperaturii (19). Rețineți, însă, că de câte ori actionați comutatorul, puterea revine la nivelul 105, iar temperatura la valoarea 120 °C, indiferent de valoarea selectată anterior. Aveți grijă ca mâncarea să nu se ardă!*



### **Pericol de incendiu!**

- Uleiul și grăsimea pot lua foc la temperaturi ridicate. Prin urmare, lucrați cu grijă atunci când încălziiți uleiuri sau grăsimi. Nu lăsați niciodată nesupravegheat vasul în care încălziiți ulei sau grăsime.
  - **Pericol de explozie!** Nu încercați niciodată să stinge uleiurile sau grăsimile aprinse folosind apă. Pentru aceasta, acoperiți vasul de gătit cu un capac pe măsură sau o farfurie, astfel încât să înăbușeji flăcările. Scoateți ștecherul din priză.
6. Gătiți mâncarea. Când gătiți, puteți folosi butoanele + (4) și - (18) pentru a selecta nivelul de putere dorit sau temperatura dorită.
  7. Când terminați, opriți plita cu inducție. Pentru aceasta, apăsați butonul Pornire/Oprire ⏪ (6). Se va auzi un semnal sonor, iar pe ecran (11) va apărea „- L -” sau „- H -”, în funcție de temperatură. Indicatorul luminos de deasupra butonului de Pornire/Oprire ⏪ (6) se va stinge.



- Dacă opriți plita cu inducție iar temperatura zonei termice (2) este mai mare de 60 °C, pe afișaj apare „- H -”. Atunci când temperatura scade sub 60 °C, pe afișaj apare „- L -”.
- După cca. 2 ore de funcționare continuă, aparatul se va opri automat și va emite un semnal sonor. Dacă faceți vreo modificare a setărilor sau afișajului între timp, numărătoarea inversă va reporni la 2 ore. Dacă ați programat temporizatorul, acesta va avea prioritate iar aparatul se va opri automat după scurgerea timpului selectat.

## 7.3 Nivelurile de putere și consumul de electricitate corespunzător

Mai jos găsiți o scurtă prezentare a nivelurilor de putere exprimate în wăți.

Nivel	Consum (wăți)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Funcția de accelerare)**	2200

\* nivelul de putere activat automat la pornirea zonei termice (2)

\*\* Funcția de accelerare nu poate fi selectată direct ca nivel de putere, doar prin intermediul funcției „Accelerare”.

## 7.4 Utilizarea temporizatorului pentru oprirea aparatului

Puteți programa temporizatorul pentru a opri plita cu inducție automat după un anumit interval de timp.

- Apăsați butonul cu senzor corespunzător temporizatorului ☺ (17) pentru a accesa modul de programare al acestuia în timpul gătitului.
- Cu ajutorul butoanelor + (4) și - (18), selectați timpul de gătire dorit (în minute). La finalul acestei durate, zona termică se va opri automat.

*Puteți selecta un interval de timp pentru gătire între 0:01 (1 minut) și 3:00 (3 ore). Puteți folosi butoanele + (4) sau - (18) pentru a modifica temporizatorul la interval de 10 minute. Puteți folosi butoanele + (4) sau - (18) pentru a modifica temporizatorul la interval de 1 minut.*

Intervalul de timp selectat apare intermitent pentru scurt timp, apoi pe ecran (11) este afișat timpul rămas (numărătoare inversă).

Dacă este activat temporizatorul, ecranul (11) alternează între afișarea puterii sau temperaturii și timpul rămas, la intervale de circa 5 secunde.

*Indicatorul pentru temporizator (17) se aprinde numai atunci când timpul rămas este afișat pe ecran (11). Când este afișat nivelul de putere sau temperatura, este aprins numai indicatorul (3) sau (19), nu și indicatorul (17).*

Dacă este necesar, puteți modifica puterea sau temperatura folosind butoanele + (4) și - (18).

În momentul în care numărătoarea inversă ajunge la zero, plita se oprește automat. Veți auzi și un semnal sonor.



Pentru a opri plita manual înainte de expirarea timpului, apăsați butonul Pornire/Oprire (6).

## 7.5 Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului

De asemenea, puteți programa cronometrul pentru a porni plita cu inducție cu o funcție automată de gătit la o anumită oră în următoarele 24 de ore.



*Din motive de siguranță, butoanele funcțiilor „Apă”, „Fierbere lentă”, „Prăjire în baie de ulei” și „Accelerare” nu pot fi activate folosind temporizatorul. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat atunci când utilizați aceste funcții. Același lucru este valabil și pentru utilizarea normală a plitei cu inducție [cu alegerea nivelului de putere sau al temperaturii], în acest caz nu poate fi pornită cu ajutorul temporizatorului.*

1. Țineți apăsat butonul Pornit/Oprit (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).
  2. Apăsați butonul cu senzor corespunzător temporizatorului (17) pentru a accesa modul de programare al acestuia.
  3. Cu ajutorul butoanelor + (4) și - (18), selectați timpul de gătire dorit (în ore:minute) înainte ca plita cu inducție să fie pornită.
  4. Atingeți butonul pentru funcția de gătit pe care doriți să o utilizați: Reîncălzire/Păstrare la cald (15), Supă (13), Lapte (12) sau Foc mic (10). Indicatorul de deasupra funcției selectate începe să clipească intermitent.
- Ecranul (11) afișează timpul rămas (în ore:minute). Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție pornește.
- Apăsați butonul Pornire/Oprire (6) pentru scurt timp pentru a opri pornirea automată, apoi opriți plita cu inducție.

## 7.6 Sistemul de siguranță pentru copii

Această plită cu inducție este dotată cu un sistem de siguranță pentru copii, care împiedică modificarea opțiunilor de către aceștia.

Pentru a activa sau a dezactiva sistemul de siguranță pentru copii:

1. Țineți apăsat butonul (16) timp de circa 3 secunde. Se aude un semnal sonor și se aprinde indicatorul de siguranță pentru copii (16). Funcția de siguranță pentru copii este acum activată.

2. Țineți apăsat butonul ⌂ (16) timp de circa 3 secunde. Se aude un semnal sonor și se stinge indicatorul de siguranță pentru copii ⌂ (16). Funcția de siguranță pentru copii este acum dezactivată. Puteți utiliza plita cu inducție ca de obicei.



- De asemenea, puteți activa sistemul de siguranță pentru copii și atunci când plita este oprită.
- Dacă activați funcția de protecție pentru copii în timpul funcționării plitei cu inducție, puteți totuși să acionați butonul corespunzător pentru oprire. Dar toate celelalte funcții sunt blocate.

## 7.7 Funcțiile automate

Plita cu inducție are 8 funcții de gătit. Unele dintre aceste funcții de gătit (de exemplu, Supă sau Lapte) regleză puterea în mod dinamic și vă permit să pregătiți în mod convenabil diferite feluri de mâncare, fără a regla constant căldura. Alte funcții (de exemplu, Apă sau Prăjire în baie de ulei) setează automat o durată și o temperatură, așa că aceste setări nu necesită reglare manuală. Acest lucru vă permite să faceți ajustări mai rapid și să faceți alte lucruri sau pur și simplu să vă relaxați în timp ce pregătiți mâncarea.

### 7.7.1 Buton funcție „Reîncălzire/Păstrare la cald”

La selectarea funcției „Reîncălzire/Păstrare la cald”, se setează automat o durată de 2 ore și o temperatură de 60 °C. Acest lucru vă permite să păstrați alimentele calde la cca. 60 °C pentru această perioadă.

De asemenea, puteți reîncălzi ușor mâncarea. În cazul acestei funcții, plita este pornită și oprită la intervale scurte, pentru a preveni lipirea alimentelor.



Cu toate acestea, asigurați-vă că încălziți cel puțin 500 g de alimente (de ex. tocănă). În caz contrar, aceasta se poate lipi de fundul recipientului. Dacă încălziți o cantitate mai mică, amestecați din când în când pentru a preveni acest lucru.

Cum se folosește funcția de Reîncălzire/Păstrare la cald:

1. Țineți apăsat butonul Pornit/Oprit ⌂ (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).

SAU

Programați ora la care doriți să pornească plita cu inducție cu această funcție. Consultați „Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului”.

2. Apăsați butonul pentru funcția „Reîncălzire/Păstrare la cald” ☰ (15). Ecranul (11) va alterna între afișarea valorii „60” și a timpului rămas pentru păstrare la cald (începând de la „120” de minute). Indicatorul de deasupra butonului „Reîncălzire/Păstrare la cald”(15) se aprinde. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afișată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afișarea temperaturii se aprinde și indicatorul (9).



- Deoarece puterea de încălzire este mică pentru funcția Reîncălzire/Păstrare la cald, puneți un capac pe tigaie. Acesta va ajuta ca mâncarea să se reîncălzească mai ușor sau să se păstreze caldă. În caz contrar temperatura mâncării poate stagna sub 60°C și va fi insuficient de caldă când o veți consuma.
- Dacă este necesar, puteți folosi funcția de accelerare în același timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă L11, de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcția de păstrare la cald.
- Celelalte funcții nu pot fi combinate cu funcția de Reîncălzire/Păstrare la cald.
- Cât timp este activată funcția de Reîncălzire/Păstrare la cald, apăsați comutatorul de afișare M (5) pentru a anula această funcție și pentru a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprire ⚡ (6) scurt, o singură dată.

### 7.7.2 Funcția „Apă”

Această funcție permite aducerea la punctul de fierbere al apei cu ușurință, în timp scurt, și o menține fierbând.

Cum se folosește funcția „Apă”:

1. Țineți apăsat butonul Pornit/Oprit ⚡ (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).
2. Apăsați butonul pentru funcția „Apă” ⚡ (14). Indicatorul de deasupra butonului „Apă”(14) se aprinde. Ecranul (11) alternează între afișarea nivelului de putere „L10” și timpul rămas din 20 de minute. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afișată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afișarea nivelului de putere „L10” se aprinde și indicatorul (3).
3. Dacă este necesar, apăsați butoanele + (4) și - (18) pentru a regla puterea la nivelul dorit.



- Dacă este necesar, puteți folosi funcția de accelerare în același timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă L11, de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcția „Apă”.
- Celelalte funcții nu pot fi combinate cu funcția „Apă”.
- Cât timp este activată funcția „Apă”, puteți acționa comutatorul de afișare (5) pentru a anula funcția „Apă” și a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprire ⚡ (6) scurt, o singură dată.

### 7.7.3 Funcția „Supă”

Această funcție vă ajută la prepararea supelor. Plita cu inducție ajustează automat nivelul de putere la temperatura alimentelor și în funcție de timpul de gătire.

Cum se folosește funcția pentru „Supă”:

1. Țineți apăsat butonul Pornit/Oprit  (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).

SAU

Programați ora la care doriți să pornească plita cu inducție cu această funcție. Consultați „Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului”.

2. Apăsați butonul pentru funcția „Supă”  (13). Indicatorul de deasupra butonului „Supă”(13) se aprinde. Ecranul (11) alternează între afișarea nivelului de putere „L05” și timpul rămas din 1:30 h. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afișată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afișarea nivelului de putere se aprinde și indicatorul (3).



- Dacă este necesar, puteți folosi funcția de accelerare în același timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă L11, de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcția „Supă”.
  - Celelalte funcții nu pot fi combinate cu funcția „Supă”.
  - Cât timp este activată funcția „Supă”, puteți acționa comutatorul de afișare M (5) pentru a anula funcția „Supă” și a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05.
3. Plita cu inducție controlează nivelul de putere în funcție de temperatura alimentelor. Puteți modifica aceste date dacă doriți. Pentru a face acest lucru, apăsați butoanele + (4) și - (18) pentru a regla puterea la nivelul dorit.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprire  (6) scurt, o singură dată.

#### 7.7.4 Funcția „Lapte”

Această funcție se folosește pentru încălzirea laptelui fără a-l afuma sau supra fierbe. Laptele este adus la o temperatură de 60 °C și este păstrat cald timp de 20 de minute.

Cum se folosește funcția pentru „Lapte”:

1. Tineți apăsat butonul Pornit/Oprit ⌂ (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).

SAU

Programați ora la care doriți să pornească plita cu inducție cu această funcție. Consultați „Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului”.

2. Apăsați butonul pentru funcția „Lapte” ⌂ (12). Ecranul (11) va alterna între afișarea valorii „60” și a timpului rămas pentru păstrare la cald (începând de la „20” de minute). Indicatorul de deasupra butonului „Lapte” (12) se aprinde. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afișată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afișarea temperaturii de „60”, se aprinde și indicatorul (19).



- Dacă este necesar, puteți folosi funcția de accelerare în același timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcția „Lapte”.
- Funcția pentru lapte nu poate fi combinată cu alte funcții.
- Cât timp este activată funcția „Lapte”, puteți acționa comutatorul de afișare M (5) pentru a anula funcția „Lapte” și a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprise ⌂ (6) scurt, o singură dată.

#### 7.7.5 Funcția „Foc mic”

Puteți folosi funcția „Foc mic” pentru supe, tocane, sosuri și preparate fierte. Mâncarea este încălzită continuu la un nivel de putere L03 (căldură minimă).

Cum se folosește funcția pentru „Foc mic”:

1. Tineți apăsat butonul Pornit/Oprit ⌂ (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).

SAU

Programați ora la care doriți să pornească plita cu inducție cu această funcție. Consultați „Utilizarea temporizatorului pentru pornirea aparatului”.

2. Apăsați butonul pentru funcția „Foc mic” ⌂ (10). Indicatorul de deasupra butonului „Foc mic” (10) se aprinde. Ecranul (11) alternează între afișarea nivelului de putere „L03” și timpul rămas din 2:00

h. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afişată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afişarea nivelului de putere se aprinde şi indicatorul (3).



- Dacă este necesar, puteţi folosi funcţia de accelerare în acelaşi timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcţia „Foc mic”.
- Nivelul de putere şi timpul de preparare sunt setate. Nu puteţi interveni asupra ei.
- Funcţia pentru tocană nu poate fi combinată cu alte funcţii.
- Cât timp este activată funcţia „Foc mic”, puteţi actiona comutatorul de afişare M (5) pentru a anula funcţia „Foc mic” şi a continua în regim obişnuit de funcţionare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducţie se opreşte. Pentru a anula complet procesul de gătire şi a opri plita cu inducţie mai devreme, apăsaţi butonul Pornire/Oprire ⏹ (6) scurt, o singură dată.

#### 7.7.6 Funcţia „Fierbere lentă”

Cu funcţia „Fierbere lentă”, poţi aduce automat mâncarea la fierbere apoi o pozi găti lent. În funcţie de temperatură, puterea se activează între nivelurile L10 şi L05 pentru a preveni supra fierberea mâncării.

Cum se foloseşte funcţia pentru „Fierbere lentă”:

1. Tineţi apăsat butonul Pornit/Oprit ⏹ (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducţie. Pe afişaj (11) apare „on” (pornit).
2. Apăsaţi butonul pentru funcţia „Fierbere lentă” □ (9). Indicatorul de deasupra butonului „Fierbere lentă”(9) se aprinde. Ecranul (11) alternează între afişarea nivelului de putere „L10” şi timpul rămas din 0:30 de minute. În timp ce perioada de încălzire rămasă este afişată, indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17) este de asemenea aprins. Odată cu afişarea nivelului de putere se aprinde şi indicatorul (3).
3. Plita cu inducţie controlează nivelul de putere în funcţie de temperatura alimentelor. Puteţi modifica aceste date dacă dorîti. Pentru a face acest lucru, apăsaţi butoanele + (4) şi - (18) pentru a regla puterea la nivelul dorit.



- Dacă este necesar, puteţi folosi funcţia de accelerare în acelaşi timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcţia „Fierbere lentă”.
- Durata de gătire este setată. Nu puteţi interveni asupra ei.
- Funcţia „Fierbere lentă” nu poate fi combinată cu alte funcţii.
- Cât timp este activată funcţia „Fierbere lentă”, puteţi actiona comutatorul de afişare M (5) pentru a anula funcţia „Fierbere lentă” şi a continua în regim obişnuit de funcţionare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprire  (6) scurt, o singură dată.

#### *7.7.7 Funcția „Prăjire în baie de ulei”*

În timpul funcției „Prăjire în baie de ulei”, plita cu inducție înfierbântă recipientul și măncarea la 180 °C și păstrează temperatura constantă. Este utilizată pentru prăjirea mâncării în ulei (ex. cartofi prăjiți).

Programul selectează automat temperatura de 180°. Diferite alimente necesită uneori temperaturi diferite de prăjire. Pentru a selecta temperatura dorită, folosiți butonul + (4), respectiv - (18). Urmați instrucțiunile producătorului de pe ambalajul alimentelor sau informațiile din capitolul 7.8.

Cum se folosește funcția „Prăjire în baie de ulei”:

1. Țineți apăsat butonul Pornit/Oprit  (6) pentru 3 secunde pentru a activa plita cu inducție. Pe afișaj (11) apare „on” (pornit).
2. Apăsați butonul pentru funcția „Prăjire în baie de ulei”  (8). Ecranul (11) va alterna între afișarea valorii „180” și a timpului rămas (începând de la 0:30 h). Indicatorul de deasupra butonului „Prăjire în baie de ulei” (8) se aprinde. Cât timp este afișată durata de gătire rămasă, este aprins și indicatorul de deasupra butonului temporizatorului (17). Odată cu afișarea temperaturii de „180”, se aprinde și indicatorul (19).
  - Dacă este necesar, puteți folosi funcția de accelerare în același timp (detalii mai jos). După un interval de încălzire la putere maximă de 30 de secunde, aparatul revine automat la funcția „Prăjire în baie de ulei”.
  - Funcția „Prăjire în baie de ulei” nu poate fi combinată cu alte funcții.
  - Cât timp este activată funcția „Prăjire în baie de ulei”, puteți actiona comutatorul de afișare M (5) pentru a anula funcția „Prăjire în baie de ulei” și a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05.

Odată ce timpul setat a expirat, plita cu inducție se oprește. Pentru a anula complet procesul de gătire și a opri plita cu inducție mai devreme, apăsați butonul Pornire/Oprire  (6) scurt, o singură dată.

#### *7.7.8 Funcția „Accelerare”*

Această funcție ajută la accelerarea procesului de gătire. Plita cu inducție va funcționa la putere maximă („L11”) timp de 30 de secunde, apoi va reveni la puterea, temperatura sau funcția selectate anterior.

Cum se folosește funcția de accelerare:

1. Porniți plita cu inducție și selectați un nivel de putere, o temperatură sau una dintre funcțiile „Lapte”, „Reîncălzire/Păstrare la cald”, „Prăjire în baie de ulei”, „Fierbere lentă”, „Foc mic”, „Supă” sau „Apă”.
2. În timpul funcționării plitei cu inducție, apăsați butonul funcției „Accelerare”  (7). Pe ecran (11) va apărea „L11” și se va aprinde indicatorul funcției „Accelerare” (17).

După 30 de secunde, plita cu inducție revine la puterea, temperatura sau funcția selectate anterior.

 Cât timp este activată funcția „Accelerare”, puteți apăsa comutatorul de afișare M (5) pentru a anula funcția „Accelerare” și a continua în regim obișnuit de funcționare, la nivelul de putere L05 sau temperatură 120.

## 7.8 Sfaturi pentru a găti pe plita cu inducție

Acest capitol conține câteva sfaturi utile pentru a estima cantitățile sau timpul de gătire al alimentelor. Acestea sunt doar sugestii pentru orientare. Timpul de gătire poate varia în funcție de consistență și de nivelul de gătire necesar. Verificați cu regularitate mâncarea în timpul preparării.

Alimente	Temperatură/ Nivel de putere	Greutate	Durata	Funcție
Piept de pui	180 °C	400 g	7 minute	Prăjire în baie de ulei*
Crochete din pui (congelate)	180 °C	250 g	6 minute	Prăjire în baie de ulei*
Șnițel de porc (proaspăt)	160 °C	400 g	4-5 minute	Prăjire în baie de ulei*
Șnițel de porc (congelat)	180 °C	400 g	5 minute	Prăjire în baie de ulei*
Chipsuri (proaspete)	160 °C	400 g	5-6 minute	Prăjire în baie de ulei*
Cartofi pentru prăjit (congelăți)	180 °C	400 g	6 minute	Prăjire în baie de ulei*
Supă de carne	L10	500 g	30 minute	Fierbere lentă
Preparat gătit, ex. din conservă	60 °C	500 g	30-35 minute	Încălzire
Carne de vită, ex. gulaș	L03	500 g	120 minute	Tocană
Supă de pui	L08	1000 g	90 minute	Supă
Supă de legume	L05	1800 g	90 minute	Supă

\* Timpii indicați pentru prăjire se aplică de la momentul la care grăsimea/upei atinge temperatura fixată. Este nevoie de aproximativ 20 de minute pentru ca 1,5 litri de ulei să ajungă la 180 °C.

## 8. Câteva rețete

Veți găsi mai jos câteva rețete ce pot fi preparate cu ușurință pe plita cu inducție. Vă rugăm să rețineți că aceste informații au caracter orientativ. Durata de gătire poate varia în funcție de ingredientele utilizate. Verificați cu regularitate mâncarea în timpul preparării.

### 8.1 Chili con carne (4 porții)

Ingrediente:

- 500 g carne tocată
- 2 conserve de fasole boabe
- 2 conserve roșii tăiate
- 1 cățel de usturoi
- 3 cepe
- 1 borcan de ardei jalapeno în oțet tăiați
- 500 ml supă de oase de vită
- 1 linguriță chimen măcinat
- 1 linguriță pudră de chili
- sare
- piper
- puțină margarină sau ulei pentru prăjit

Curățați și tocați ceapa și usturoiul. Așezați-le de-o parte. Puneți grăsimea în tigaie și prăjiți carnea la nivelul de putere L10. Asezonăți carne cu sare și piper apoi turnați jumătate din cantitatea de lichid din borcanul cu jalapeno. Adăugați ceapa și continuați prăjirea.

Adăugați supa de carne, roșiile, usturoiul, o parte din chimen și o parte din pudra de chili.

Clătiți bine conservele de fasole cu apă și adăugați-le împreună cu ardeii jalapeno.

Selectați funcția „Foc mic” și lăsați să fierbă timp de 90 de minute.

La final adăugați chimenul și pudra de chili rămase.

## 8.2 Supă de praz cu brânză (4 porții)

Ingrediente:

- 500 g carne tocată
- 500 g praz
- 300 g cartofi (făinoși)
- 1,2 litri supă de vită
- 200 g brânză fină cremoasă
- 200 g brânză fină cu ierburi
- sare
- piper
- puțină margarină sau ulei pentru prăjit

Curătați și tăiați cartofii și puneți-i la fier într-o cantitate mică de supă.

Când aceștia se înmoiează lăsați-i în supă și puneți-i deoparte.

Puneți grăsimea în tigaie și prăjiți carne la nivelul de putere L10.

Curătați prazul, tăiați-l rondele și adăugați-l peste carne. Se poate folosi și praz congelat.

Amestecați prazul cu carne și fierbeți preparatul pentru încă 5 minute. Amestecați din când în când.

Turnați apoi restul de supă.

Selectați funcția „Supă” și lăsați să fierbe timp de 30 de minute.

Între timp zdrobiți cartofii în supă.

Când prazul s-a fierit, adăugați cartofii zdrobiți și brânza fină.

Fierbeți pentru încă 10 minute, apoi condimentați cu sare și piper.

## 8.3 Pui crocant (4 porții)

Ingrediente:

- 500 g piept de pui
- 300 g făină
- 100 g pesmet
- 50 g fulgi de porumb
- 300 ml lapte
- 1 litru ulei pentru prăjit
- 1 lingurită bicarbonat
- 4 lingurițe boia
- 2 lingurițe sare
- 2 lingurițe piper
- 2 lingurițe pudră de chili, după preferințe
- 2 lingurițe oregano
- 2 lingurițe cimbru

Spălați carne, ștergeți-o cu hârtie absorbantă, apoi tăiați-o bucăți și lăsați-o la o parte.

Așezăți făina, pesmetul și condimentele într-o pungă și amestecați-le bine.

Puneți laptelile într-un bol și adăugați puțin din amestecul de mai sus, mixând până când laptelile devin crescute.

Adăugați fulgii de porumb în amestecul rămas în pungă și zdrobiți ușor. Turnați amestecul într-un bol.

Așezați carne în lapte apoi în amestecul de făină. Carnea trebuie să fie complet acoperită. Așteptați până când făina absoarbe lichidul. Acest lucru ajută la o acoperire mai bună. Lăsați carne pregătită deoparte. Odată ce toate bucățile sunt pregătite, puneti ulei într-o tigaie și încălziti-l timp de 15 minute utilizând funcția „Prăjire în baie de ulei”.

Utilizând o spumieră, așezați cu grijă bucățile de carne în ulei și prăjiți timp de 6 minute. În funcție de mărimea tigăii, se pot prăji aproximativ 3 bucăți deodată. Asigurați-vă că bucățile nu se ating între ele în ulei, pentru a nu se lipi una de alta.

Când s-au prăjit suficient, scoateți bucățile de carne din tigaie cu o spumieră și așezați-le pe hârtie absorbantă.

## **8.4 Risotto cu ardei și roșii (4 porții)**

Ingrediente:

- 2 cepe
- 250 g orez pentru pilaf
- 100 ml vin alb
- 1 litru supă de legume
- 3 roșii mari
- 1 ardei roșu
- 30 g unt
- 150 g brânză Emmental, rasă
- busuioc
- sare
- piper
- ulei de măslini

Curățați ceapa, spălați roșiiile și ardeiul și tocați totul mărunt. Lăsați roșiiile și ardeiul deoparte. Prăjiți ceapa în ulei de măslini într-o tigaie mare, la nivelul L07. Adăugați orezul. Amestecați până când orezul are un aspect lucios. Turnați vinul alb.

Selectați funcția „Fierbere lentă”.

Adăugați treptat căte 100 ml de supă, amestecând continuu. Odată ce orezul a absorbit o parte din lichid, mai adăugați 100 ml de supă. Nu lăsați până la absorbirea completă, altfel orezul se va lipi. Amestecați continuu.

După ce ați adăugat aprox. 500 ml de supă turnați roșiiile și ardeiul și setați puterea la L05.

Adăugați gradat supă rămasă, amestecând continuu.

Odată ce supa a fost absorbită de orez setați puterea la L01 și adăugați brânza și untul.

Presărați busuioc și condimentați cu sare și piper.

## **9. Întreținerea și curățarea**

---

Pentru a evita arderea reziduurilor alimentare, curățați plita după fiecare utilizare.



### **Pericol de arsuri!**

*Înainte de curățare, așteptați ca zona termică (2) să se răcească complet. În caz contrar, puteți suferi arsuri.*



### **Pericol de electrocutare!**

- Înaintea curățării, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare. În caz contrar, există pericolul de electrocutare.*
- Nu turnați sau pulverizați lichide pe plita cu inducție sau prin fantele de ventilație. Acest lucru poate provoca un scurtcircuit ce poate duce la electrocutare sau arsuri.*



### **Avertizare privind daunele materiale**

*Nu utilizați detergenți abrazivi sau caustici și nici instrumente care ar putea zgâria suprafața aparatului. Acest lucru poate afecta zona termică (2).*

Curățați părțile laterale și cablul de alimentare (1) cu o cârpă umedă.

Murdăria și reziduurile alimentare de pe suprafața zonei termice (2) pot fi curățate folosind un răzitor special pentru plite vitroceramice și un detergent corespunzător.

## 10. Probleme și soluții

În cazul în care plita cu inducție nu funcționează normal, urmați instrucțiunile de mai jos pentru a încerca să rezolvați problema. Dacă aceste sfaturi nu vă ajută să soluționați problema, vă rugăm să apelați linia noastră telefonică pentru asistență (consultați secțiunea „Informații privind garanția”, la pagina 168.)



### Pericol de electrocutare!

*Nu încercați niciodată să reparați aparatul singur.*

Problema	Cauze posibile	Soluție
Plita cu inducție nu funcționează.	Cablu de alimentare (1) nu este conectat.	Conectați cablul de alimentare (1) la priză.
	Este activat sistemul de siguranță pentru copii	Pentru a dezactiva sistemul de siguranță pentru copii, țineți apăsată butoanele + (4) și - (18) timp de 3 secunde.
Zona termică (2) nu se încalzește.	Nu ați așezat un vas de gătit pe zona termică (2).	Așezați un vas de gătit pe zona termică (2).
	Ați folosit vase nepotrivite pentru gătitul cu inducție.	Folosiți numai vase potrivite pentru plитеle cu inducție.
Pe afișaj (11) apare mesajul de eroare „EO”.	Nu ați așezat un vas de gătit pe zona termică (2).	Așezați un vas de gătit pe zona termică (2).
	Ați folosit vase nepotrivite pentru gătitul cu inducție.	Folosiți numai vase potrivite pentru plитеle cu inducție.
	Vasul de gătit are un diametru prea mic sau nu este așezat central pe zona termică (2).	Folosiți numai vase cu un diametru al bazei între 10 și 22 cm și așezați-le în centrul zonei termice (2).
Pe ecran (11) apare mesajul de eroare „E6”.	Problemă legată de ventilatorul de răcire.	Ventilatorul de răcire ar putea fi defect. În acest caz, vă rugăm să apelați linia noastră telefonică pentru asistență. Consultați secțiunea „Informații privind garanția”, la pagina 168.
Pe afișaj (11) apare mesajul de eroare E1, E2, E3, E4, E7, E8 sau Eb.	Defecțiune tehnică.	Apelați linia noastră telefonică pentru asistență. Consultați secțiunea „Informații privind garanția”, la pagina 168.

## 11. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz

	Aparatele marcate cu acest simbol sunt supuse prevederilor directivei europene 2012/19/EU. Toate aparatele electrice și electronice trebuie scoase din uz separat față de deșeurile menajere și predate la centrele de colectare oficiale. Protejați mediul și evitați pericolele pentru sănătatea personală recicând acest aparat în mod corespunzător. Pentru informații suplimentare despre eliminarea corespunzătoare, contactați instituțiile administrative locale, centrele de colectare sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.
	Eliminați toate ambalajele într-un mod care respectă mediul înconjurător. Ambalajele de carton pot fi predate la centrele de reciclare a hârtiei sau punctele de colectare pentru reciclare. Foliile de ambalare sau alte materiale plastice trebuie să fie predate la centrele publice de colectare în vederea eliminării.
 <b>ES/PT</b>	

### Numai pentru Franța:



### **„Colectare selectivă mai simplă”**

Produsul, accesorioare, materialele tipărite și ambalajul sunt reciclabile. Acestea sunt supuse responsabilității extinse a producătorului și se sortează și se colectează separat.

	Când reciclați ambalajele, vă rugăm să țineți cont de semnificația abrevierilor (a) și numerelor (b) cu care sunt marcate acestea: 1-7: plastic / 20-22: hârtie și carton / 80-98: materiale mixte
	

<b>Simbol</b>	<b>Materiale</b>	<b>Conținute de articolele de ambalare pentru acest produs</b>
	Polietilenă de densitate redusă	Colier de sărmă pentru cablul de alimentare
	Carton ondulat	Ambalajul comercial
	Alte tipuri de carton	Insetții de carton în ambalajul de vânzare
	Hârtie	Coală de hârtie

## 12. Precizări privind conformitatea cu standardele



Acest aparat respectă cerințele de bază și alte cerințe corespunzătoare ale Directivei EMC 2014/30/EU, ale Directivei 2014/35/EU privind aparatura de joasă tensiune, ale Directivei ErP 2009/125/EC și ale Directivei RoHS 2011/65/EU.



Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile ale Republiei Serbia.

Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile ale Marii Britanii.

Declarația de conformitate UE integrală este disponibilă pentru descărcare la adresa:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## **13. Informații privind garanția**

---

### **Garanție acordată de TARGA GmbH**

Stimătă clientă, stimat client,

Dumneavoastră primiți pentru acest aparat 3 ani garanție de la data cumpărării. În cazul în care acest produs prezintă vicii, aveți față de vânzător anumite drepturi legale. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de către garanția pe care v-o prezentăm în cele ce urmează.

#### **Condiții de garanție**

Perioada de garantare începe cu data cumpărării. Vă rugăm să păstrați cu grijă bonul original de casă. Acest document este necesar pentru a dovedi cumpărarea. În cazul în care în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, atunci produsul va fi reparat gratuit sau va fi înlocuit, acest lucru fiind la latitudinea noastră.

#### **Perioada de garantare și garanția legală pentru vicii**

Perioada de garantare nu se prelungesc prin acordarea drepturilor născute din garanție. Acest lucru se aplică și pieselor înlocuite sau reparate. În cazul în care încă de la cumpărare există defecțiuni sau vicii, atunci acestea trebuie să fie comunicate imediat ce s-a realizat despachetarea. După împlinirea termenului de garanție, reparațiile efectuate trebuie plătite.

#### **Întinderea garanției**

Aparatul a fost produs cu grijă respectând norme stricte de calitate și a fost verificat minuțios înainte de livrare. Garanția se întinde pentru defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se întinde asupra acelor piese ale produsului care sunt supuse uzurii normale și care din această cauză pot fi privite ca piese de uzură sau asupra pieselor casante, de ex. întrerupătoare, acumulatori sau piesele fabricate din sticlă. Această garanție se stinge, dacă produsul a fost deteriorat, nu a fost folosit sau întreținut conform destinației. Pentru o utilizare a produsului conform cu destinația trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile din instrucțiunile de folosire. Moduri de utilizare sau acțiuni, despre care în instrucțiunile de folosire se recomandă a nu fi folosite sau cu privire la care s-a atras atenția, trebuie evitate necondiționat. Produsul este menit a fi utilizat numai în scop privat, iar nu pentru utilizare comercială. În cazul utilizării abuzive sau neautorizate, în cazul utilizării forței și intervenției care nu au fost făcute de către service-ul nostru autorizat duc la stingerea garanției. Odată cu repararea sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

#### **Procedura pentru cazul garantat**

Pentru a asigura o prelucrare rapidă a cererii dumneavoastră, vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos:

- Vă rugăm ca înainte de punerea în funcțiune a aparatului dumneavoastră să citiți cu grijă instrucțiunile atașate. Dacă veți avea vreodată probleme, care nu pot fi rezolvate în acest fel, vă rugăm să luați legătura cu serviciul nostru telefonic (hotline).

- Vă rugăm ca la toate cererile să aveți la îndemâna bonul de casă și numărul articolului, resp. dacă se poate și numărul serial, ca dovedă a cumpărării.
- Pentru cazul în care o soluție telefonică nu este posibilă, în funcție de cauza defecțiunii, operatorii de la hotline vă vor îndruma la un service.
- Puteți descărca acest manual, precum și multe alte manuale, de la adresa [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Acest cod QR vă conduce direct la site-ul nostru internațional ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Pentru a vedea rezumatul manualului pentru o țară anume, faceți clic pe țara respectivă. Pentru a accesa manualul de utilizare, introduceți numărul articolului (IAN) 425078\_2301.



### Service



Telefon: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: [client@kaufland.ro](mailto:client@kaufland.ro)



Telefon: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: [client@kaufland.md](mailto:client@kaufland.md)

**IAN: 460026\_2401**



### Producător

Vă rugăm să țineți seama că adresa de mai jos nu este adresă de service. Vă rugăm să luați mai întâi legătura cu service-ul arătat mai sus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

## **Obsah**

---

<b>1. Určené použitie .....</b>	<b>171</b>
<b>2. Obsah balenia .....</b>	<b>173</b>
<b>3. Ovládacie prvky a displeje .....</b>	<b>174</b>
<b>4. Technické parametre .....</b>	<b>175</b>
<b>5. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>176</b>
<b>6. Než začnete.....</b>	<b>188</b>
6.1 Úvod do indukčného varenia .....	188
6.2 Vhodný kuchynský riad .....	188
<b>7. Začíname.....</b>	<b>188</b>
7.1 Nastavenie a pripojenie .....	188
7.2 Používanie.....	189
7.3 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon .....	191
7.4 Vypnutie pomocou časovača .....	191
7.5 Používanie časovača na zapnutie .....	192
7.6 Detská poistka .....	192
7.7 Automatické funkcie .....	193
7.7.1 Funkcia „opäťovného ohrevu/ohrievania“ .....	193
7.7.2 Funkcia „Voda“ .....	194
7.7.3 Funkcia „Polievka“ .....	194
7.7.4 Funkcia „Mlieko“ .....	195
7.7.5 Funkcia „Dusenie“ .....	196
7.7.6 Funkcia „Varenie na miernom ohni“ .....	196
7.7.7 Funkcia „Fritovanie“ .....	197
7.7.8 Funkcia „Zvýšenie výkonu“ .....	198
7.8 Tipy pre varenie na indukčnej platni .....	198
<b>8. Príklady receptov .....</b>	<b>199</b>
8.1 Chilli con carne (4 porcie).....	199
8.2 Syrová pórová polievka (4 porcie).....	200
8.3 Chrumkavé kuracie kúsky (4 porcie) .....	200
8.4 Rizoto s paprikou a paradajkami (4 porcie) .....	201

---

<b>9. Údržba/čistenie .....</b>	<b>202</b>
<b>10. Odstraňovanie problémov .....</b>	<b>202</b>
<b>11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii .....</b>	<b>204</b>
<b>12. Informácie o zhode .....</b>	<b>205</b>
<b>13. Informácie o záruke .....</b>	<b>206</b>

### **Gratulujeme!**

Kúpou indukčnej platne SOIKP 2200 B2 ste si vybrali kvalitný produkt.

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

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

## **1. Určené použitie**

---

Indukčnú platňu SOIKP 2200 B2 je možné použiť na prípravu a varenie jedla a udržiavanie teplého jedla vo vhodných panviciach. Je prenosná a vďaka dotykovému ovládaciemu panelu sa ľahko obsluhuje.

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

Tento spotrebič spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné zmeny spotrebiča, ako zmeny odporúčané jeho výrobcom, môžu mať za následok nedodržanie týchto noriem.

**Informácie o domáčich elektrických varných platniach**

	Symbol	Hodnota
Kód modelu	x	SOIKP 2200 B2
Typ platne	x	Elektrická
Počet horákov a varných povrchov	x	1
Technológia ohrevu (indukčné horáky a varné povrhy, sálacie horáky a platne)	x	Indukčná
Pre kruhové varné povrhy a platne: Priemer použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch, presný na 5 mm.	Ø	22 cm
Pre nekruhové varné povrhy a platne: Dĺžka a šírka použiteľného povrchu pre každý elektricky ohrievaný varný povrch a každú elektricky ohrievanú platňu, presný na 5 mm.	D Š	x
Spotreba energie pre každý varný povrch, na kg	SE pre elektrický povrch	185,4 Wh/kg
Spotreba energie platne na kg	SE pre elektrickú platňu	185,4 Wh/kg

**Testovacia metóda:**

Produkt bol otestovaný podľa nasledujúcich testovacích noriem:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Domáce elektrické varné spotrebiče – Časť 2: Varné platne - spôsoby pre merný výkon.

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

**Informácie o znižení dopadu na životné prostredie:**

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

## Predvídateľné nesprávne použitie

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



### **Nebezpečenstvo popálenín!**

Neukladajte na zónu ohrevu (2) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.).

Môžu sa rozpaliť a spôsobiť popáleniny.

## **2. Obsah balenia**

- Indukčná platňa Switch On SOIKP 2200 B2
- Stručná príručka (podrobnejší návod na obsluhu je k dispozícii online)

### **3. Ovládacie prvky a displeje**

---

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

- 1 Napájací kábel
- 2 Zóna ohrevu
- 3 Symbol zobrazenia úrovne výkonu (P)
- 4 Tlačidlo + (hodnota nahor)
- 5 Funkčné tlačidlo M (prepínanie medzi zobrazením výkonu/teploty)
- 6 Tlačidlo zap./vyp. Ⓛ\*
- 7 Tlačidlo funkcie zvýšenia výkonu ⚡\*
- 8 Tlačidlo funkcie fritovania 🍗\*
- 9 Tlačidlo funkcie varenia na miernom ohni ⚡\*
- 10 Tlačidlo funkcie dusenia 🍗\*
- 11 Displej
- 12 Tlačidlo funkcie mlieka 🥛\*
- 13 Tlačidlo funkcie polievka 🥣\*
- 14 Tlačidlo funkcie voda 💧\*
- 15 Tlačidlo opäťovného ohrevu/ohrievania 🌂\*
- 16 Tlačidlo detskej poistky 🔒\*
- 17 Tlačidlo časovača ⏱\*
- 18 Tlačidlo - (hodnota nadol)
- 19 Symbol zobrazenia teploty (°C)

\*Po aktivácii príslušnej funkcie sa nad týmto senzorovými tlačidlami rozsvieti červená bodka.

## 4. Technické parametre

Výrobca:	Switch On
Názov modelu:	SOIKP 2200 B2
Prevádzkové napätie:	220 až 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Výkon:	2200 W 11 úrovní výkonu: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, zvýšený výkon (2200 W) 10 teplotných úrovní: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Displej:	4-číslicové s červeným LED osvetlením
Časovač:	Zapnutie: max. 24 hod. v 1-minútových prírastkoch Vypnutie: max. 3 hod. v 1-minútových prírastkoch
Ovládací panel:	Tlačidlá snímača, detská poistka
Dĺžka napájacieho kábla:	2,00 m
Min. priemer dna varného hrnca/panvice:	10 cm
Max. priemer dna varného hrnca/panvice:	22 cm
Trieda ochrany II	

## 5. Bezpečnostné pokyny

---

Pred prvým použitím zariadenia si prečítajte pozorne nasledujúce pokyny a dodržujte všetky bezpečnostné varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvorí súčasť produktu.

### Vysvetlenie symbolov

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



#### **Nebezpečenstvo popálenín!**

*Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.*



#### **Nedotýkajte sa!**

*Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pri dotýkaní sa povrchu zóny ohrevu.*

## **VAROVANIE!**

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

## **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

## **Nebezpečenstvo požiaru!**

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

-  Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



## *Adresa výrobcu*

### **Deti a postihnuté osoby**

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

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

### **⚠ Varovanie: riziko udusenia!**

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



## Riziko padajúcich predmetov!

*Deti nesmú potiahnutím za napájací kábel (1) stiahnuť spotrebič z pracovnej dosky. Môže dôjsť k zraneniu.*

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

## Všeobecné bezpečnostné pokyny



### Nebezpečenstvo popálenín!

- Neukladajte na zónu ohrevu (2) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpaliť a spôsobiť popáleniny.*
- Nedotýkajte sa povrchu zóny ohrevu (2), na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu (2) stále veľmi horúca.*



### Nebezpečenstvo požiaru!

- Olej a tuk môžu po prehriatí spôsobiť požiar. Budťte preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.*

- **Nebezpečenstvo výbuchu!** Nikdy sa nepokúšajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhaste ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sietovej zásuvky.
- Neukladajte spotrebič na textilné povrchy, ako sú utierky.
- Neukladajte spotrebič na kovové povrchy. Tie sa môžu rýchlo nahriat a spôsobiť požiar.
- Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.
- Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča zabezpečíte dodržaním vzdialenosť min. 10 cm okolo celého zariadenia a min. 60 cm nad ním.



## **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

- *Kryt indukčnej platne a napájaci kábel (1) nesmú byť nijako poškodené. Nikdy nevymieňajte poškodený kábel, ale kontaktuje zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206). Ak je kryt alebo napájaci kábel (1) poškodený, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Nikdy neotvárajte kryt indukčnej platne, pretože vo vnútri nie sú žiadne komponenty, ktoré by potrebovali údržbu. Pri otvorení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.*
- *Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite spotrebič vypnite a vytiahnite koncovku zo sietovej zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už spotrebič a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na spotrebiči požiar, nikdy nedýchajte dym. Ak*

*sa neúmyselne nadýchnete dymu,  
vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie  
dymu môže poškodiť vaše zdravie.*

- *Napájací kábel (1) sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.  
Nikdy neomotávajte napájací kábel (1)  
okolo zóny ohrevu (2).*
- *Napájací kábel (1) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.*
- *Ani pri vypnutí nie je indukčná platňa úplne odpojená od sietovej zásuvky. Ak ju chcete úplne odpojiť od el. vedenia, vytiahnite zástrčku zo sietovej zásuvky.*
- *Pri odpájaní kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný napájací kábel (1), ale za zástrčku.*
- *Pri každom probléme, ak nepoužívate spotrebič, pred čistením a počas búrok vytiahnite zástrčku zo sietovej zásuvky.*

- Ak zbadáte viditeľné poškodenie indukčnej platne alebo napájacieho kábla (1), vypnite spotrebič, odpojte kábel zo sietovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206).
- Indukčnú platňu pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sietovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sietová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.
- Nikdy neponárajte indukčnú platňu, napájací kábel (1) ani zástrčku do vody alebo iných kvapalín. Ak sa do výrobku dostala kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo siete a obráťte sa na zákaznícky servis (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206).

- Ak sklenená tabuľa na zóne ohrevu (2) praskne alebo sa nalomí, vypnite spotrebič a odpojte ho od sietovej zásuvky, aby nedošlo k úrazu el. prúdom.



## **Nebezpečenstvo z elektromagnetických polí!**

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



## **Škoda spôsobená elektromagnetickými poliami!**

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



## Varovanie o škode na majetku

- Neohrievajte prázdne hrnce, pretože sa môžu rýchlo prehriat' a poškodiť a môžu poškodiť aj spotrebič.
- Indukčná platňa nesmie byť vystavená veľkým vibráciám, pretože tie môžu rozbiť sklo zóny ohrevu (2). Budťte opatrní, aby indukčná platňa nespadla! Hrozí riziko zranenia, ak sa rozbije zóna ohrevu (2)!
- Pri príprave polievok a omáčok budťe opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.
- Ak sa pokúsite zoškrabáť karamel z indukčnej platne, môžete ju poškodiť. Ak rozlejete na platňu jedlo obsahujúce cukor, odstráňte ho hned', ešte pred ochladením. Vo všeobecnosti, ak rozlejete nejaké jedlo, malí by ste to okamžite utrieť.

- *Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabáť povrch. Môžu poškodiť zónu ohrevu (2).*
- *Indukčná platňa je vybavená protišmykovými plastovými nôžkami. V prípade potreby položte niečo pod spotrebič, keďže pracovné plochy sa niekedy ošetrujú čistiacimi prostriedkami, ktoré môžu byť agresívne alebo dokonca rozpustiť plastové nôžky.*



## **Napájací kábel**

*Ak vytáhujete napájací kábel (1) zo zásuvky, uchopte kábel (1) za zástrčku. Spotrebič, časti nábytku ani iné ľahké predmety nikdy nekladte na kábel (1) a dávajte tiež pozor, aby sa kábel nezachytil. Na napájacom kábli (1) nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Všetky káble musia byť umiestnené tak, aby do nich nikto nemohol zakopnúť*

*a aby nikomu neprekážali. Nikdy nepoužívajte zásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú bezpečnostným predpisom vo vašej krajinе a napájací kábel (1) sami neupravujte. Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.*

- (i) Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.*

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

## 6. Než začnete

---

Rozbalte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206). Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

### 6.1 Úvod do indukčného varenia

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

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

Ale potrebujete špeciálny indukčný kuchynský riad s feromagnetickou základňou.

### 6.2 Vhodný kuchynský riad

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

Základňa kuchynského riadu musí ležať rovno na indukčnej platni, musí byť hladká a priemer medzi 10 až 22 cm.



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

## 7. Začíname

---

### 7.1 Nastavenie a pripojenie

Položte spotrebič na rovný, nešmykľavý a suchý povrch.



#### Nebezpečenstvo požiaru!

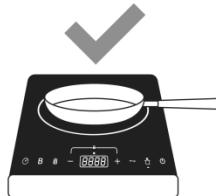
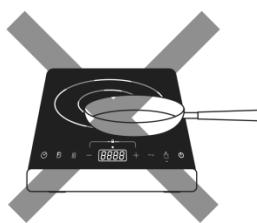
- Neukladajte spotrebič na textilné povrhy, ako sú utierky.
- Neukladajte spotrebič na kovové povrhy. Tie sa môžu rýchlo nahrierať a spôsobiť požiar.
- Nikdy neukladajte spotrebič pod horľavé látky, ako sú napr. záclony.
- Nikdy nezakrývajte otvory v spodnej časti spotrebiča. Dostatočné chladenie spotrebiča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

## 7.2 Používanie



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

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



### Varovanie o škode na majetku

- **Kuchynský riad položte vždy do stredu zóny ohrevu (2). Nesmiete ho uložiť na ovládací panel alebo okraj.**
- Panvice musí byť výhradne určená na indukčné platne. Nepoužívajte iné panvici (napr. keramické).

- Pri príprave polievok a omáčok budťe opatrní. Hmotnosť hrnca a jeho obsahu nesmie prekročiť 10 kg.
3. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
4. Sťačením funkčného tlačidla M (5) zapnete zariadenie na úroveň výkonu „L05“.

-  **Pri varení a zapnitej platni funguje aj ventilátor chladiča a indukčná platňa môže mierne hučať. Nejde o poruchu.**
5. Tlačidlami + (4) a - (18) nastavíte požadovaný výkon alebo sťačením funkčného tlačidla M (5) zobrazíte teplotu varenia na displeji (11) a upravíte ju tlačidlami + (4) a - (18).



### **Nebezpečenstvo popálenín!**

Nedotýkajte sa povrchu zóny ohrevu (2), na ktorom sa predtým varilo v hrnci. Po preložení hrnca môže byť zóna ohrevu (2) stále veľmi horúca.



Pomocou funkčného tlačidla M (5) prepíname medzi zobrazením úrovne výkonu (3) a teploty (19). Nezabudnite však, že pri každom prepnutí sa výkon vždy nastaví na úroveň L05 a teplota na 120 °C, bez ohľadu na to, ako to bolo nastavené predtým. Musíte sa preto uistíť, že sa jedlo nepripeče.



### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Olej a tuk môžu po prehriati spôsobiť požiar. Budťe preto opatrní pri ohreve oleja a tuku. Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
  - **Nebezpečenstvo výbuchu!** Nikdy sa nepokúsajte uhasiť horiaci olej alebo tuk uhasiť vodou. Uhaste ho radšej zakrytím panvice dobre priliehajúcim vekom alebo doskou. Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sietovej zásuvky.
6. Pripravte jedlo. Pri varení nastavte požadovanú úroveň výkonu alebo teploty pomocou tlačidiel + (4) a - (18).
7. Po dokončení vypnite indukčnú platňu. Urobíte to sťačením tlačidla zap./vyp.  (6). V závislosti od teploty potom zaznie bučiak a na displeji (11) sa zobrazí „- L -“ alebo „- H -“. Indikátor nad tlačidlom zap./vyp.  (6) zhasne.



- Ak vypnete indukčnú platňu a povrchová teplota zóny ohrevu (2) je vyššia než 60 °C, na displeji sa zobrazí „- H -“. Ak teplota klesne pod 60 °C, na displeji sa zobrazí „- L -“.
- Po približne 2 hodinách nepretržitej prevádzky sa zariadenie automaticky vypne a zaznie zvukový signál. Ak medzitým vykonáte akékoľvek zmeny v nastaveniach alebo na displeji, odpočítavanie sa znova spustí o 2 hodiny. Ak ste nastavili časovač, jeho odpočítavanie má prioritu a spotrebíč sa automaticky vypne po nastavenom čase.

## 7.3 Úrovne výkonu a príslušný elektrický výkon

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

Úroveň	Výkon (W)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funkcia zvýšenia výkonu)**	2200

\* predvolená úroveň výkonu pri zapnutí zóny ohrevu (2)

\*\* zvýšenia výkonu nie je možné zvolať priamo ako úroveň výkonu, iba prostredníctvom funkcie „zvýšenia výkonu“.

## 7.4 Vypnutie pomocou časovača

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

- Pri varení na indukčnej platni sa dotknite senzorového tlačidla časovača ☺ (17), aby ste naprogramovali časovač.
- Pomocou tlačidiel + (4) a - (18) nastavte požadovanú dobu varenia (v minútach) ešte pred vypnutím zóny ohrevu.

Dobu varenia môžete naprogramovať v rozsahu od 0:01 (1 minúta) do 3:00 (3 hodiny).

Dotknite sa tlačidla + (4) alebo - (18) a podržte ho, aby ste nastavili časovač v 10-minútových prírastkoch. Dotknite sa tlačidiel + (4) alebo - (18) pre nastavenie časovača v 1-minútových prírastkoch.

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

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

Indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17) svieti len počas zobrazenia zostávajúceho času na displeji (11). Ked' je zobrazená úroveň výkonu alebo teplota, rozsvietený je len indikátor (3) alebo (19), nie indikátor stavu (17).



V prípade potreby môžete nastaviť úroveň výkonu alebo teplotu pomocou tlačidiel + (4) a - (18).

Ked' odpočítavanie dosiahne nulu, indukčná platňa sa automaticky vypne. Zaznie bzučiak.



*Ak chcete indukčnú platňu vypnúť manuálne pred uplynutím času, dotknite sa tlačidla zap./vyp. (6).*

## 7.5 Používanie časovača na zapnutie

Časovač môžete naprogramovať aj na zapnutie indukčnej platne s funkciou automatického varenia v určitom čase počas nasledujúcich 24 hodín.



*Z bezpečnostných dôvodov nie je možné pomocou časovača zapnúť funkcie „Voda“, „Varenie na miernom ohni“, „Fritovanie“ a „Zvýšenie výkonu“. Pri používaní týchto funkcií nesmie byť výrobok bez dozoru. To isté platí pre bežné používanie indukčnej platne (s voľným výberom úrovne výkonu alebo teploty), v tomto prípade ju nemožno zapnúť pomocou časovača.*

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa senzorového tlačidla časovača (17), aby ste naprogramovali časovač.
3. Pomocou tlačidiel + (4) a - (18) nastavte požadované oneskorenie (v hodinách:minútach) pred zapnutím indukčnej platne.
4. Dotknite sa tlačidla funkcie varenia, ktorú chcete použiť: opäťovný ohrev/ohrievanie (15), polievka (13), mlieko (12) alebo dusenie (10). Indikátor stavu nad zvolenou funkciou začne blikať. Na displeji (11) sa zobrazí zostávajúci čas (v hodinách:minútach). Po uplynutí nastaveného času sa indukčná platňa zapne. Krátkym dotykom tlačidla zap./vyp. (6) raz zrušíte automatické zapnutie a vypnete indukčnú platňu.

## 7.6 Detská poistka

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

Aktivácia alebo deaktivácia detskej poistiky:

1. Dotknite sa tlačidla detskej poistiky (16) a podržte ho približne 3 sekundy. Zaznie zvukový signál a rozsvietia sa indikátor stavu nad tlačidlom detskej poistiky (16). Detský zámok je teraz aktivovaný.
2. Dotknite sa tlačidla detskej poistiky (16) a podržte ho približne 3 sekundy. Ozve sa pípnutie a indikátor stavu nad tlačidlom detskej poistiky (16) zhasne. Detská poistka je teraz znova deaktivovaná. Indukčnú platňu môžete používať ako zvyčajne.



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

## 7.7 Automatické funkcie

Vaša indukčná platňa má 8 funkcií varenia. Niektoré z týchto funkcií varenia (napr. Polievka alebo Mlieko) dynamicky upravujú výkon a umožňujú vám pohodlne pripravovať rôzne pokrmy bez neustáleho nastavovania teploty. Ostatné funkcie (napr. Voda alebo Fritovanie) automaticky nastavia čas a teplotu, takže tieto nastavenia nemusíte upravovať ručne. To vám umožní rýchlejšie vykonať úpravy a počas prípravy jedla sa venovať iným činnostiam alebo jednoducho relaxovať.

### 7.7.1 Funkcia „opäťovného ohrevu/ohrievania“

Pri výbere funkcie „Opäťovný ohrev/ohrievanie“ sa automaticky nastaví čas 2 hodiny a teplota 60 °C. Vďaka tomu môžete počas tejto doby udržiavať teplotu jedla na približne 60 °C.

Jedlo môžete tiež jemne ohrievať. Pri tejto funkcií sa energia dodáva v krátkych intervaloch, aby sa zabránilo pripaľovaniu.



Uistite sa však, že ohrievate aspoň 500 g jedla (napr. duseného mäsa). V opačnom prípade by sa mohlo prilepiť na dno panvice. Ak ohrievate menšie množstvo, obsah pravidelne miesajte, aby ste tomu zabránili.

Používanie funkcie opäťovného ohrevu/ohrievania:

- Dotknite sa tlačidla zap./vyp. (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujte čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

- Dotknite sa tlačidla funkcie opäťovného ohrevu/ohrievania (15). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrievania (začína pri „120“ minútach). Indikátor stavu nad tlačidlom funkcie opäťovného ohrevu/ohrievania (15) sa rozsvieti. Počas zobrazenia zostávajúcej doby ohrevu svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty sa súčasne rozsvieti indikátor (9).



- Kedže výkon ohrevu je pri funkcií opäťovného ohrevu/ohrievania nízky, uistite sa, že ste na panvicu položili pokrievku. Tým sa lepšie udrží teplo, aby sa jedlo ohrialo alebo udržalo teplé. V opačnom prípade môže teplota jedla zostať nižšia ako 60 °C a jedlo môže byť pri jedení studené.
- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu ohrievania.
- Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou opäťovného ohrevu/ohrievania.
- Kedje aktivovaná funkcia opäťovného ohrevu/ohrievania, dotknite sa funkčného tlačidla M (5), aby ste zrušili funkciu opäťovného ohrevu/ohrievania a pokračovali na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platiňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platiňu skôr, dotknite sa raz krátka tlačidla zap./vyp.  (6).

### 7.7.2 Funkcia „Voda“

Táto funkcia umožňuje rýchlo a jednoducho priviesť vodu do varu a udržiavať ju vo vare.

Používanie funkcie „Voda“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platiňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Voda“  (14). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Voda“ (14) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L10“ a 20 minút zostávajúceho času. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu „L10“ sa súčasne rozsvieti indikátor (3).
3. V prípade potreby sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste nastavili úroveň výkonu.



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Voda“.
- Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou „Voda“.
- Keď je aktivovaná funkcia „Voda“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Voda“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platiňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platiňu skôr, dotknite sa raz krátka tlačidla zap./vyp.  (6).

### 7.7.3 Funkcia „Polievka“

Táto funkcia uľahčuje prípravu polievky. Indukčná platiňa automaticky nastaví úroveň výkonu podľa teploty jedla a v závislosti od doby varenia.

Používanie funkcie „Polievka“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platiňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujte čas, v ktorom sa má indukčná platiňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Polievka“  (13). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Polievka“ (13) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L05“ a zvyšok času 1:30 h. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom L11 sa zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Polievka“.
  - Ostatné funkcie nie je možné kombinovať s funkciou „Polievka“.
  - Keď je aktivovaná funkcia „Polievka“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Polievka“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.
3. Indukčná platňa v podstate reguluje úroveň výkonu na základe teploty jedla. V prípade potreby ju však môžete korigovať. Na tento účel sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste upravili úroveň výkonu.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. (6).

#### 7.7.4 Funkcia „Mlieko“

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

Používanie funkcie „Mlieko“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujte čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Mlieko“ (12). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „60“ a zostávajúcej doby ohrevania (začína pri „20“ minútach). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Mlieko“ (12) sa rozsvieti. Počas zobrazenia zostávajúcej doby ohrevu svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty „60“ sa súčasne rozsvieti indikátor (19).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Mlieko“.
- Funkciu „Mlieko“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Mlieko“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Mlieko“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp. (6).

### 7.7.5 Funkcia „Dusenie“

Funkciu „Dusenie“ môžete použiť na prípravu polievok, duseného mäsa, omáčok a dusených jedál. Pokrm sa ohrevia nepretržite pri výkone L03 (nízka teplota).

Používanie funkcie „Dusenie“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).

ALEBO

Pomocou tejto funkcie naprogramujte čas, v ktorom sa má indukčná platňa zapnúť. Pozrite si časť „Používanie časovača na zapnutie“.

2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Dusenie“  (10). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Dusenie“ (10) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L03“ a zvyšok času 2:00 h. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Dusenie“.
- Úroveň výkonu a čas varenia sú pevne stanovené. Nemôžete ho zmeniť.
- Funkciu „Dusenie“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Dusenie“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Dusenie“ a pokračujete na úrovni výkonu L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátko tlačidla zap./vyp.  (6).

### 7.7.6 Funkcia „Varenie na miernom ohni“

Pomocou funkcie „Varenie na miernom ohni“ môžete jedlo automaticky priviesť do varu a potom ho jemne variť. V závislosti od teploty sa výkon automaticky prepína medzi úrovňami výkonu L10 a L05, aby sa jedlo nerozvarilo.

Používanie funkcie „Varenie na miernom ohni“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp.  (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Varenie na miernom ohni“  (9). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Varenie na miernom ohni“ (9) sa rozsvieti. Na displeji (11) sa striedavo zobrazuje úroveň výkonu „L10“ a 0:30 minút zostávajúceho času. Počas zobrazovania zostávajúceho času svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia úrovne výkonu sa súčasne rozsvieti indikátor (3).

3. Indukčná platňa v podstate reguluje úroveň výkonu na základe teploty jedla. V prípade potreby ju však môžete korigovať. Na tento účel sa dotknite tlačidiel + (4) a - (18), aby ste upravili úroveň výkonu.



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Varenie na miernom ohni“.
- Čas varenia je pevne stanovený. Nemôžete ho zmeniť.
- Funkciu „Varenie na miernom ohni“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Varenie na miernom ohni“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Varenie na miernom ohni“ a pokračujete na úrovni L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátka tlačidla zap./vyp. Ⓛ (6).

#### 7.7.7 Funkcia „Fritovanie“

Pri funkcií „Fritovanie“ indukčná platňa zohrieva riad a jedlo na 180 °C a udržiava túto teplotu konštantnú. Používa sa na vyprážanie jedla (napr. hranolčekov) v oleji.

Program zvolí ako predvolenú teplotu 180°. Rôzne potraviny si niekedy vyžadujú rôzne teploty vyprážania. Stláčaním tlačidiel + (4) a - (18) nastavte teplotu. Dodržiavajte pokyny výrobcu na obale potravín alebo informácie uvedené v kapitole 7.8.

Používanie funkcie „Fritovanie“:

1. Dotknite sa tlačidla zap./vyp. Ⓛ (6) a podržte ho 3 sekundy, čím zapnete indukčnú platňu. Na displeji (11) sa zobrazí „on“ (Zap.).
2. Dotknite sa tlačidla funkcie „Fritovanie“ ⏪ (8). Na displeji (11) sa potom strieda zobrazenie „180“ a zostávajúci čas (začína pri 0:30 h). Indikátor stavu nad tlačidlom pre funkciu „Fritovanie“ (8) sa rozsvieti. Počas zobrazovania zostávajúceho času varenia svieti aj indikátor stavu nad tlačidlom časovača (17). Počas zobrazenia teploty „180“ sa súčasne rozsvieti indikátor (19).



- V prípade potreby môžete súčasne použiť aj funkciu zvýšeného výkonu (pozrite nižšie). Po 30 sekundách ohrevu s plným výkonom zariadenie automaticky prepne späť na funkciu „Fritovanie“.
- Funkciu „Fritovanie“ nie je možné kombinovať s ostatnými funkciami.
- Keď je aktivovaná funkcia „Fritovanie“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Fritovanie“ a pokračujete na úrovni L05.

Po uplynutí času varenia sa indukčná platňa vypne. Ak chcete úplne zrušiť proces varenia a vypnúť indukčnú platňu skôr, dotknite sa raz krátka tlačidla zap./vyp. Ⓛ (6).

### 7.7.8 Funkcia „Zvýšenie výkonu“

Funkcia zvýšenia výkonu pomáha zrýchľovať proces varenia. Indukčná platňa funguje po dobu 30 sekúnd s plným výkonom (úroveň výkonu L11), potom sa prepne späť na predchádzajúcu úroveň výkonu, teplotu alebo vybranú funkciu.

Používanie funkcie zvýšenia výkonu:

1. Zapnite indukčnú platňu, vyberte úroveň výkonu, teplotu alebo jednu z funkcií „Mlieko“, „Opäťovný ohrev/ohrievanie“, „Fritovanie“, „Varenie na miernom ohni“, „Dusenie“, „Polievka“ alebo „Voda“.
2. Keď je indukčná platňa spustená, stlačte tlačidlo funkcie „Zvýšenie výkonu“ (7). Na displeji (11) sa zobrazí „L11“ a rozsvieti sa indikátor funkcie „Zvýšenie výkonu“ (17).

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

 Keď je aktivovaná funkcia „Zvýšenie výkonu“, stlačením funkčného tlačidla M (5) zrušíte funkciu „Zvýšenie výkonu“ a pokračujete na úrovni výkonu L05 alebo teplote 120.

## 7.8 Tipy pre varenie na indukčnej platni

Táto kapitola obsahuje niekoľko užitočných tipov na odhad množstva alebo času varenia rôznych potravín. Sú to len orientačné údaje. Potrebný čas varenia sa môže lísiť v závislosti od konzistencie a požadovaného stupňa varenia. Počas varenia jedlo pravidelne kontroloujte.

Jedlo	Teplota/úroveň výkonu	Hmotnosť	Čas	Funkcia
Kuracie prsia	180 °C	400 g	7 min	Fritovanie
Kuracie nugetky (mrazené)	180 °C	250 g	6 min	Fritovanie
Bravčový rezeň (čerstvý)	160 °C	400 g	4-5 min	Fritovanie
Bravčový rezeň (mrazený)	180 °C	400 g	5 min	Fritovanie
Hranolčeky (čerstvé)	160 °C	400 g	5-6 min	Fritovanie
Hranolčeky (mrazené)	180 °C	400 g	6 min	Fritovanie
Mäsový vývar	L10	500 g	30 min	Varenie na miernom ohni
Hotové jedlo, napr. z konzervy	60 °C	500 g	30-35 min	Ohrievanie
Hovädzie mäso, napr. guláš	L03	500 g	120 min	Dusenie
Kuracia polievka	L08	1000 g	90 min	Polievka
Zeleninová polievka	L05	1800 g	90 min	Polievka

\* Časy uvedené pri vyprážaní sa vzťahujú na čas, od ktorého tuk/olej dosiahne nastavenú teplotu. Pri množstve 1,5 litra oleja trvá približne 20 minút, kým olej dosiahne teplotu 180 °C..

## 8. Príklady receptov

---

Nižšie uvádzame niekoľko vzorových jedál, ktoré môžete ľahko pripraviť pomocou indukčnej platne. Upozorňujeme, že všetky údaje sú len orientačné. Potrebný čas varenia sa môže mierne lísiť v závislosti od ingrediencii. Počas varenia jedlo pravidelne kontrolujte.

### 8.1 Chilli con carne (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g mletého mäsa
- 2 konzervy fazúľ
- 2 konzervy nasekaných rajčín
- 1 strúčik cesnaku
- 3 cibule
- 1 nádoba nakrájaných papričiek jalapeños v octe
- 500 ml hovädzieho vývaru
- 1 čaj. lyžička mletej rasce
- 1 čaj. lyžička čili
- sol'
- čierne korenie
- trochu margarínu alebo rastlinného tuku na vyprážanie

Cibuľu ošúpeme a nakrájame na kocky, cesnak ošúpeme a rozdrvíme. Oboje dajte bokom. Na panvici dajte trochu margarínu alebo rastlinného tuku a mleté mäso opečte na úrovni výkonu L10. Mäso osolíme a okoreníme a potom podlejeme približne polovicou tekutiny z nádoby s jalapeño. Pridajte cibuľu a pokračujte v opekaní.

Teraz pridajte vývar, paradajky, cesnak, časť rasce a časť čili.

Fazuľu dôkladne prepláchnite vodou v sitku a pridajte spolu s jalapeños.

Vyberte funkciu „Dusenie“ a nechajte variť približne 90 minút.

Nakoniec podľa potreby pridajte ešte trochu mletého čili alebo rasce.

## 8.2 Syrová pôrová polievka (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g mletého mäsa
- 500 g pôru
- 300 g zemiakov (múčnatých)
- 1,2 l hovädzieho vývaru
- 200 g krémového mäkkého syra
- 200 g mäkkého syra s bylinkami
- soľ
- čierne korenie
- trochu margarínu alebo rastlinného tuku na vyprážanie

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na kocky a uvaríme v troche vývaru.

Ked' sú zemiaky mäkké, nechajte ich vo vývare a odstavte.

Na panvicu dajte trochu margarínu alebo rastlinného tuku a mleté mäso opečte na úrovni výkonu L10.

Pór očistite, nakrájajte na kolieska a pridajte k mäsu. Prípadne môžete použiť mrazený pór.

Pór vmiešajte do mäsa a zohrievajte ďalších 5 minút. Občas premiešajte.

Potom podlejte zvyškom vývaru.

Vyberte funkciu „Polievka“ a nechajte variť približne 30 minút.

Medzitým vo vývare rozťlačte zemiaky.

Ked' je to mäkké, vmiešajte zemiakovú kašu a mäkký syr.

Nechajte variť ďalších 10 minút a potom dochufte soľou a korením.

## 8.3 Chrumkavé kuracie kúsky (4 porcie)

Ingrediencie:

- 500 g kuracieho filé alebo prís
- 300 g múky
- 100 g strúhanku
- 50 g kukuričných vločiek
- 300 ml mlieka
- 1 l oleja na vyprážanie
- 1 čaj. lyžičky prášku do pečiva
- 4 čaj. lyžičky papriky
- 2 čaj. lyžičky soli
- 2 čaj. lyžičky korenia
- 2 čaj. lyžičky čili v prášku, ak je to potrebné
- 2 čaj. lyžičky oregana
- 2 čaj. lyžičky tymianu

Mäso umyte, osušte kuchynskou papierovou utierkou, nakrájajte na kúsky a odložte bokom.

Múku, strúhanku a korenie dajte do vrecka do mrazničky a dobre premiešajte.

Mlieko dajte do misky a metličkou vmiešajte trochu tečúcej zmesi, kým mlieko nezíska krémovú konzistenciu.

Ku zvyšnej múčnej zmesi vo vrecku do mrazničky pridajte kukuričné vločky a mierne ich rozdrvte. Potom zmes prelejte do širokej misy.

Mäso vložte najprv do mlieka a potom do múčnej zmesi. Máso musí byť úplne pokryté. Počkajte, kým múka absorbuje tekutinu. Pomôže to mäsu lepšie prilnúť k obalu. Potom mäso odložte nabok. Keď sú všetky kúsky obalené, dajte do panvice olej a zahrievajte ho približne 15 minút pomocou funkcie „Fritovanie“.

Pomocou dierkovanej lyžice opatrnne vložte jednotlivé kúsky do oleja a smažte približne 6 minút. V závislosti od veľkosti panvice by to mali byť približne 3 kúsky naraz. Dabajte na to, aby sa kúsky v oleji navzájom nedotýkali, inak sa zlepia.

Keď sú upečené tak, ako chcete, vyberte ich z oleja pomocou dierkovanej lyžice a položte na kuchynskú papierovú utierku.

## **8.4 Rizoto s paprikou a paradajkami (4 porcie)**

Ingrediencie:

- 2 cibule
- 250 g ryže na rizoto
- 100 ml bieleho vína
- 1 liter zeleninového vývaru
- 3 veľké paradajky
- 1 červená paprika
- 30 g masla
- 150 g nastrúhaného ementálku
- bazalka
- soľ
- čierne korenie
- Olivový olej

Očistite cibuľu, paradajky a papriku a nakrájajte ich na kocky. Paradajky a papriku odložte bokom. Cibuľu opečte na olivovom oleji vo veľkej panvici na úrovni L07. Potom pridajte ryžu. Miešajte, kým sa ryža nezačne lesknúť. Podlejte bielym vínom.

Vyberte funkciu „Varenie na miernom ohni“.

Teraz postupne pridávajte po 100 ml vývaru za stáleho miešania. Hned' ako ryža absorbuje časť tekutiny, pridajte ďalších 100 ml vývaru. Nečakajte príliš dlho, inak sa zmes zlepí. Miešajte ďalej.

Po pridaní približne 500 ml vývaru vmiešajte paradajky a korenie a nastavte výkon na L05.

Teraz postupne pridajte zvyšný vývar a stále miešajte.

Keď ryža absorbuje zvyšný vývar, nastavte výkon na L01 a vmiešajte syr a maslo.

Pridajte bazalku a rizoto dochuťte soľou a korením.

## 9. Údržba/čistenie

---

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



### Nebezpečenstvo popálenín!

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



### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Mohlo by dôjsť k zraneniu elektrickým prúdom.*
- Nerozlievajte ani nestrieľajte tekutiny na indukčnú platňu alebo cez vetracie otvory. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viest' k úrazom el. prúdom alebo popáleninám.*



### Varovanie o škode na majetku

*Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabat' povrch. Môžu poškodiť zónu ohrevu (2).*

Jemne navlhčenou handričkou vycistite bočné povrhy a napájací kábel (1).

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

## 10. Odstraňovanie problémov

---

Ak indukčná platňa nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206).



### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

*Nikdy sa nesnažte opraviť spotrebič sami.*

<b>Problém</b>	<b>Možná príčina</b>	<b>Náprava</b>
Indukčná platňa nefunguje	Napájací kábel (1) nie je pripojený.	Pripojte napájací kábel (1) do sieťovej zásuvky pod prúdom.
	Detská poisťka aktivovaná	Sílačením a podržaním tlačidiel + (4) a - (18) na 3 sekundy deaktivujete detskú poisťku.
Zóna ohrevu (2) sa nenahrieva	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E0	Na zóne ohrevu (2) nie je položená žiadna panvica	Položte panvicu na zónu ohrevu (2).
	Kuchynský riad nie je vhodný na indukčné varenie	Používajte len kuchynský riad vhodný na indukčné platne.
	Priemer kuchynského riadu je príliš malý alebo kuchynský riad nestojí v strede zóny ohrevu (2).	Používajte len kuchynský riad s priemerom medzi 10 až 22 cm a umiestnite ho v strede zóny ohrevu (2).
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E6	Porucha chladiaceho ventilátora	Chladiaci ventilátor môže mať poruchu. V takom prípade sa obráťte na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206.
Na displeji (11) sa zobrazila chyba E1, E2, E3, E4, E7, E8 alebo Eb	Technická porucha	Obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 206.

## 11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	<p>Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelenie od domáceho odpadu, na oficiálnych zbernych miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správou likvidáciu zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obráťte na miestnu administratívnu, na organizáciu zaoberejúcu sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.</p>
  <b>ES/PT</b>	<p>Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zbernych miestach. Akékolvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.</p>

### Platí len pre Francúzsko:



### „Jednoduché triedenie“

Výrobok, príslušenstvo, tlačený materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelenie.

	<p>Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:</p> <p>1 - 7: plast/20 - 22: papier a kartón/80 - 98: kompozitné materiály.</p>
---	--

<b>Symbol</b>	<b>Materiál</b>	<b>Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu</b>
	Polyetylén s nízkou hustotou	Káblová páska pre napájaci kábel
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Iný kartón	Kartónové vložky v predajných obaloch
	Papier	List papiera

## 12. Informácie o zhode



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



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## **13. Informácie o záruke**

---

### **Záruka spoločnosti TARGA GmbH**

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

#### **Záručné podmienky**

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

#### **Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby**

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

#### **Rozsah záruky**

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

#### **Postup pri uplatňovaní záruky**

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

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

- Túto a mnohé ďalšie príručky si môžete stiahnuť zo stránky [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Tento QR kód vás priamo presmeruje na našu medzinárodnú stránku ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Kliknutím na príslušnú krajinu zobrazíte súhrn národnej príručky. Ak chcete otvoriť svoju používateľskú príručku, zadajte číslo položky (IAN) 460026\_2401.



### Servis



Telefón: 0800 152835  
(bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)  
E-mailový: [info@kaufland.sk](mailto:info@kaufland.sk)

**IAN: 460026\_2401**



### Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

## Sadržaj

---

<b>1. Namjenska uporaba .....</b>	<b>209</b>
<b>2. Opseg isporuke .....</b>	<b>211</b>
<b>3. Upravljački elementi i pokazivači.....</b>	<b>212</b>
<b>4. Tehničke karakteristike .....</b>	<b>213</b>
<b>5. Sigurnosne napomene.....</b>	<b>214</b>
<b>6. Prije početka .....</b>	<b>225</b>
6.1 Uvod u induktičko kuhanje .....	225
6.2 Prikladno posuđe.....	225
<b>7. Početak rada .....</b>	<b>226</b>
7.1 Postavljanje i priključivanje .....	226
7.2 Uporaba .....	226
7.3 Stupnjevi snage i pripadajuća električna snaga .....	229
7.4 Isključivanje s pomoću vremenskog programatora.....	229
7.5 Uključivanje s pomoću vremenskog programatora .....	230
7.6 Roditeljska zaštita.....	230
7.7 Automatske funkcije.....	231
7.7.1 Funkcija „Podgrijavanje/održavanje topline“ .....	231
7.7.2 Funkcija „Voda“ .....	232
7.7.3 Funkcija „Juha“ .....	233
7.7.4 Funkcija „Mlijeko“ .....	233
7.7.5 Funkcija „Pirjanje“ .....	234
7.7.6 Funkcija „Kuhanje“ .....	235
7.7.7 Funkcija „Prženje“ .....	235
7.7.8 Funkcija „Pojačanje“ .....	236
7.8 Savjeti za kuhanje na induktičkoj ploči za kuhanje.....	237
<b>8. Primjeri recepata .....</b>	<b>238</b>
8.1 Chilli con carne (4 porcije) .....	238
8.2 Juha od poriluka sa sirom (4 porcije) .....	239
8.3 Hrskavi komadići piletine (4 porcije) .....	239
8.4 Rižoto od paprike i rajčice (4 porcije).....	240

---

<b>9. Održavanje i čišćenje.....</b>	<b>241</b>
<b>10. Otklanjanje neispravnosti .....</b>	<b>242</b>
<b>11. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju .....</b>	<b>243</b>
<b>12. Obavijesti o sukladnosti .....</b>	<b>244</b>
<b>13. Jamstvene informacije.....</b>	<b>245</b>

### **Čestitamo!**

Kupnjom indukcijske ploče za kuhanje SOIKP 2200 B2 odabrali ste kvalitetan proizvod.

Prije prve uporabe upoznajte se s funkcioniranjem indukcijske ploče za kuhanje i pozorno pročitajte ovaj priručnik za uporabu. Svakako se pridržavajte sigurnosnih napomena i rabite induksijsku ploču za kuhanje samo kako je opisano u priručniku za uporabu i za navedene namjene.

Čuvajte ovaj priručnik za uporabu na sigurnom mjestu. Preadate li induksijsku ploču za kuhanje drugoj osobi, svakako joj predajte i sve relevantne dokumente.

## **1. Namjenska uporaba**

---

Indukcijska ploča za kuhanje SOIKP 2200 B2 služi za pripremu i kuhanje hrane te za grijanje hrane u prikladnim posudama. Prijenosna je i njome se lako rukuje zahvaljujući upravljačkoj ploči koja je osjetljiva na dodir.

Ova induksijska ploča za kuhanje nije namijenjena komercijalnoj uporabi. Ova induksijska ploča za kuhanje prikladna je isključivo za uporabu u zatvorenom prostoru, u suhim i zatvorenim prostorijama. Indukcijsku ploču za kuhanje uvijek postavite na stabilnu podlogu.

Uređaj udovoljava svim relevantnim normama i standardima o CE sukladnosti. Izmjene uređaja koje ne preporučuje proizvođač mogu predstavljati kršenje tih norma.

**Informacije o kućanskim električnim kuhalima**

	Simbol	Vrijednost
Šifra modela	x	SOIKP 2200 B2
Vrsta kuhalja	x	Električno
Broj plamenika i površina za kuhanje	x	1
Tehnologija grijanja (indukcijski plamenici i površine za kuhanje, radijacijski plamenici, ploče za kuhanje)	x	Indukcija
Za kružne površine i ploče za kuhanje: Promjer korisne površine svake električno grijane površine za kuhanje, točnost do 5 mm.	Ø	22 cm
Za nekružne površine i ploče za kuhanje: Duljina i širina korisne plohe svake električno grijane površine i ploče za kuhanje, točnost do 5 mm.	L W	x
Potrošnja energije svake površine za kuhanje, po kg	EC električno kuhanje	185,4 Wh/kg
Potrošnja energije kuhalja po kg	EC električno kuhalo	185,4 Wh/kg

**Metoda ispitivanja:**

Proizvod je ispitivan u skladu sa sljedećim ispitnim normama:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Kućanski električni aparati za kuhanje - 2. dio: Električna ugradbena ploča - Metode ispitivanja za mjerenje radnih značajka.

(ispitano u skladu s (EU) Uredbom 66/2014, Prilog I, Članak 2 i 2.2)

**Informacije o smanjivanju utjecaja na okoliš:**

Indukcijsku ploču za kuhanje rabite samo s tavama koje su prikladne za induksijsko kuhanje. Nikada ne rabite induksijske adapterske ploče jer te ploče znatno smanjuju energetsku učinkovitost induksijske ploče za kuhanje (dostupnu temperaturu u tavi u odnosu na korištenu energiju) i poništavaju sve prednosti ovog kuhalja. Razlog tome prijenos je topline između adapterske ploče i dna tave. To znači da će kuhanje trajati dulje i trošiti će se više energije.

## Predviđljiva zlouporaba

Indukcijska ploča za kuhanje nije namijenjena za uporabu s vanjskim vremenskim programatorom ili zasebnim daljinskim upravljačkim sustavom.



### Opasnost od opekline!

Ne stavljajte druge predmete (npr. jedaći pribor, posuđe, poklopce tava itd.) na grijaću površinu (2). One mogu postati vrlo vruće i uzrokovati opekline.

## 2. Opseg isporuke

- Indukcijska ploča za kuhanje Switch On SOIKP 2200 B2
- Kratki priručnik (detaljan priručnik za uporabu dostupan je putem interneta)

### **3. Upravljački elementi i pokazivači**

---

Ovaj priručnik za uporabu ima preklopive korice. Na unutarnjoj strani korica prikazani su numerirani dijelovi indukcijske ploče za kuhanje. Numerirani dijelovi imaju sljedeće značenje:

- 1 Električni kabel
- 2 Grijajuća površina
- 3 Simbol prikaza stupnja snage (P)
- 4 Gumb + (povećavanje vrijednosti)
- 5 Funkcijski gumb M (odabir prikaza snage/temperature)
- 6 Gumb Uključivanje/isključivanje Ⓛ\*
- 7 Gumb funkcije Pojačanje Ⓜ\*
- 8 Gumb funkcije Prženje Ⓝ\*
- 9 Gumb funkcije Kuhanje Ⓞ\*
- 10 Gumb funkcije Pirjanje Ⓟ\*
- 11 Zaslон
- 12 Gumb funkcije Mlijeka Ⓠ\*
- 13 Gumb funkcije Juha Ⓡ\*
- 14 Gumb funkcije Voda Ⓢ\*
- 15 Gumb funkcije Podgrijavanje/održavanje topline Ⓣ\*
- 16 Gumb roditeljske zaštite Ⓤ\*
- 17 Gumb Vremenski programator Ⓥ\*
- 18 Gumb - (smanjivanje vrijednosti)
- 19 Simbol prikaza temperature (°C)

\*Crvena točka svijetlit će iznad ovih dodirnih gumba kada je odgovarajuća funkcija aktivirana.

## 4. Tehničke karakteristike

Proizvođač:	Switch On
Naziv modela:	SOIKP 2200 B2
Radni napon:	220 do 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Snaga:	2200 W 11 stupnjeva snage: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 W, Pojačanje (2200 W) 10 stupnjeva temperature: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Zaslon:	4 znamenke s LED rasvjetom
Vremenski programator:	Uključivanje: Maks. 24 sata u koracima od 1 minute Isključivanje: Maks. 3 sata u koracima od 1 minute
Upravljačka ploča:	Dodirni gumbi, roditeljska zaštita
Duljina električnog kabela:	2,00 m
Min. promjer dna lonca/tave:	10 cm
Maks. promjer dna lonca/tave:	22 cm
Razred zaštite II	

## 5. Sigurnosne napomene

### **OPREZ**

**UPOZORENJE:** Mogućnost strujnog udara !  
Ne otvarati kućište proizvoda !

Prije prve uporabe ovog uređaja molimo pozorno pročitajte sljedeće napomene i pridržavajte se svih upozorenja, čak i ste upoznati s rukovanjem elektroničkim uređajima. Čuvajte ovaj priručnik za uporabu na sigurnom mjestu za buduće potrebe. Prodajte li ovaj uređaj ili ga predate drugoj osobi, svakako predajte i ovaj priručnik za uporabu. On je sastavni dio proizvoda.

### **Objašnjenje simbola**

U ovom priručniku za uporabu rabe se sljedeća upozorenja. Neki od ovih simbola nalaze se na samom proizvodu i upozoravaju korisnika na potencijalne opasnosti.

### **Opasnost od opeklina!**

*Ovaj simbol upozorava na vruće površine.*



## **Ne dodirujte!**

*Ovo upozorenje upozorava na opasnost od dodirivanja grijajuće površine.*



## **UPOZORENJE!**

*Ovaj simbol označava važne informacije za siguran rad proizvoda i sigurnost korisnika. Upozorava na opasnosti koje, ako se ne izbjegnu, mogu ugroziti zdravlje i život te uzrokovati ozljede ili materijalne štete.*



## **Opasnost od električnog udara!**

*Ovaj simbol upozorava na opasnosti koje, ako se ne izbjegnu, mogu ugroziti zdravlje i život zbog električnog udara.*



## **Opasnost od požara!**

*Ovaj simbol upozorava na požar u slučaju nepridržavanja ovog upozorenja.*



*Ovaj simbol označava dodatne informacije o određenoj temi.*



*Adresa proizvođača*

## Djeca i hendikepirane osobe

Ovaj uređaj smiju rabiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom ili ako su podučene o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju potencijalne opasnosti. Ne dopustite djeci da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina koja nisu pod nadzorom.

Djeca mlađa od 8 godina ne smiju rukovati uređajem i električnim kabelom (1).

### **Upozorenje, opasnost od gušenja!**

*Ambalažni materijal nije igračka. Ne dopustite djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.*

### **Opasnost zbog padajućih predmeta!**

*Pobrinite se za to da djeca ne mogu povući uređaj s radne površine za električni kabel (1). Postoji opasnost od ozljeda.*

Čuvajte uređaj izvan dohvata djece.

## Opće sigurnosne napomene



### Opasnost od opeklina!

- *Ne stavljajte druge predmete (npr. jedaci pribor, posuđe, poklopce tava itd.) na grijaću površinu (2). One mogu postati vrlo vruće i uzrokovati opekline.*
- *Ne dodirujte grijaću površinu (2) na kojoj je prethodno bila posuda za kuhanje. Nakon uklanjanja posude za kuhanje grijaća površina (2) može i dalje biti vrlo vruća.*



### Opasnost od požara!

- *Ulja i masti mogu se zapaliti ako se pregriju. Stoga budite oprezni prilikom grijanja ulja i masti. Nikada ne ostavljajte ulja ili masti bez nadzora.*
- **Opasnost od eksplozije!** *Nikada ne pokušavajte ugasiti zapaljeno ulje i zapaljenu mast vodom. Umjesto toga*

*ugasite ga pokrivanjem tavom s čvrstim poklopcom ili pločom. Iskopčajte električni kabel iz mrežne utičnice.*

- *Ne stavljajte uređaj na tekstilne površine kao što su stolnjaci.*
- *Ne stavljajte uređaj na metalne površine. One se mogu brzo zagrijati i uzrokovati požar.*
- *Uredaj nikada ne stavljajte ispod zapaljivih predmeta kao što su zavjese.*
- *Otvori na dnu proizvoda ne smiju nikada biti pokriveni. Udaljite sve predmete najmanje 10 cm od uređaja i najmanje 60 cm iznad njega kako biste osigurali dovoljno hlađenje.*



## **Opasnost od električnog udara!**

- *Kućište i električni kabel induksijske ploče za kuhanje (1) ne smiju se nikako oštetiti. Nikada ne zamjenjujte neispravan kabel,*

*nego se obratite servisnoj službi (vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245).*

*Ako se kućište ili električni kabel (1) oštete, postoji opasnost od električnog udara.*

- *Nikada ne otvarajte kućište indukcijske ploče za kuhanje jer unutra nema komponenata koji zahtijevaju održavanje. Ako se kućište otvori, postoji opasnost od električnog udara.*
- *Uočite li dim, neobične zvukove ili mirise, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz mrežne utičnice. Ako se to dogodi, ne rabite dalje uređaj i odnesite ga na provjeru stručnjaku. Nikad ne udišite dim iz zapaljenog uređaja. Ako slučajno udahnete dim, potražite lječničku pomoć. Udisanje dima može štetiti zdravlju.*
- *Pobrinite se za to da oštri rubovi ili vruća mjesta ne mogu oštetiti električni kabel (1). Nikada ne motajte električni kabel (1) oko*

*grijaće površine (2).*

- *Pobrinite se za to da električni kabel (1) nije moguće pritisnuti ili prignječiti.*
- *Čak i kada je isključena, induksijska ploča za kuhanje nije potpuno odvojena od mrežne utičnice. Kako biste je potpuno odvojili od električne mreže, iskopčajte utikač iz zidne utičnice.*
- *Prilikom odvajanja opskrbe elektroenergijom uvijek povucite utikač, a nikada sam električni kabel (1).*
- *Uvijek izvucite utikač iz mrežne utičnice ako postoje problemi, ako uređaj ne rabite, prije čišćenja i tijekom grmljavinskog nevremena.*
- *Uočite li vidljiva oštećenja na induksijskoj ploči za kuhanje ili električnom kabelu (1), isključite uređaj, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i obratite se servisnoj službi (vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245).*

- *Priklučite indukcijsku ploču za kuhanje samo u ispravno montiranu, lako pristupačnu mrežnu utičnicu čiji napon odgovara naponu navedenom na označnoj pločici. Nakon priključivanja uređaja mrežna utičnica mora ostati lako pristupačna kako biste u izvanrednoj situaciji mogli brzo iskopčati mrežni utikač.*
- *Nikada ne uranajte indukcijsku ploču za kuhanje, električni kabel (1) ili električni utikač u vodu ili druge tekućine. Ako tekućina dospije u proizvod, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i обратите se servisnoj službi (vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245).*
- *Ako staklena ploča na grijaćoj površini (2) pukne ili se slomi, isključite uređaj i iskopčajte ga iz mrežne utičnice kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.*



## **Opasnost od elektromagnetskih polja!**

*Elektromagnetska polja mogu utjecati na medicinske uređaje (srčane elektrostimulatore, slušna pomagala itd.) i oštetiti ih. Održavajte sigurnosnu udaljenost prema preporuci proizvođača uređaja.*



## **Oštećenja uzrokovana elektromagnetskim poljima!**

*Indukcijsku ploču za kuhanje udaljite najmanje 1 m od uređaja na koje mogu utjecati elektromagnetska polja (npr. magnetski mediji za pohranu, elektronički uređaji, satovi itd.).*



## **Upozorenje na materijalne štete**

- *Ne grijte prazne posude za kuhanje jer se mogu brzo pregrijati i oštetiti tave i uređaj.*
- *Pobrinite se za to da se induksijska ploča za kuhanje ne izloži prekomjernim vibracijama jer zbog toga grijača površina (2) može*

*puknuti. Pazite da indukcijska ploča za kuhanje ne padne na pod! Postoji opasnost od ozljeda ako se grijaća površina (2) slomi!*

- *Budite oprezni prilikom pripremanja juha i gulaša. Ukupna masa posude za kuhanje i sadržaja ne smije prekoracići 10 kg.*
- *Indukcijsku ploču za kuhanje možete oštetiti ako pokušate izgrepsti karamel s nje. Prolijete li hranu koja sadržava šećer, odmah je uklonite prije nego što se ohladi. Općenito odmah uklonite svu prolivenu hranu.*
- *Ne rabite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje ili alate koji mogu ogrepsti površinu. Oni mogu oštetiti grijaću površinu (2).*
- *Indukcijska ploča za kuhanje ima neklizajuće plastične nožice. Po potrebi postavite nešto ispod uređaja jer su radne*

*površine katkad premazane deterdžentima koji mogu oštetiti ili čak uništiti plastične nožice.*



## **Električni kabel**

*Električni kabel (1) uvijek držite za mrežni utikač i nikada ne povlačite sam električni kabel (1). Uredaj, namještaj ili druge teške predmete nikada ne stavljajte na električni kabel (1) i pazite da se kabel ne uglavi. Nikada ne vežite električni kabel (1) u čvor i ne spajajte ga s drugim kabelima. Kabele postavite tako da se nitko ne može spotaknuti o njih i da nikome ne smetaju. Nikada ne rabite adaptere ili produžne kabele koji ne udovoljavaju nacionalnim sigurnosnim propisima i ne mijenjajte sam električni kabel (1). Ako se električni kabel ovog uređaja oštetи, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle moguće opasnosti.*

 *Korisnik ne mora ništa učiniti za namještanje proizvoda na 50 ili 60 Hz. Proizvod se automatski namješta na 50 i 60 Hz.*

Indukcijska ploča za kuhanje nije namijenjena za uporabu s vanjskim vremenskim programatorom ili zasebnim daljinskim upravljačkim sustavom.

## 6. Prije početka

Raspakirajte uređaj. Najprije provjerite jesu li svi dijelovi kompletni i neoštećeni. Ako neki artikli nedostaju ili su oštećeni, nazovite našu servisnu službu (vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245). Držite ambalažni materijal dalje od djece i ispravno ga zbrinjite.

### 6.1 Uvod u indukcijsko kuhanje

Kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje razlikuje se od kuhanja na običnim pločama za kuhanje. Toplinu stvara elektromagnetsko polje na dnu posude za kuhanje, a ne grijajući otpornici na grijajućoj površini. Time se štedi energija i smanjuje vrijeme kuhanja.

Pri velikoj snazi sadržaj posude za kuhanje grijе se mnogo brže i brže reagira na isključenje temperature. Uporaba induksijske ploče za kuhanje po tome je slična kuhanju plinom.

No potrebno je posebno posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje s feromagnetskim dnom.

### 6.2 Prikladno posuđe

Rabite samo feromagnetsko posuđe koje je prikladno za induksijske ploče za kuhanje. Ono mora biti primjereno označeno pri kupnji. Posuđe izrađeno od nemagnetskih metala (aluminija, bakra itd.) i drugih materijala kao što je keramika, porculan, staklo itd. nije prikladno.

Dno posuđa mora ravnno ležati na indukcijskoj ploči za kuhanje, biti glatko i imati promjer od 10 do 22 cm.



*Ako posuđe nema ispravan promjer ili je izrađeno od neprikladnog materijala, grijajuća površina automatski će se isključiti. Zvučni signal oglašavat će se svake 2 sekunde, a na zaslonu (11) će se prikazivati pogreška EO.*

## 7. Početak rada

### 7.1 Postavljanje i priključivanje

Postavite uređaj na ravnu, neklizajuću i suhu površinu.



#### Opasnost od požara!

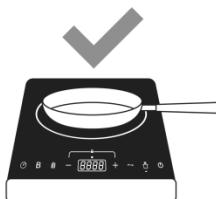
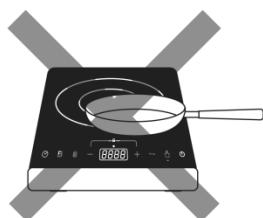
- Ne stavljajte uređaj na tekstilne površine kao što su stolnjaci.
- Ne stavljajte uređaj na metalne površine. One se mogu brzo zagrijati i uzrokovati požar.
- Uređaj nikada ne stavljajte ispod zapaljivih predmeta kao što su zavjese.
- Otvor na dnu proizvoda ne smiju nikada biti pokriveni. Udaljite sve predmete najmanje 10 cm od uređaja i najmanje 60 cm iznad njega kako biste osigurali dovoljno hlađenje.

### 7.2 Uporaba



- Isključite li indukcijsku ploču za kuhanje, a temperature grijače površine (2) viša je od 60 °C, na zaslonu će se prikazati „ - H - ”. Ako temperatura padne ispod 60 °C, na zaslonu će se prikazati „ - L - ”.
- Ako maknete tavu s indukcijske ploče za kuhanje tijekom uporabe, na zaslonu će se prikazivati „E0” i zvučni signal oglašavat će se svake 2 sekunde. Nakon oko 60 sekunda zvučni signal će se zaustaviti, a ventilator isključiti. Na zaslonu (11) će se nastaviti prikazivati „ - H - ” dok god je površinska temperatura grijače površine (2) viša od 60 °C. Ako temperatura padne ispod 60 °C, na zaslonu (11) će se prikazivati „ - L - ”.
- Simbole „ - H - ” i „ - L - ” moguće je sakriti sa zaslona (11) samo tako da se proizvod iskopča iz električne mreže.
- Kada se indukcijska ploča za kuhanje uključi, zadani stupanj snage je L05.

1. Priključite indukcijsku ploču za kuhanje u aktivnu zidnu utičnicu s pomoću električnog kabela (1). Zatim će se oglasiti zvučni signal, a na zaslonu (11) ovisno o temperaturi prikazat će se „ - L - ” ili „ - H - ”.
2. Stavite tavu na ploču za kuhanje (2).



### Upozorenje na materijalne štete

- ***Uvijek stavite posuđe na sredinu grijajuće površine (2). Ne stavljajte ga na upravljačku ploču ili na rub.***
  - ***Tava mora biti izričito prikladna za induktivske ploče za kuhanje. Ne rabite druge tave (npr. keramičke).***
  - ***Budite oprezni prilikom pripremanja juha i gulaša. Ukupna masa posude za kuhanje i sadržaja ne smije prekoračiti 10 kg.***
3. Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje (6) 3 sekunde radi uključivanja induktivske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.
  4. Pritisnite funkcionalni gumb M (5) radi prebacivanja uređaja na stupanj snage „L05“.



*Kada ploča za kuhanje radi, istodobno radi i rashladni ventilator te ploča tijekom kuhanja može malo zvjetati. To nije neispravnost.*

5. Gumbima + (4) i - (18) namjestite željeni stupanj snage ili pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako bi se na zaslonu (11) prikazala temperatura kuhanja i namjestite je gumbima + (4) i - (18).



### Opasnost od opeklin!

*Ne dodirujte grijajuću površinu (2) na kojoj je prethodno bila posuda za kuhanje. Nakon uklanjanja posude za kuhanje grijajuća površina (2) može i dalje biti vrlo vruća.*



Funkcijskim gumbom M (5) odaberite prikaz stupnja snage (3) ili prikaz temperature (19). Međutim, imajte na umu da se prilikom promjene snaga uvijek namješta na stupanj L05, a temperaturna na 120 °C, bez obzira na prethodno namještenu vrijednost. Stoga morate paziti na to da hrana ne zagori.



### Opasnost od požara!

- Ulja i masti mogu se zapaliti ako se pregrijaju. Stoga budite oprezni prilikom grijanja ulja i masti. Nikada ne ostavljajte ulja ili masti bez nadzora.
  - **Opasnost od eksplozije!** Nikada ne pokušavajte ugasiti zapaljeno ulje i zapaljenu mast vodom. Umjesto toga ugasite ga pokrivanjem tavom s čvrstim poklopcom ili pločom. Iskopčajte električni kabel iz mrežne utičnice.
6. Pripremite hranu. Prilikom kuhanja, gumbima + (4) i - (18) namjestite željeni stupanj snage ili temperaturu.
7. Kada završite, isključite induksijsku ploču za kuhanje. U tu svrhu pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje Ⓛ (6). Zatim će se oglasiti zvučni signal, a na zaslonu (11) ovisno o temperaturi prikazat će se „- L -“ ili „- H -“. Kontrolna žaruljica iznad gumba za uključivanje/isključivanje Ⓛ (6) će se ugasiti.



- *Isključite li induksijsku ploču za kuhanje, a temperatu grejivača površine (2) viša je od 60 °C, na zaslonu će se prikazati „- H -“. Ako temperatura padne ispod 60 °C, na zaslonu će se prikazati „- L -“.*
- *Nakon cca. 2 sata neprekidnog rada uređaj će se automatski isključiti i oglasit će se zvučni signal. Ako u međuvremenu promijenite postavke ili zaslon, brojač će se ponovno pokrenuti nakon 2 sata. Ako ste programirali vremenski programator, on će imati prioritet i uređaj će se isključiti nakon namještenog vremena.*

### 7.3 Stupnjevi snage i pripadajuća električna snaga

Donja tablica pruža pregled raznih stupnjeva snage, s vrijednostima snage u vatima.

Stupanj	Snaga (W)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funkcija Pojačanje)**	2200

\* zadani stupanj snage prilikom uključivanja grijajuće površine (2)

\*\* Funkcija Pojačanje ne može se izravno odabratи kao stupanj snage, nego samo preko funkcije „Pojačanje“.

### 7.4 Isključivanje s pomoću vremenskog programatora

Možete programirati vremenski programator kako bi se induksijska ploča za kuhanje automatski isključila nakon namještenog vremena.

1. Pritisnite dodirni gumb vremenskog programatora (17) tijekom kuhanja induksijskom pločom za kuhanje radi programiranja vremenskog programatora.
2. Gumbima + (4) i - (18) namjestite željeno vrijeme kuhanja (u minutama) prije nego što se grijajuća površina isključi.

*Vrijeme kuhanja možete programirati od 0:01 (1 minuta) do 3:00 (3 sata). Pritisnite i držite gume + (4) ili - (18) radi namještanja vremenskog programatora u koracima od 10 minuta. Pritisnite gume + (4) ili - (18) radi namještanja vremenskog programatora u koracima od 1 minute.*

Namješteno vrijeme kratko će treperiti, a zatim će se na zaslonu (11) prikazati preostalo vrijeme (brojač).

Ako je vremenski programator aktiviran, zaslon (11) će naizmjence prikazivati stupanj snage ili temperaturu i preostalo vrijeme u intervalima od oko 5 sekunda.



*Pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) svijetli samo kada se na zaslonu (11) prikazuje vrijeme. Kada se prikazuje stupanj snage ili temperatura, svijetli samo pokazivač (3) ili (19), ali ne i pokazivač stanja (17).*

Stupanj snage ili temperaturu po potrebi možete namjestiti gumbima + (4) i - (18).

Kada brojač dođe do nule, induksijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Oglasit će se zvučni signal.



*Radi ručnog isključivanja induksijske ploče za kuhanje prije isteka vremena pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ⊕ (6).*

## 7.5 Uključivanje s pomoću vremenskog programatora

Isto tako možete programirati vremenski programatora za uključivanje induksijske ploče za kuhanje s funkcijom automatskog kuhanja u određeno vrijeme unutar sljedećih 24 sata.



*Zbog sigurnosnih razloga funkcije „Voda“, „Kuhanje“, „Prženje“ i „Pojačanje“ ne mogu se uključiti s pomoću vremenskog programatora. Proizvod ne smije biti bez nadzora prilikom uporabe ovih funkcija. Isto vrijedi i za normalnu uporabu induksijske ploče za kuhanje (sa slobodnim odabirom stupnja snage ili temperature), u tom slučaju ne može se uključiti s pomoću vremenskog programatora.*

1. Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje ⊕ (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.
2. Pritisnite dodirni gumb vremenskog programatora ⊖ (17) radi programiranja vremenskog programatora.
3. Gumbima + (4) i - (18) namjestite željenu zadršku (u satima:minutama) prije uključivanja induksijske ploče za kuhanje.
4. Pritisnite gumb funkcije kuhanja koju želite rabiti: Podgrijavanje/održavanje topline ☰ (15), Juha (13), Mlijeko (12) ili Pirjanje (10). Pokazivač stanja iznad odabrane funkcije počinje treperiti.

Zaslon (11) prikazuje preostalo vrijeme (u satima:minutama). Nakon isteka namještenog vremena induksijska ploča za kuhanje će se uključiti.

Nakratko jedanput pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ⊕ (6) radi otkazivanja automatskog uključivanja i isključivanja induksijske ploče za kuhanje.

## 7.6 Roditeljska zaštita

Indukcijska ploča za kuhanje ima roditeljsku zaštitu kako se postavke ne bi mogle slučajno mijenjati.

Aktiviranje i deaktiviranje roditeljske zaštite:

1. Pritisnite i držite gumb Roditeljska zaštita ⌂ (16) oko 3 sekunde. Oglasava se zvučni signal i pokazivač stanja iznad gumba Roditeljska zaštita ⌂ (16) svijetli. Roditeljska zaštita time je aktivirana.

2. Pritisnite i držite gumb Roditeljska zaštita  (16) oko 3 sekunde. Oglašava se zvučni signal i pokazivač stanja iznad gumba Roditeljska zaštita  (16) se gasi. Roditeljska zaštita time je ponovno deaktivirana. Indukcijsku ploču za kuhanje možete rabiti kao inače.



- Roditeljsku zaštitu možete aktivirati i kada je induksijska ploča za kuhanje isključena.
- Ako roditeljsku zaštitu aktivirate kada je induksijska ploča za kuhanje uključena, nju je svejedno moguće isključiti. Ali sve ostale funkcije su blokirane.

## 7.7 Automatske funkcije

Vaša induksijska ploča za kuhanje ima 8 funkcija kuhanja. Neke od tih funkcija kuhanja (npr. Juha ili Mlijeko) dinamički prilagođavaju snagu i omogućavaju prikladnu pripremu raznih jela bez stalnog namještanja topline. Ostale funkcije (npr. Voda ili Prženje) automatski namještaju vrijeme i temperaturu tako da se te postavke ne moraju namještati ručno. To vam omogućava da brže obavljate prilagodbe i da radite druge stvari ili se jednostavno opustite dok pripremati hrano.

### 7.7.1 Funkcija „Podgrijavanje/održavanje topline“

Kada odaberete funkciju „Podgrijavanje/održavanje topline“, automatski se namještaju vremenska postavka od 2 sata i temperatura od 60 °C. To vam omogućava da hrani održavate toplom na cca. 60 °C tijekom tog razdoblja.

Također možete nježno podgrijati hrano. S ovom funkcijom energija se isporučuje u kratkim intervalima kako bi se spriječilo sljepljivanje.



Međutim, svakako zagrijavajte najmanje 500 g hrane (npr. gulaša). Inače bi se ona mogla zalijepiti za dno posude. Ako zagrijavate manju količinu, redovito miješajte sadržaj kako biste to spriječili.

Uporaba funkcije Podgrijavanje/održavanje topline:

1. Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.

ILI

Ovom funkcijom programirajte vrijeme kada želite da se induksijska ploča za kuhanje uključi. Vidi odjeljak „Uključivanje s pomoću vremenskog programatora“.

2. Pritisnite gumb funkcije Podgrijavanje/održavanje topline  (15). Na zaslonu (11) se tada naizmjence prikazuje „60“ i preostalo vrijeme grijanja (počevši od „120“ minuta). Pokazivač stanja iznad funkcionskog gumba Podgrijavanje/održavanje topline (15) svjetli. Dok se prikazuje preostalo vrijeme zagrijavanja, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svjetli. Dok se prikazuje temperatura, pokazivač (9) istodobno svjetli.



- Budući da je snaga grijanja niska za funkciju Podgrijavanje/održavanje topline, svakako stavite poklopac na posudu. To bolje zadržava toplinu kako bi se hrana zagrijala ili održala toplom. U suprotnom temperatura hrane može pasti ispod 60 °C, što se može činiti hladnim kada je jedete.
- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri stupnju pune snage L11 uređaj se automatski vraća na funkciju održavanja topline.
- Ostale funkcije ne mogu se kombinirati s funkcijom Podgrijavanje/održavanje topline.
- Kada je funkcija Podgrijavanje/održavanje topline aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju Podgrijavanje/održavanje topline i nastavili na razini snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (6).

#### 7.7.2 Funkcija „Voda“

Ova funkcija omogućava da brzo i jednostavno zakuhate vodu i održavate je u ključanju.

Uporaba funkcije „Voda“:

1. Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.
2. Pritisnite gumb funkcije „Voda“ (14). Pokazivač stanja iznad funkcije „Voda“ (14) svijetli. Zaslon (11) naizmjenično prikazuje stupanj snage „L10“ i 20 minuta preostalog vremena. Dok se prikazuje preostalo vrijeme, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje stupanj snage „L10“, pokazivač (3) istodobno svijetli.
3. Ako je potrebno, gumbima + (4) i - (18) namjestite stupanj snage.



- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri stupnju pune snage L11 uređaj se automatski vraća na funkciju „Voda“.
- Ostale funkcije nije moguće kombinirati s funkcijom „Voda“.
- Kada je funkcija „Voda“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Voda“ i nastavili na stupnju snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (6).

### 7.7.3 Funkcija „Juha“

Ova funkcija olakšava pripremu juha. Indukcijska ploča za kuhanje automatski prilagođava stupanj snage temperaturi hrane i ovisno o vremenu kuhanja.

Uporaba funkcije „Juha“:

- Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.

ILI

Ovom funkcijom programirajte vrijeme kada želite da se induksijska ploča za kuhanje uključi. Vidi odjeljak „Uključivanje s pomoću vremenskog programatora“.

- Pritisnite gumb funkcije „Juha“  (13). Pokazivač stanja iznad funkcije „Juha“ (13) svijetli. Zaslon (11) naizmjenično prikazuje stupanj snage „L05“ i 1:30 sati preostalog vremena. Dok se prikazuje preostalo vrijeme, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje stupanj snage, pokazivač (3) istodobno svijetli.



- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri stupnju pune snage L11 uređaj se automatski vraća na funkciju „Juha“.
  - Ostale funkcije nije moguće kombinirati s funkcijom „Juha“.
  - Kada je funkcija „Juha“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Juha“ i nastavili na stupnju snage L05.
- U osnovi, induksijska ploča za kuhanje regulira stupanj snage na temelju temperature hrane. Ali možete ga ispraviti ako je potrebno. U tu svrhu gumbima + (4) i - (18) namjestite stupanj snage.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje  (6).

### 7.7.4 Funkcija „Mlijeko“

Funkcija „Mlijeko“ rabi se za grijanje mlijeka bez prelijevanja ili ključanja. Mlijeko se zagrije na temperaturu od 60 °C i održava toplim 20 minuta.

Uporaba funkcije „Mlijeko“:

- Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.

ILI

Ovom funkcijom programirajte vrijeme kada želite da se induksijska ploča za kuhanje uključi. Vidi odjeljak „Uključivanje s pomoću vremenskog programatora“.

- Pritisnite gumb funkcije „Mlijeko“  (12). Na zaslonu (11) se tada naizmjence prikazuje „60“ i preostalo vrijeme grijanja (počevši od „20“ minuta). Pokazivač stanja iznad funkcije „Mlijeko“ (12) svijetli. Dok se prikazuje preostalo vrijeme zagrijavanja, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog

programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje temperatura „60“, pokazivač (19) istodobno svijetli.

- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri punoj snazi uređaj se automatski vraća na funkciju „Mlijeko“.
- Funkciju „Mlijeko“ nije moguće kombinirati s drugim funkcijama.
- Kada je funkcija „Mlijeko“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Mlijeko“ i nastavili na stupnju snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje  (6).

#### 7.7.5 Funkcija „Pirjanje“

Funkciju „Pirjanje“ možete rabiti za juhe, gulaše, umake i pirjana jela. Hrana se kontinuirano zagrijava na stupnju snage L03 (mala toplina).

Uporaba funkcije „Pirjanje“:

1. Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.

ILI

Ovom funkcijom programirajte vrijeme kada želite da se induksijska ploča za kuhanje uključi. Vidi odjeljak „Uključivanje s pomoću vremenskog programatora“.

2. Pritisnite gumb funkcije „Pirjanje“  (10). Pokazivač stanja iznad funkcije „Pirjanje“ (10) svijetli. Zaslon (11) naizmjeno prikazuje stupanj snage „L03“ i 2:00 sata preostalog vremena. Dok se prikazuje preostalo vrijeme, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje stupanj snage, pokazivač (3) istodobno svijetli.

- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri punoj snazi uređaj se automatski vraća na funkciju „Mlijeko“.
- Stupanj snage i vrijeme kuhanja su fiksni. Ne možete ga mijenjati.
- Funkciju „Pirjanje“ nije moguće kombinirati s drugim funkcijama.
- Kada je funkcija „Pirjanje“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Pirjanje“ i nastavili na stupnju snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje  (6).

### 7.7.6 Funkcija „Kuhanje“

S funkcijom „Kuhanje“ možete automatski dovesti hranu do vrenja i zatim je lagano kuhati. Ovisno o temperaturi, snaga se automatski mijenja između stupnja snage L10 i L05 kako bi se spriječilo da hrana prekipi.

Uporaba funkcije „Kuhanje“:

- Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.
- Pritisnite gumb funkcije „Kuhanje“  (9). Pokazivač stanja iznad funkcije „Kuhanje“ (9) svijetli. Zaslon (11) naizmjenično prikazuje stupanj snage „L10“ i 0:30 minuta preostalog vremena. Dok se prikazuje preostalo vrijeme, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje stupanj snage, pokazivač (3) istodobno svijetli.
- U osnovi, induksijska ploča za kuhanje regulira stupanj snage na temelju temperature hrane. Ali možete ga ispraviti ako je potrebno. U tu svrhu gumbima + (4) i - (18) namjestite stupanj snage.



- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri punoj snazi uređaj se automatski vraća na funkciju „Kuhanje“.
- Vrijeme kuhanja je fiksno. Ne možete ga mijenjati.
- Funkciju „Kuhanje“ nije moguće kombinirati s drugim funkcijama.
- Kada je funkcija „Kuhanje“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Kuhanje“ i nastavili na stupnju snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje  (6).

### 7.7.7 Funkcija „Prženje“

Za funkciju „Prženje“ induksijska ploča za kuhanje zagrijava posuđe i hranu na 180 °C i održava tu temperaturu konstantnom. Rabi se za prženje hrane (npr. krumpirića) u ulju.

Program odabire 180° kao zadanu temperaturu. Razna hrana ponekad zahtijeva razne temperature prženja. Pritisnite gume + (4) i - (18) za namještanje temperature. Slijedite upute proizvođača na pakiranju hrane ili informacije u poglavljju 7.8.

Uporaba funkcije „Prženje“:

- Pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje  (6) 3 sekunde radi uključivanja induksijske ploče za kuhanje. Na zaslonu (11) prikazuje se „on“.
- Pritisnite gumb funkcije „Prženje“  (8). Na zaslonu (11) se tada naizmjence prikazuje „180“ i preostalo vrijeme (počevši od 0:30 sati). Pokazivač stanja iznad funkcije „Prženje“ (8) svijetli. Dok se prikazuje preostalo vrijeme kuhanja, pokazivač stanja iznad gumba vremenskog programatora (17) također svijetli. Dok se prikazuje temperatura „180“, pokazivač (19) istodobno svijetli.



- Po potrebi istodobno možete rabiti funkciju Pojačanje (vidi dolje). Nakon vremena grijanja od 30 sekunda pri punoj snazi uređaj se automatski vraća na funkciju „Prženje“.
- Funkciju „Prženje“ nije moguće kombinirati s drugim funkcijama.
- Kada je funkcija „Prženje“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Prženje“ i nastavili na stupnju snage L05.

Nakon isteka vremena kuhanja induksijska ploča za kuhanje se isključuje. Kako biste potpuno prekinuli postupak kuhanja i prijevremeno isključili induksijsku ploču za kuhanje, jedanput nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje  (6).

#### 7.7.8 Funkcija „Pojačanje“

Funkcija Pojačanje pomaže da se ubrza postupak kuhanja. Indukcijska ploča za kuhanje radi punom snagom (stupanj snage „L11“) 30 sekundi, a zatim se vraća na prethodno odabrani stupanj snage, temperaturu ili funkciju.

Uporaba funkcije pojačanja:

1. Uključite induksijsku ploču za kuhanje i odaberite stupanj snage, temperaturu ili jednu od funkcija „Mlijeko“, „Podgrijavanje/održavanje topline“, „Prženje“, „Kuhanje“, „Pirjanje“, „Juha“ ili „Voda“.
2. Dok induksijska ploča za kuhanje radi, pritisnite gumb funkcije „Pojačanje“  (7). Na zaslonu (11) će se prikazivati „L11“ i svjetlit će pokazivač funkcije „Pojačanje“ (17).

Nakon 30 sekunda induksijska ploča za kuhanje vraća se na prethodno odabrani stupanj snage, temperaturu ili funkciju.



Kada je funkcija „Pojačanje“ aktivirana, pritisnite funkcionalni gumb M (5) kako biste otkazali funkciju „Pojačanje“ i nastavili na stupnju snage L05 ili temperaturi 120.

## 7.8 Savjeti za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje

Ovaj odjeljak sadrži nekoliko korisnih savjeta o procjeni količine ili vremena kuhanja raznih namirnica. To su samo smjernice. Potrebno vrijeme kuhanja može se razlikovati ovisno o gustoći i potrebnom stupnju kuhanja. Redovito provjeravajte hranu tijekom kuhanja.

Hrana	Temperatura / stupanj snage	Masa	Vrijeme	Funkcija
Pileća prsa	180 °C	400 g	7 minuta	Prženje*
Pileći nuggetsi (smrznuti)	180 °C	250 g	6 minuta	Prženje*
Svinjski odrezak (svježi)	160 °C	400 g	4-5 minuta	Prženje*
Svinjski odrezak (smrznuti)	180 °C	400 g	5 minuta	Prženje*
Krumpirići (svježi)	160 °C	400 g	5-6 minuta	Prženje*
Krumpirići (smrznuti)	180 °C	400 g	6 minuta	Prženje*
Temeljac od mesa	L10	500 g	30 minuta	Kuhanje
Gotova jela, npr. iz konzerve	60 °C	500 g	30-35 minuta	Grijanje
Govedina, npr. gulaš	L03	500 g	120 minuta	Kuhanje
Pileća juha	L08	1000 g	90 minuta	Juha
Juha od povrća	L05	1800 g	90 minuta	Juha

\* Navedena vremena prženja odnose se na trenutak kada mast/ulje dostigne namještenu temperaturu. Za 1,5 litara ulja potrebno je oko 20 minuta da postigne 180 °C.

## **8. Primjeri recepata**

---

U nastavku donosimo nekoliko uzoraka jela koja možete jednostavno pripremiti s pomoću induksijske ploče za kuhanje. Imajte na umu da su sve vrijednosti samo orijentacijske. Potrebna vremena kuhanja mogu se neznatno razlikovati zbog sastojaka. Redovito provjeravajte hranu tijekom razdoblja kuhanja.

### **8.1 Chilli con carne (4 porcije)**

Sastojci:

- 500 g mljevenog mesa
- 2 konzerve crvenog graha
- 2 konzerve sjeckanih rajčica
- 1 češanj češnjaka
- 3 luka
- 1 staklenka narezanih jalapeñosa u octu
- 500 ml goveđeg temeljca
- 1 žličica mljevenog kima
- 1 žličica čilija u prahu
- sol
- papar
- malo margarina ili biljne masti za prženje

Luk ogulite i narežite na kockice, a češnjak ogulite i zgnječite. Stavite oboje na stranu. U tavu stavite malo margarina ili biljne masti i zapecite mljeveno meso na stupnju snage L10. Začinite meso solju i paprom, a zatim ga deglazirajte otprilike polovicom tekućine iz staklenke za jalapeño. Dodajte luk i nastavite pržiti.

Sada dodajte temeljac, rajčice, češnjak, malo kima i malo čilija u prahu.

Grah temeljito isperite vodom u cjedilu i dodajte zajedno s jalapeñosima.

Odaberite funkciju „Pirjanje“ i ostavite da se kuha oko 90 minuta.

Na kraju dodajte još malo čilija u prahu ili kima po želji.

## 8.2 Juha od poriluka sa sirom (4 porcije)

Sastojci:

- 500 g mljevenog mesa
- 500 g poriluka
- 300 g krumpira (škrobastog)
- 1,2 litre goveđeg temeljca
- 200 g kremastog mekog sira
- 200 g mekog sira sa začinskim biljem
- sol
- papar
- malo margarina ili biljne masti za prženje

Krumpir ogulite i narežite na kockice te prokuhajte u malo temeljca.

Kada krumpir omekša, ostavite ga u temeljcu i odložite na stranu.

U tavu stavite malo margarina ili biljne masti i zapecite mljeveno meso na stupnju snage L10.

Poriluk očistite, nasjeckajte na kolutiće i dodajte mesu. Isto tako možete upotrijebiti smrznuti poriluk.

Poriluk umiješajte u meso i zagrijavajte još 5 minuta. Povremeno promiješajte.

Zatim deglazirajte ostatkom temeljca.

Odaberite funkciju „Juha“ i ostavite da se kuha oko 30 minuta.

Za to vrijeme zgnječite krumpir u temeljcu.

Kada poriluk omekša, umiješajte krumpir pire i meki sir.

Pustite da kuha još 10 minuta, a zatim začinite solju i paprom.

## 8.3 Hrskavi komadići piletine (4 porcije)

Sastojci:

- 500 g pilećeg filea ili prsa
- 300 g brašna
- 100 g krušnih mrvice
- 50 g kukuruznih pahuljica
- 300 ml mlijeka
- 1 litra ulja za prženje
- 1 žličica praška za pecivo
- 4 žličice mljevene paprike
- 2 žličice soli
- 2 žličice papra
- 2 žličice čilija u prahu po želji
- 2 žličice origana
- 2 žličice majčine dušice

Meso operite, osušite kuhinjskim valjkom, narežite na komade i odložite na stranu.

Brašno, krušne mrvice i začine stavite u vrećicu za zamrzavanje i dobro promiješajte.

Mlijeko ulijte u zdjelu i pjenjačom postupno dodajte smjesu s brašnom dok mlijeko ne postane kremasto.

Dodajte kukuruzne pahuljice u preostalu smjesu brašna u vrećici za zamrzavanje i lagano zgnječite.

Zatim smjesu izlijte u široku zdjelu.

Meso stavite najprije u mlijeko, a zatim u smjesu od brašna. Meso treba biti potpuno pokriveno. Pričekajte da brašno upije tekućinu. To pomaže da se obloga bolje slijepi. Zatim stavite meso na stranu. Nakon što su svi komadi pokriveni mrvicama, stavite ulje u tavu i zagrijavajte oko 15 minuta s pomoću funkcije „Prženje“.

Pojedinačne komade oprezno stavljajte šupljikavom žlicom u ulje i pržite oko 6 minuta. Ovisno o veličini posude trebalo bi stavljati po 3 komada odjednom. Pazite da se komadi ne dodiruju u ulju jer će se slijepiti.

Nakon što se ispeku onako kako želite, izvadite ih iz ulja šupljikavom žlicom i stavite na kuhinjski ubrus.

## **8.4 Rižoto od paprike i rajčice (4 porcije)**

Sastojci:

- 2 luka
- 250 g riže za rižoto
- 100 ml bijelog vina
- 1 litra temeljca od povrća
- 3 velike rajčice
- 1 crvena paprika
- 30 g maslaca
- 150 g ementalera, naribano
- bosiljak
- sol
- papar
- Maslinovo ulje

Ogulite luk, očistite rajčice i papriku te sve narežite na kockice. Stavite rajčice i paprike na stranu. Popržite luk na maslinovom ulju u velikoj tavi na stupnju L07. Zatim dodajte rižu. Miješajte dok riža posvuda ne postane sjajna. Deglazirajte bijelim vinom.

Odaberite funkciju „Kuhanje“.

Sada postupno dodajte 100 ml temeljca, neprestano miješajući. Kad riža upije malo tekućine, dodajte još 100 ml temeljca. Nemojte čekati predugo jer će se smjesa zalijepiti. Nastavite miješati.

Nakon što ste dodali oko 500 ml temeljca, umiješajte rajčice i papriku i namjestite snagu na L05.

Sada postupno dodajte preostali temeljac, cijelo vrijeme miješajući.

Nakon što riža upije preostali temeljac, namjestite snagu na L01 i umiješajte sir i maslac.

Dodajte bosiljak i začinite rižoto solju i paprom.

## 9. Održavanje i čišćenje

Kako ostatci hrane ne bi zgorjeli, nakon svake uporabe očistite induksijsku ploču za kuhanje.



### Opasnost od opeklina!

Prije čišćenja pričekajte da se grijača površina (2) potpuno ohladi. U suprotnom biste se mogli opeći.



### Opasnost od električnog udara!

- Prije čišćenja uvijek iskopčajte utikač iz mrežne utičnice. U suprotnom može doći do električnog udara.
- Ne lijevajte i ne prskajte tekućine po induksijskoj ploči za kuhanje ili kroz ventilacijske otvore. Može doći do kratkog spoja, što može uzrokovati električni udar ili opekline.



### Upozorenje na materijalne štete

Ne rabite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje ili alate koji mogu ogrepsti površinu. Oni mogu oštetiti grijaču površinu (2).

Bočne površine i električni kabel (1) očistite lagano navlaženom krpom.

Prljavštinu i zgorjele ostatke hrane na površini grijače površine (2) očistite strugalicom za staklene ploče za kuhanje i odgovarajućim sredstvom za čišćenje.

## 10. Otklanjanje neispravnosti

Ako induksijska ploča za kuhanje ne radi ispravno, slijedite donje upute kako biste razriješili problem. Ako s pomoću donjih savjeta ne uspijete otkloniti neispravnost, обратите se našoj servisnoj službi (vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245).



### Opasnost od električnog udara!

*Ne pokušavajte sami popravljati uređaj.*

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Indukcijska ploča za kuhanje ne radi	Električni kabel (1) nije ukopčan.	Ukopčajte električni kabel (1) u ispravnu zidnu utičnicu.
	Aktivirana je roditeljska zaštita	Pritisnite i 3 sekunde držite gume + (4) i - (18) kako biste deaktivirali roditeljsku zaštitu.
Grijača površina (2) se ne grije	Nema tave na grijaćoj površini (2)	Stavite tavu na grijaču površinu (2).
	Posuđe nije prikladno za indukciju	Rabite samo posuđe koje je prikladno za induksijske ploče za kuhanje.
Na zaslonu (11) prikazuje se pogreška E0	Nema tave na grijaćoj površini (2)	Stavite tavu na grijaču površinu (2).
	Posuđe nije prikladno za indukciju	Rabite samo posuđe koje je prikladno za induksijske ploče za kuhanje.
	Posuđe ima premalen promjer ili nije na sredini grijaće površine (2).	Rabite samo posuđe s promjerom dna između 10 i 22 cm i stavite ga na sredinu grijaće površine (2).
Na zaslonu (11) prikazuje se pogreška E6	Neispravnost rashladnog ventilatora	Rashladni ventilator možda je neispravan. U tom slučaju обратите se našoj servisnoj službi. Vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245.
Na zaslonu (11) prikazuje se pogreška E1, E2, E3, E4, E7, E8 ili Eb	Tehnička neispravnost	Obратite se našoj servisnoj službi. Vidi „Jamstvene informacije“ na stranici 245.

## 11. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju

	Uređaji označeni ovim znakom podliježu Europskoj direktivi 2012/19/EU. Sve električne i elektroničke uređaje valja zbrinuti odvojeno od kućanskog otpada u službenim centrima za recikliranje. Zbrinite uređaj ispravno kako ne biste onečistili okoliš i ugrozili svoje zdravlje. Dodatne informacije o ispravnom zbrinjavanju možete saznati od mjerodavnih tijela lokalne vlasti, komunalnih službi ili u trgovini u kojoj ste uređaj kupili.
	Sav ambalažni materijal zbrinite na ekološki način. Kartonsku ambalažu odnesite u centre za recikliranje papira ili na javna sabirališta radi recikliranja. Folije i plastične dijelove u ambalaži odnesite na javna sabirališta radi recikliranja.
 ES/PT	

### Vrijedi samo za Francusku:



### „Jednostavno razvrstavanje“

Proizvod, pribor, tiskani materijal i ambalaža mogu se reciklirati. Oni podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača te se razvrstavaju i prikupljaju zasebno.

	Prilikom zbrinjavanja vodite računa o oznakama na ambalažnom materijalu koji je označen kraticama (a) i brojevima (b), čije je značenje sljedeće: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: kompozitni materijali.
	

Simbol	Materijal	Sadržani su sljedeći ambalažni elementi za ovaj proizvod
	Polietilen male gustoće	Kabelska vezica za električni kabel
	Rebrasti karton	Prodajna ambalaža
	Druge vrste kartona	Kartonski umetci u prodajnoj ambalaži
	Papir	List papira

## 12. Obavijesti o sukladnosti



Ovaj uređaj udovoljava osnovnim i drugim bitnim zahtjevima Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktive o niskonaponskoj opremi 2014/35/EU, Direktive o ekološkom dizajnu proizvoda 2009/125/EZ i Direktive o ograničenju uporabe stanovišnih opasnih supstanci u električnoj i elektroničkoj opremi 2011/65/EU.



Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktivi Republike Srbije.



Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima važećih britanskih nacionalnih smjernica.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## **13. Jamstvene informacije**

---

### **Jamstvo tvrtke TARGA GmbH**

Poštovani kupče,

na ovaj proizvod dajemo trogodišnje jamstvo koje vrijedi od datuma kupnje. Ukoliko se kod ovog proizvoda pojave nedostaci, imate zakonska prava koja možete ostvariti kod prodavača ovog proizvoda. Naše niže navedeno jamstvo ne ograničava ta zakonska prava.

### **Jamstveni uvjeti**

Jamstveni rok počinje teći od datuma kupnje. Molimo Vas da sačuvate originalan račun. On će Vam poslužiti kao dokaz kupnje. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojave pogreške u materijalu ili proizvodne pogreške, proizvod ćemo Vam – prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti.

### **Jamstveni rok i zakonska prava u slučaju nedostataka**

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produžuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njegina zamjena ili njegov bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio. Štete i nedostaci koji postoje već i pri kupnji trebate odmah prijaviti nakon raspakiravanja. Popravci koji budu potrebni po isteku jamstvenog roka se dodatno naplaćuju.

### **Opseg jamstva**

Uređaj je pažljivo proizveden prema najstrožim smjernicama kvalitete i savjesno provjeren prije isporuke. Jamstvo vrijedi za pogreške materijala ili proizvodne pogreške. Ovo jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi neuobičajenom habanju i zbog toga se mogu okarakterizirati kao potrošni dijelovi ili pak oštećenja lomljivim dijelova, npr. prekidač, punjive baterije ili one koje su od stakla. Jamstvo prestaje ako je proizvod oštećen, nije stručno korišten ili održavan. Za stručnu uporabu proizvoda točno treba poštivati sve upute navedene u uputama za rukovanje. Obavezno treba izbjegavati svrhe uporabe i radnje koje ne preporučujemo u uputama za rukovanje ili na koje upozoravamo. Proizvod je namijenjen samo za privatnu, ali ne i profesionalnu uporabu. Jamstvo se gasi u slučaju zlouporabe i nestručnog rukovanja, primjene sile ili pri zahvatima koje ne obavlja naš ovlašteni servis. S popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

### **Postupanje u slučaju pokrivenog jamstvom**

Da biste osigurali brzu obradu zahtjeva, slijedite sljedeće upute:

- Prije puštanja u rad svog proizvoda, pažljivo pročitajte priloženu dokumentaciju. Ako dođe do problema koji se ne može riješiti na ovaj način, обратите se našoj servisnoj liniji.
- Molimo Vas da za sve upita kao dokaz kupnje imate pripremljen blagajnički račun i kataloški broj, odn. serijski broj ako postoji.

- Ukoliko rješenje problema putem telefona neće biti moguće, naša servisna linija može, ovisno o uzroku pogreške, naložiti daljnji servis.
- Ovaj i mnoge druge priručnike možete preuzeti s adrese [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Ovaj QR kod vodi vas izravno na našu međunarodnu stranicu ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Kliknite odgovarajuću državu kako biste pogledali sažetak priručnika na službenom jeziku. Kako biste otvorili priručnik za uporabu, upišite broj artikla (IAN) 460026\_2401.



### Servis



Telefon: 0800 223223

(besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: [kontakt@kaufland.hr](mailto:kontakt@kaufland.hr)

**IAN: 460026\_2401**



### Proizvodac

Uzmite u obzir da sljedeća adresa nije servisna adresa. Najprije nazovite prethodno naveden telefonski broj.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NJEMAČKA

## **Съдържание**

---

<b>1. Предназначение .....</b>	<b>248</b>
<b>2. Съдържание на пакета .....</b>	<b>250</b>
<b>3. Контроли и дисплеи.....</b>	<b>251</b>
<b>4. Технически характеристики .....</b>	<b>252</b>
<b>5. Указания за безопасност .....</b>	<b>253</b>
<b>6. Преди да започнете .....</b>	<b>267</b>
6.1 Въведение в индукционното готвене.....	267
6.2 Подходящи готварски съдове.....	267
<b>7. Начало.....</b>	<b>268</b>
7.1 Настройване и свързване.....	268
7.2 Употреба.....	268
7.3 Степени на мощност и свързаната електрическа мощност.....	271
7.4 Изключване чрез таймер.....	271
7.5 Използване за таймера за включване.....	272
7.6 Заключване срещу деца .....	273
7.7 Автоматични функции .....	273
7.7.1 Функция за подгряване/поддържане на храната топла .....	273
7.7.2 Функция "Вода" .....	275
7.7.3 Функция "Супа" .....	275
7.7.4 Функция "Мляко" .....	276
7.7.5 Функция "Задушаване" .....	277
7.7.6 Функция "Къкрене" .....	278
7.7.7 Функция "Deep Fry" .....	278
7.7.8 Функция "Boost" .....	279
7.8 Съвети за готвене с вашия индукционен котлон .....	280
<b>8. Примерни рецепти .....</b>	<b>281</b>
8.1 Чили кон карне (4 порции).....	281
8.2 Супа от праз и сирене (4 порции).....	282
8.3 Хрупкави парчета пиле (4 порции) .....	282
8.4 Ризото с чушки и домати (4 порции) .....	283

<b>9. Поддръжка/почистване .....</b>	<b>284</b>
<b>10. Отстраняване на проблеми.....</b>	<b>285</b>
<b>11. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта...</b>	<b>286</b>
<b>12. Забележки относно съответствието .....</b>	<b>287</b>
<b>13. Информация за гаранция .....</b>	<b>287</b>

### **Поздравления!**

С покупката на индукционния котлон SOIKP 2200 B2 Вие избрахте един качествен продукт.

Преди първата употреба се запознайте с начина на работа на индукционния котлон и прочетете внимателно и докрай тези инструкции за употреба. Спазвайте инструкциите за безопасност и използвайте индукционния котлон само по описания начин в инструкциите за употреба и само за предвидените приложения.

Запазете тези инструкции за употреба на сигурно място. Ако предадете индукционния котлон на друго лице, не пропускайте да му предадете и всички свързани с продукта документи.

## **1. Предназначение**

---

Индукционният котлон SOIKP 2200 B2 може да бъде използван за приготвяне и готвене на храна, както и за запазването ѝ топла в специални тигани. Той е преносим и лесен за употреба благодарение на сензорния контролен панел.

Този индукционен котлон не е предназначен за комерсиална употреба. Този индукционен котлон е подходящ единствено за употреба в закрити помещения, в сухи затворени пространства. Уверете се, че индукционният котлон е винаги поставен върху стабилна повърхност.

Уредът отговаря на всички приложими норми и стандарти, свързани със съответствието със CE. Всякакви модификации по уреда, извън препоръчаните от производителя промени, могат да доведат до липса на съответствие с тези стандарти.

**Информация за домашните електрически готварски печки**

	Символ	Стойност
Код на модела	x	SOIKP 2200 B2
Тип на плочата	x	Електрическа
Брой нагреватели и готварски зони	x	1
Технология за загряване (индукционни нагреватели и готварски зони, лъчести нагреватели, котлони)	x	Индукционна
За кръгли готварски зони и котлони: Диаметър на използваемата област за всяка електрически подгрявана готварска зона, с точност до 5 mm.	Ø	22 cm
За некръгли готварски зони и котлони: Дължина и широчина на използваемата област за всяка електрически подгрявана готварска зона, с точност до 5 mm.	Д Ш	x
Консумация на електроенергия за всяка готварска зона, на кг.	EC електрическо готвене	185,4 ватчас/кг.
Консумация за електроенергия на плоча на кг.	EC електрически нагревател	185,4 ватчас/кг.

**Метод на тестване:**

Продуктът е тестван в съответствие със следните стандарти за тестване:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Домакински готварски електроуреди - Част 2: Котлони - Методи за измерване на производителността.

(Тествани в съответствие с (ЕС) Регламент 66/2014, Приложение I, Раздел 2 и 2.2)

**Информация за намаляване на въздействието върху околната среда:**

Използвайте индукционния котлон само със съвместими съдове. Никога не използвайте т.нар. „адаптери за индукционни плочи”, тъй като те значително намаляват енергийната ефективност на индукционния котлон (като постигната температура в съда в сравнение с използваната енергия) и премахват всичките предимства на плочите от този вид. Причината е в топлинния трансфер между адапторната плоча и основата на съда. Това удължава процеса и води до загуба на енергия.

## **Предвидима злоупотреба**

Индукционният котлон не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.



### **Риск от изгаряне!**

Не поставяйте други обекти (напр. прибори, съдове, капаци на съдове и т.н.) върху подгряващата зона (2). Тя може да се нагорещи силно и да причини изгаряния.

---

## **2. Съдържание на пакета**

---

- Индукционен котлон Switch On SOIKP 2200 B2
- Бърз справочник (подробните инструкции за работа са налични онлайн)

### **3. Контроли и дисплеи**

Тези инструкции за употреба имат разгъваща се корица. От вътрешната ѝ страна е изобразен индукционният котлон с обозначени фигури. Значението на числата е както следва:

- 1 Захранващ кабел
- 2 Подгряваша зона
- 3 Символ за дисплей на степен на мощност (P)
- 4 + бутон (стойност нагоре)
- 5 Функционален бутон M (превключва между дисплей на мощността/температурата)
- 6 Бутон за включване/изключване ⚡\*
- 7 Бутон за функция за засилване Boost ⚡\*
- 8 Бутон за функция за пържене Deep Fry ⚡\*
- 9 Бутон за функция за къкрене Simmer ⚡\*
- 10 Бутон за функция за задушаване Stew ⚡\*
- 11 Дисплей
- 12 Бутон за функция за мляко Milk ⚡\*
- 13 Бутон за функция за супа Soup ⚡\*
- 14 Бутон за функция за вода Water ⚡\*
- 15 Бутон за функция за повторно затопляне/поддържане топло Reheat/Keep-warm ⚡\*
- 16 Бутон за заключване срещу деца ⚡\*
- 17 Бутон за таймер ⚡\*
- 18 - бутон (стойност надолу)
- 19 Символ за дисплей на температура (°C)

\*Червена точка светва над тези сензорни бутони, когато съответната функция се активира.

#### **4. Технически характеристики**

---

Производител:	Switch On
Наименование на модела:	SOIKP 2200 B2
Работно напрежение:	220 - 240 V~ (AC), 50/60 Hz
Захранване:	2200 W
	11 степени на мощност: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 вата, Boost (2200 вата)
	10 степени на температура: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Дисплей:	4 знака с червена LED подсветка
Таймер:	Включване: Макс. 24 часа на стъпки от 1 минута Изключване: Макс. 3 часа на стъпки от 1 минута
Контролен панел:	Сензорни бутони, заключване срещу деца
Дължина на захранващия кабел:	2,00 м.
Мин. диаметър на дъното на съда за готовене:	10 см
Макс. диаметър на дъното на съда за готовене:	22 см
Клас на защита II	

## 5. Указания за безопасност

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно следните инструкции и спазвайте всички предупреждения за безопасност, дори и да сте запознати с начините на боравене с електронни устройства. Запазете тези инструкции за употреба на сигурно място за справки в бъдеще. Ако продадете или подарите устройството, е от съществено значение да предадете и тези инструкции за употреба. Те представляват част от продукта.

### Описание на символите

В това ръководство за потребителя, предупрежденията се използват по следния начин. Някои от символите са прикрепени към самия продукт, за да се предупреди потребителя за потенциалните рискове.



## **Риск от изгаряне!**

Този символ предупреждава за гореща повърхност.



## **Не докосвай!**

Този символ предупреждава да не бъде докосвана подгряващата зона.



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Този символ обозначава важна информация за безопасната работа на продукта и за безопасността на потребителя. Той предупреждава за рискове, които биха могли, ако бъдат пренебрегнати, да създадат опасност за живота и крайниците на потребителя или материални щети.



## **Риск от токов удар!**

Този символ предупреждава за рискове, които биха могли, ако не им бъде обратено внимание, да създадат опасност за живота

или крайниците на потребителя чрез токов удар.



## Риск от пожар!

Този символ предупреждава, че ако не бъде обрнато внимание на предупреждението, може да възникне пожар.



Този символ означава, че е налична повече информация по темата.



Адрес на производителя

## Деца и лица с увреждания

Този уред може да се използва от деца над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални възможности или такива с ограничен опит или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за безопасното използване на уреда и са разбрали за потенциалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и

потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под надзор на възрастен.

Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани до уреда и захранващия му кабел (1).

**⚠ Предупреждение, рисък от задушаване!**

*Опаковъчният материал не е играчка. Не позволяйте на деца да си играят с найлонови торбички. Има опасност от задушаване.*

**⚠ Опасност от падащи предмети!**

*Уверете се, че деца не могат да съборят уреда от работния плот чрез дърпане на захранващия кабел (1). Има опасност от нараняване.*

Дръжте уреда на недостъпно за деца място.

## Общи инструкции за безопасност



### Риск от изгаряне!

- Не поставяйте други обекти (напр. прибори, съдове, капаци на съдове и т.н.) върху подгряващата зона (2). Тя може да се нагорещи силно и да причини изгаряния.
- Не докосвайте подгряващата зона (2), върху която преди това е бил поставен съд. След като преместите готварския съд, подгряващата зона (2) все още може да е много гореща.



### Риск от пожар!

- Олио или мазнини може да се подпалят, ако бъдат прекомерно нагрети. Следователно бъдете внимателни, когато загрявате олио и мазнини. Никога не оставяйте олио или мазнини без наблюдение.

- **Риск от експлозия!** Никога не се опитвайте да загасите горящо олио или мазнина с вода. Вместо това задушете пламъка, като покриете готварския съд с добре прилепващ капак или чиния. Извадете щепсела от електрическия контакт.
- Не поставяйте уреда върху текстилни повърхности, като например покривка за маса.
- Не поставяйте устройството върху метални повърхности. Те може да се загреят бързо и да причинят пожар.
- Никога не поставяйте уреда под запалими обекти, като например завеси.
- Отворите от долната страна на устройството не трябва никога да бъдат закривани. За да бъде гарантирано достатъчното охлаждане на уреда, на поне 10 см. около него и поне 60 см.

над него не трябва да има други предмети.



## **Риск от токов удар!**

- Корпусът на индукционния котлон и захранващия му кабел (1) не трябва да бъдат повреждани по никакъв начин. Никога не сменяйте неизправен кабел, вместо това се свържете с нашия отдел за обслужване на клиенти (вижте "Информация за гаранция" на страница 287). Ако корпусът или захранващият кабел (1) са повредени, съществува рисков от токов удар.
- Никога не отваряйте корпуса на индукционния котлон, тъй като в него няма компоненти, които да се нуждаят от поддръжка. Ако корпусът е отворен, съществува рисков от токов удар.
- Ако забележите дим, необичайни шумове или странни миризми, изключете

*незабавно уреда и извадете щепсела от контакта. Ако това стане, не продължавайте използването на уреда, а го занесете за преглед от специалист. Никога не вдишвайте дим от евентуално запалване на уреда. Ако вдишате дим случайно, потърсете медицинска помощ. Вдишването на дим може да бъде опасно за Вашето здраве.*

- *Уверете се, че захранващият кабел (1) не може да бъде повреден от остри ръбове или горещи места. Никога не увивайте захранващия кабел (1) около подгряващата зона (2).*
- *Уверете се, че захранващият кабел (1) не може да бъде смачкан или притиснат.*
- *Дори и когато е изгасен, индукционният котлон не е напълно изключен от електропреносната мрежа. За пълно изключване от електропреносната*

*мрежа, извадете щепсела от  
електрическия контакт.*

- *Когато изключвате захранването, винаги дърпайте щепсела и никога самия кабел (1).*
- *Винаги изваждайте щепсела от контакта, ако имате някакви проблеми, ако не използвате уреда, преди да го почиствате и по време на гръмотевични бури.*
- *Ако забележите видими повреди по индукционния котлон или по захранващия кабел (1), изключете устройството, извадете щепсела от електрическия контакт и се обърнете към сервис (вижте "Информация за гаранция" на страница 287).*
- *Свързвайте индукционния котлон само към правилно инсталиран и лесно достъпен електрически контакт, чието напрежение отговаря на това на*

котлона. След свързване на уреда, контактът трябва да е лесно достъпен, за да можете да извадите бързо щепсела в случай на нужда.

- Никога не потапяйте индукционния котлон, захранващия кабел (1) или щепсела във вода или други течности. Ако в уреда проникне вода, изключете незабавно щепсела от електрическия контакт и се обърнете към сервиз (вижте „Информация за гаранция“ на страница 287).
- Ако стъклената плоча на подгряващата зона (2) е спукана или счупена, изключете уреда и извадете щепсела му от контакта, за да избегнете евентуален токов удар.



## **Опасност от електромагнитни полета!**

Медицински устройства (пейсмейкъри, слухови апарати и т.н.) могат да бъдат

*повлияни и повредени от електромагнитни полета. Дръжте ги на безопасно разстояние според препоръките на производителя.*



## **Повреди, причинени от електромагнитни полета!**

*Дръжте индукционния котлон на поне 1 метър от устройства, които може да бъдат повлияни от електромагнитни полета (например магнитни устройства за съхранение на данни, електронни устройства, часовници и т.н.)*



## **Предупреждение за повреда на имущество**

- Не загрявайте празни готварски съдове, тъй като може да прегреят бързо и да се повредят, а също и да повредят уреда.*
- Уверете се, че индукционният котлон не е подложен на прекомерни вибрации, тъй като те може да счупят подгряващата*

*зона (2). Внимавайте да не изпуснете индукционния котлон! Съществува рисък от нараняване, ако подгряващата зона (2) бъде счупена.*

- *Внимавайте при приготвяне на супи и яхнии. Теглото на готварския съд и на съдържанието му не трябва да надвишават заедно 10 кг.*
- *Може да повредите индукционния котлон, опитвайки се да изстържете карамелизирана захар от него. Ако разсипете храна, съдържаща захар, отстранете я веднага, преди да се е охладила. Като общо правило, всяка крахмална храна трябва да бъде отстранявана веднага.*
- *Не използвайте абразивни или киселинни препарати или инструменти, които могат да надраскат повърхността. Това може да повреди подгряващата зона (2).*

- *Индукционният котлон разполага с нехлъзгащи се пластмасови крака. Ако се налага, поставете нещо под устройството, тъй като работните повърхности понякога се обработват с детергенти, които могат да въздействат или дори да разтворят пластмасовите крака.*



## **Захранващ кабел**

*Винаги дръжте захранващия кабел (1) за щепсела и никога не дърпайте самия кабел (1). Никога не поставяйте уреда, мебели или други тежки предмети върху захранващия кабел (1) и внимавайте кабелът да не оплете. Никога не връзвайте захранващия кабел (1) на възел и никога не го завързвайте заедно с други кабели. Всички кабели да се поставят така, че да не се стъпва върху тях и те да не пречат. Никога не използвайте адаптери или удължители, които не отговарят на*

*разпоредбите за безопасност, валидни във вашата държава, и не модифицирайте сами захранващия кабел (1). Ако захранващият кабел на това устройство се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговия сервис или от друго лице със сходна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.*

- (i) Не е необходимо действие от страна на потребителя, за да се настрои продуктът за работа на 50 или 60 Hz. Продуктът автоматично се настройва за 50 или за 60 Hz.*

Индукционният котлон не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

## 6. Преди да започнете

Разопаковайте уреда. Първо проверете дали всички части са цели и неповредени. Ако има липсващи или повредени елементи, моля, обадете се на нашата гореща линия за помощ (вижте "Информация за гаранция" на страница 287). Дръжте опаковъчния материал далече от досега на деца и го изхвърлете в съответствие с разпоредбите.

### 6.1 Въведение в индукционното готвене

Готвенето с индукционен котлон протича по различен начин от това, с което сте свикнали при нормалните котлони. Топлината се генерира чрез електромагнитно поле в основата на готварския съд, а не чрез нагреватели, работещи на принципа на съпротивленията, в подгряващата зона. Това спестява електроенергия и намалява времето за готвене.

При висока мощност съдържанието на готварския съд се загрява много по-бързо, а също така реагира много по-бързо на намаляването на температурата. може да се приеме, че готвенето с индукционен котлон е много подобно на готвенето на газ.

Но се нуждаете от специални съвместими с индукционното готвене съдове с феромагнитна основа.

### 6.2 Подходящи готварски съдове

Използвайте само феромагнитни готварски съдове, подходящи за индукционни котлони. Те би трябвало да са обозначени по подходящ начин при закупуването им. Готварски съдове, изработени от немагнитни метали (алуминий, мед и т.н.) и други материали, като керамика, порцелан, стъкло и други, не са подходящи.

Основата на готварския съд трябва да прилепва плътно към индукционната подгряваща плоча, да бъде гладка и да е с диаметър между 10 и 22 см.



*Ако готварският съд не е с подходящ диаметър или е изработен от неподходящ материал, нагряващата зона се изключва автоматично. На всеки 2 секунди се чува звуков сигнал и на дисплея се изписва грешката EO (11).*

## 7. Начало

### 7.1 Настройване и свързване

Поставете уреда върху равна, нехлъзгава и суха повърхност.



#### Риск от пожар!

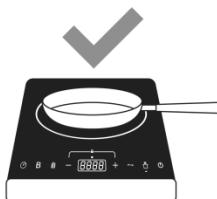
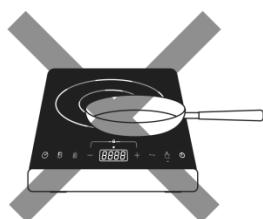
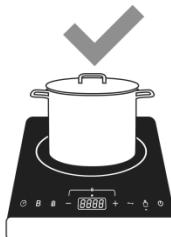
- Не поставяйте уреда върху текстилни повърхности, като например покривка за маса.
- Не поставяйте устройството върху метални повърхности. Той може да се загреят бързо и да причинят пожар.
- Никога не поставяйте уреда под запалими обекти, като например завеси.
- Отворите от долната страна на устройството не трябва никога да бъдат закривани. За да бъде гарантирано достатъчното охлаждане на уреда, на поне 10 см. около него и поне 60 см. над него не трябва да има други предмети.

### 7.2 Употреба



- Ако изключите индукционния котлон и температурата на повърхността на подгрявящата зона (2) е по-висока от 60°C, на дисплея се изписва „- H -“. Ако температурата падне под 60°C, на дисплея се изписва „- L -“.
- Ако отместите съда от индукционния котлон по време на употреба, на дисплея се изписва „EO“ и на всеки 2 секунди се чува звуков сигнал. След около 60 секунди звуковият сигнал спира и вентилаторът се изключва. Дисплеят (11) продължава да показва „- H -“, докато температурата на повърхността на подгрявящата зона (2) е по-висока от 60°C. Ако температурата падне под 60°C, на дисплея (11) се изписва „- L -“.
- Единственият начин за скриване на символите „- H -“ и „- L -“ от дисплея (11) е да се изключи уредът от електрическия контакт.
- При включване на индукционния котлон предварително настроеното ниво на мощност е 105.

1. Свържете индукционния котлон с работещ електрически контакт чрез захранващия кабел (1). Прозвучава звуков сигнал и дисплеят (11) показва „- L -“ или „- H -“ в зависимост от температурата.
2. Поставете съд върху котлона (2).



#### **Предупреждение за повреда на имущество**

- **Винаги поставяйте готварските съдове върху центъра на подгрявящата зона (2). Съдовете не трябва да се поставят върху контролния панел или върху ръба.**
  - Съдът трябва да бъде подходящ за индукционни котлони. Не използвайте никакви други съдове (например керамични).
  - Внимавайте при приготвяне на супи и яхнии. Теглото на готварския съд и на съдържанието му не трябва да надвишават заедно 10 кг.
3. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "оп" (включено).
  4. Натиснете функционалния бутон M (5) за включване на устройството със степен на мощност "L05".



*Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор също работи и котлонът може да издава леко бучащ звук по време на готовене. Това не е неизправност.*

5. Използвайте бутоните + (4) и - (18), за да зададете желаното ниво на мощност или докоснете функционалния бутон M (5), за да се покаже температурата на готовене на дисплея (11) и да я настроите с помощта на бутоните + (4) и - (18).



#### **Риск от изгаряне!**

*Не докосвайте подгрявящата зона (2), върху която преди това е бил поставен съд. След като преместите готварския съд, подгрявящата зона (2) все още може да е много гореща.*



Използвайте функционалния бутон **M** (5), за да превключвате между показване на мощността (3) и температурата (19). Всички пак обърнете внимание, че при превключване мощността е винаги настроена на степен **L05**, а температурата на **120 °C**, независимо от предишните настройки. Затова се уверете, че храната ви няма да прегори.



#### **Риск от пожар!**

- Олио или мазнини може да се подпалят, ако бъдат прекомерно нагрети. Следователно бъдете внимателни, когато загрявате олио и мазнини. Никога не оставяйте олио или мазнини без наблюдение.
  - **Риск от експлозия!** Никога не се опитвайте да загасите горящо олио или мазнина с вода. Вместо това задушете пламъка, като покриете готварския съд с добре прилепващ капак или чиния. Извадете щепсела от електрическия контакт.
6. Пригответе храната. Когато гответе, използвайте бутона + (4) и - (18), за да зададете желаната степен на мощност или температура.
7. Когато сте готови, изключете индукционния котлон. За целта докоснете бутона за включване/изключване **⊕** (6). Прозвучава звуков сигнал и дисплеят (11) показва „- L -“ или „- H -“ в зависимост от температурата. Светлинният индикатор над бутона за включване/изключване **⊕** (6) изгасва.



- Ако изключите индукционния котлон и температурата на повърхността на подгрявящата зона (2) е по-висока от **60 °C**, на дисплея се изписва „- H -“. Ако температурата падне под **60 °C**, на дисплея се изписва „- L -“.
- След прибл. 2 часа непрекъсната работа устройството автоматично ще се изключи и ще прозвучи звуков сигнал. Ако междувременно направите някакви промени в настройките или дисплея, обратното бровене ще започне отново след 2 часа. Ако сте програмирали таймера, отброяването на таймера ще има приоритет и уредът ще се изключи автоматично след определеното време.

## 7.3 Степени на мощност и свързаната електрическа мощност

По-долу е даден кратък преглед на различните степени на мощност, с показатели за енергия във ватове.

Степен	Мощност (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Функция за засилване)**	2200

\* степен на мощност по подразбиране при включване на подгръваща зона (2)

\*\* Функцията за засилване не може да бъде избрана директно като ниво на мощност, а само чрез функцията „Boost“.

## 7.4 Изключване чрез таймер

Можете да програмирате таймера да изключи индукционния котлон автоматично след определено време.

- Докоснете сензорния бутон за таймера  (17), докато гответе на индукционния котлон, за да програмирате таймера.
- Използвайте бутоните + (4) и - (18), за да зададете желаното време за готовене (в минути) преди изключване на подгръващата зона.

*Можете да програмирате време за готовене между 0:01 (1 минута) и 3:00 (3 часа).*

*Докоснете и задръжте бутоните + (4) или - (18), за да регулирате таймера на стъпки от 10 минути. Докоснете и задръжте бутоните + (4) или - (18), за да регулирате таймера на стъпки от 1 минута.*

Настроеното време премигва за кратко и след това на дисплея (11) се изписва оставащото време (брояч).

Ако таймерът е активиран, дисплеят (11) се осветява и сменя стойностите си, показвайки мощността или температурата и оставащото време през интервали от около 5 секунди.



*Индикаторът за статус над бутона за таймера (17) свети само докато на дисплея (11) се показва оставащото време. Докато се показва степента на мощност или температурата, свети само индикаторът (3) или (19), но не и статус индикаторът (17).*

Ако се налага, можете да настроите мощността или температурата с помощта на бутоните + (4) и - (18).

Когато броячът достигне нула, индукционният котлон се изключва автоматично. Прозвучава звуков сигнал.



*За да изключите котлona ръчно преди изтичането на времето, натиснете бутона за включване/изключване (6).*

## 7.5 Използване за таймера за включване

Можете също така да програмирате таймера да включи индукционния котлон с функция за автоматично готвене в определено време в рамките на следващите 24 часа.



*От съображения за безопасност функциите „Water“, „Simmer“, „Deep Fry“ и „Boost“ не могат да бъдат включени с помощта на таймера. Продуктът не трябва да остава без надзор, когато използвате тези функции. Същото важи и за нормалното използване на индукционния котлон (със свободен избор на ниво на мощност или температура), в този случай той не може да бъде включен с таймера.*

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).
2. Докоснете сензорния бутон за таймера (17), за да програмирате таймера.
3. Използвайте бутоните + (4) и - (18), за да зададете забавяне (в часове: минути) преди включване на индукционния котлон.
4. Докоснете бутона за функцията за готвене, която искате да използвате: Reheat/Keep-warm (15), Soup (13), Milk (12) или Stew (10). Индикаторът за статус над избраната функция започва да мига.

Дисплеят (11) показва оставащото време (в часове:минути). След изтичане на зададеното време индукционният котлон се включва.

Докоснете бутона за включване/изключване (6) за кратко, за да отмените автоматичното включване/изключване на индукционния котлон.

## 7.6 Заключване срещу деца

Индукционният котлон разполага със заключване срещу деца, така че настройките му да не могат да бъдат променени случайно.

Как да активирате или дезактивирате заключването срещу деца:

1. Докоснете и задръжте бутона за заключване срещу деца ⌂ (16) за около 3 секунди. Прозвучава звуков сигнал и индикаторът за статус над бутона заключване срещу деца ⌂ (16) светва. Сега заключването срещу деца е активирано.
2. Докоснете и задръжте бутона за заключване срещу деца ⌂ (16) за около 3 секунди. Прозвучава звуков сигнал и индикаторът за статус над бутона заключване срещу деца ⌂ (16) изгасва. Сега заключването срещу деца е деактивирано отново. Можете да използвате индукционния котлон по нормалния начин.



- Можете също така да активирате заключването срещу деца, когато индукционният котлон е изключен.
- Ако активирате заключването срещу деца, докато индукционният котлон е включен, той все още може да бъде изключен. Но всички останали функции се блокират.

## 7.7 Автоматични функции

Вашият индукционен котлон има 8 функции за готвене. Някои от тези функции за готвене (напр. Soup (супа) или Milk (мляко)) регулират мощността динамично и ви позволяват удобно да пригответе различни ястия, без постоянно да регулирате топлината. Други функции (напр. Water (вода) или Deep Fry (пържене)) автоматично задават време и температура, така че да не се налага тези настройки да се регулират ръчно. Това ви позволява да регулирате по-бързо и да правите други неща или просто да си почивате, докато пригответе храната.

### 7.7.1 Функция за подгряване/поддържане на храната топла

При избор на функцията „Reheat/Keep-warm“ (повторно затопляне/поддържане топло) автоматично се задава време от 2 часа и температура от 60 °C. Това ви позволява да поддържате храната топла при прибл. 60 °C през това време.

Можете също така леко да претоплите храната. С тази функция захранването се включва на кратки интервали, за да се предотврати залепване.



Уверете се, обаче, че загрявате поне 500 g храна (напр. яхния). В противен случай може да залепне за основата на тигана. Ако затопляте по-малко количество, разбърквайте редовно съдържанието, за да предотвратите това.

Как се използва функцията за подгряване/поддържане на храната топла:

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).

ИЛИ

Програмирайте времето, в което искате индукционният котлон да се включи с тази функция. Вижте раздел „Използване за таймера за включване“.

2. Докоснете бутона за функцията за подгряване/поддържане на храната топла  (15). Тогава дисплейт (11) показва редувашо се „60“ и оставащото време за подгряване (започвайки от „120“ минути). Индикаторът за статус над бутона за функцията за подгряване/поддържане на храната топла (15) светва. Докато се извежда оставащият период за подгряване, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва температурата, индикаторът (9) свети.



- Тъй като мощността на нагряване е ниска при функцията за подгряване/поддържане на храната топла, уверете се, че сте сложили капак на тигана. Това запазва топлината по-добре, за да подгрее храната или да я запази топла. В противен случай температурата на храната може да остане под 60 °C и тя може да е студена, когато я консумирате.
- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при ниво на пълна мощност L11, устройството автоматично се връща към функцията за поддържане на храната топла.
- Останалите функции не могат да се комбинират с функцията за подгряване/поддържане на храната топла.
- При активирана функция за подгряване/поддържане на храната топла, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за поддържане на храната топла и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готвене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готвене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

### 7.7.2 Функция "Вода"

Тази функция ви позволява бързо и лесно да доведете водата до завиране и да я поддържате връща.

Как се използва функцията за вода:

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "он" (включено).
  2. Докоснете бутона за функцията за вода  (14). Индикаторът за статус над бутона за функцията за вода (14) светва. Дисплеят (11) се редува между показване на нивото на мощност "L10" и 20 минути оставащо време. Докато се извежда оставащото време, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва нивото на мощност "L10", индикаторът (3) свети.
  3. Ако е необходимо, докоснете бутоните + (4) и - (18) за регулиране до желаната степен на мощност.
- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при ниво на пълна мощност L11, устройството автоматично се връща към функцията за вода.
  - Останалите функции не могат да се комбинират с функцията за вода.
  - При активирана функция за вода, натиснете функционалния бутоン M (5) за отмяна на функцията за вода и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готовне индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готовне и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

### 7.7.3 Функция "Супа"

Тази функция улеснява приготвянето на супа. Индукционният котлон автоматично регулира нивото на мощност спрямо температурата на храната и като функция от времето за готовне.

Как се използва функцията за супа:

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "он" (включено).

**ИЛИ**

Програмирайте времето, в което искате индукционният котлон да се включи с тази функция. Вижте раздел „Използване за таймера за включване“.

2. Докоснете бутона за функцията за супа  (13). Индикаторът за статус над бутона за функцията за супа (13) светва. Дисплеят (11) се редува между показване на нивото на мощност "L05" и оставащо време от 1:30 ч. Докато се извежда оставащото време,

индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва нивото на мощност, индикаторът (3) свети.

- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при ниво на пълна мощност L11, устройството автоматично се връща към функцията за супа.
  - Останалите функции не могат да се комбинират с функцията за супа.
  - При активирана функция за супа, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за супа и продължаване със степен на мощност L05.
3. По същество индукционният котлон контролира нивото на мощност въз основа на температурата на храната. Но можете да го коригирате, ако е необходимо. За целта докоснете бутоните + (4) и - (18) за регулиране до желаната степен на мощност.

След изтичане на зададеното време за готовене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готовене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване Ⓛ (6) веднъж за кратко.

#### 7.7.4 Функция "Мляко"

Функцията за мляко се използва за затопляне на млякото, без да се стига до загаряне или кипене. Млякото се затопля до температура от 60 °C и се поддържа топло в продължение на 20 минути.

Как се използва функцията за мляко:

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване Ⓛ (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).

ИЛИ

Програмирайте времето, в което искате индукционният котлон да се включи с тази функция. Вижте раздел „Използване за таймера за включване“.

2. Докоснете бутона за функцията за мляко Ⓜ (12). Тогава дисплеят (11) показва редувашо се „60“ и оставащото време за подгряване (започвайки от „20“ минути). Индикаторът за статус над бутона за функцията за мляко (12) светва. Докато се извежда оставащият период за подгряване, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва температурата „60“, индикаторът (19) свети.

- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при пълна мощност, устройството автоматично се връща към функцията за мляко.
- Функцията за мляко не може да се комбинира с останалите функции.
- При активирана функция за мляко, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за мляко и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готвене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готвене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

#### 7.7.5 Функция "Задушаване"

Можете да използвате функцията „Задушаване“ за супи, яхнии, сосове и задушени ястия. Храната се загрява непрекъснато при ниво на мощност L03 (ниска топлина).

Как се използва функцията за задушаване:

- Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).

ИЛИ

Програмирайте времето, в което искате индукционният котлон да се включи с тази функция. Вижте раздел „Използване за таймера за включване“.

- Докоснете бутона за функцията за задушаване  (10). Индикаторът за статус над бутона за функцията за задушаване (10) светва. Дисплейт (11) се редува между показване на нивото на мощност "L03" и оставащо време от 2:00 ч. Докато се извежда оставащото време, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва нивото на мощност, индикаторът (3) свети.

-  • Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при пълна мощност, устройството автоматично се връща към функцията за задушаване.
- Нивото на мощност и времето за готвене са фиксирани. Не можете да го промените.
- Функцията за задушаване не може да се комбинира с останалите функции.
- При активирана функция за задушаване, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за задушаване и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готвене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готвене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

### 7.7.6 Функция "Къкрене"

С функцията „Къкрене“ можете автоматично да доведете ястието до завиране и след това да го оставите да къкри на тих огън. В зависимост от температурата мощността превключва автоматично между нивата L10 и L05, за да предотврати изкипяването на храната.

Как се използва функцията за къкрене:

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).
2. Докоснете бутона за функцията за къкрене  (9). Индикаторът за статус над бутона за функцията за къкрене (9) светва. Дисплеят (11) се редува между показване на нивото на мощност "L10" и 0:30 минути оставащо време. Докато се извежда оставащото време, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва нивото на мощност, индикаторът (3) свети.
3. По същество индукционният котлон контролира нивото на мощност въз основа на температурата на храната. Но можете да го коригирате, ако е необходимо. За целта докоснете бутоните + (4) и - (18) за регулиране до желаната степен на мощност.



- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при пълна мощност, устройството автоматично се връща към функцията за къкрене.
- Времето за готовене е фиксирано. Не можете да го промените.
- Функцията за къкрене не може да се комбинира с останалите функции.
- При активирана функция за къкрене, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за къкрене и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готовене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готовене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

### 7.7.7 Функция "Deep Fry"

При функцията за пържене "Deep Fry" индукционният котлон загрява съдовете и храната до 180 °C и поддържа тази температура постоянна. Използва се за пържене на храна (например чипс) в олио.

Програмата избира по подразбиране температура от 180°. Различните храни понякога изискват различни температури на пържене. Натиснете бутоните + (4) и - (18), за да регулирате температурата. Следвайте инструкциите на производителя върху опаковката на храната или информацията в глава 7.8.

Как се използва функцията "Deep Fry":

1. Докоснете и задръжте бутона за включване/изключване  (6) за 3 секунди, за да включите индукционния котлон. На дисплея (11) се изписва "on" (включено).

2. Докоснете бутона за функцията "Deep Fry"  (8). Тогава дисплеят (11) показва редуващо се „180“ и оставащото време за подгряване (започвайки от 0:30 ч). Индикаторът за статус над бутона за функцията за пържене (8) светва. Докато се извежда оставащото време за готвене, индикаторът за статус над бутона на таймера (17) също свети. Докато се показва температурата „180“, индикаторът (19) свети.



- Ако е необходимо, можете да използвате функцията за засилване в същото време (вижте по-долу). След времето за подгряване от 30 секунди при пълна мощност, устройството автоматично се връща към функцията за пържене.
- Функцията за пържене не може да се комбинира с останалите функции.
- При активирана функция за пържене, натиснете функционалния бутоン M (5) за отмяна на функцията за пържене и продължаване със степен на мощност L05.

След изтичане на зададеното време за готвене индукционният котлон се изключва. За да отмените напълно процеса на готвене и да изключите индукционния котлон по-рано, докоснете бутона за включване/изключване  (6) веднъж за кратко.

#### 7.7.8 Функция "Boost"

Функцията за засилване спомага за ускоряване на процеса на готвене. Индукционният котлон работи на пълна мощност (ниво "L11") в продължение на 30 секунди, след което се връща към предишната степен на мощност, температура или избрана функция.

Как се използва функцията за засилване:

1. Включете индукционния котлон и изберете ниво на мощност, температура или една от функциите "Мляко", "Подгряване/Поддържане на храната топла", "Deep Fry", "Къкрене", "Задушаване", "Супа" или "Вода".
2. Докато индукционният котлон работи, докоснете бутона за функцията за засилване  (7). След това на дисплея (11) се показва "L11" и светва индикаторът за функцията за засилване (17).

След 30 секунди индукционният котлон се връща обратно към избраната предварително степен на мощност, температура или функция.



При активирана функция за засилване, натиснете функционалния бутон M (5) за отмяна на функцията за засилване и продължаване със степен на мощност L05 или температура 120.

## 7.8 Съвети за готовне с вашия индукционен котлон

Тази глава съдържа няколко полезни съвета за оценка на количествата или времето за готовне на различни храни. Това са само насоки. Необходимото време за готовне може да варира в зависимост от консистенцията и необходимата степен на готовност. Проверявайте редовно храната по време на готовне.

<b>Храна</b>	<b>Temпература / Ниво на мощност</b>		<b>Time (Време)</b>	<b>Функция</b>
	<b>Тегло</b>			
Пилешки гърди	180 °C	400 гр.	7 минути	Deep Fry*
Пилешки хапки (замразени)	180 °C	250 гр.	6 минути	Deep Fry*
			4 до 5	
Свински шницел (свежо месо)	160 °C	400 гр.	минути	Deep Fry*
Свински шницел (замразен)	180 °C	400 гр.	5 минути	Deep Fry*
			5 до 6	
Пържени картофи (свежи)	160 °C	400 гр.	минути	Deep Fry*
Чипс (замразен)	180 °C	400 гр.	6 минути	Deep Fry*
Месен бульон	L10	500 гр.	30 минути	Къкрене
Готово ястие, напр. от консерва	60 °C	500 гр.	минути	Затопляне
Говеждо, напр. гулаш	L03	500 гр.	120 минути	Задушаване
Пилешка супа	L08	1000 гр.	90 минути	Супа
Зеленчукова супа	L05	1800 гр.	90 минути	Супа

\* Помечените времена за пържене се отнасят за времето, от което мазнината/олиото достигнат зададената температура. Достигането на 180 °C отнема на 1,5 литра масло около 20 минути.

## 8. Примерни рецепти

По-долу са дадени няколко примерни ястия, които можете лесно да пригответе с помощта на вашия индукционен котлон. Моля, отбележете, че това са само препоръки. Необходимите времена за готвене може да варираят леко поради съставките. Проверявайте редовно храната по време на готвене.

### 8.1 Чили кон карне (4 порции)

Съставки:

- 500 г кайма
- 2 консерви боб
- 2 консерви нарязани домати
- 1 скилидка чесън
- 3 глави лук
- 1 буркан нарязани чушки халапенъ в оцет
- 500 ml говежди бульон
- 1 ч. л. смлян кимион
- 1 ч. л. чили на прах
- сол
- пипер
- малко маргарин или растителна мазнина за пържене

Обелете и нарежете лука на кубчета, обелете и счукайте чесъна. Поставете и двете на страна. Сложете малко маргарин или растителна мазнина в тиган и запържете каймата на ниво L10. Подправете месото със сол и черен пипер и след това деглазирайте с около половината течност от буркана с халапенъ. Добавете лука и продължете да пържете.

Сега добавете бульона, доматите, чесъна, малко от кимиона и малко лют червен пипер.

Изплакнете обилно с вода в цедка и добавете заедно с чушките халапенъ.

Изберете функцията „Задушаване“ и оставете да се готови за около 90 минути.

Накрая добавете още малко лют червен пипер или кимион според желанието ви.

## 8.2 Супа от праз и сирене (4 порции)

Съставки:

- 500 г кайма
- 500 г праз
- 300 г картофи (брашнен сорт)
- 1,2 литра говежди бульон
- 200 г кремообразно меко сирене
- 200 g меко сирене с билки
- сол
- пипер
- малко маргарин или растителна мазнина за пържене

Обелете и нарежете картофите и сварете в малко от бульона.

Когато картофите омекнат, оставете ги в бульона и го преместете настрана.

Сложете малко маргарин или растителна мазнина в тиган и запържете каймата на ниво L10.

Почистете праза, нарежете на кръгчета и добавете към месото. Като алтернатива можете да използвате замразен праз.

Разбъркайте праза в месото и гответе още 5 минути. Разбърквайте от време на време.

След това деглазирайте с остатъка от бульона.

Изберете функцията „Супа“ и оставете да се готви за около 30 минути.

Междувременно намачкайте картофите в бульона.

Когато изтичането омекне, разбъркайте картофеното пюре и мекото сирене.

Оставете да се готви още 10 минути и след това подправете със сол и черен пипер.

## 8.3 Хрупкави парчета пиле (4 порции)

Съставки:

- 500 g пилешко филе или гърди
- 300 g брашно
- 100 g галета
- 50 g корнфлейкс
- 300 ml млако
- 1 литър мазнина за пържене
- 1 ч. л. сода за хляб
- 4 ч. л. червен пипер
- 2 ч. л. сол
- 2 ч. л. пипер
- 2 ч. л. чили на прах по желание
- 2 ч. л. риган
- 2 ч. л. мащерка

Измийте месото, подсушете го с кухненска хартия, нарежете на хапки и оставете на една страна.

Сложете брашното, галетата и подправките в плик за фризер и разбъркайте добре.

Сложете млакото в купа и разбъркайте малко течната смес с бъркалка, докато млакото стане кремообразно.

Добавете корнфлейкса към останалата смес от брашно във фризера и леко натрошете. След това изсипете сместа в широка купа.

Поставете месото първо в млякото, след това в брашнената смес. Месото трябва да е напълно покрито. Изчакайте, докато брашното поеме течността. Това помага на покритието да се залепи по-добре. След това оставете месото настрани. След като всички парчета се панират, сложете олиото в тиган и загрейте за около 15 минути с помощта на функцията "Deep Fry".

С решетъчна лъжица внимателно поставете отделните парчета в олиото и пържете около 6 минути. В зависимост от размера на тигана, трябва да има около 3 парчета едновременно. Уверете се, че парчетата не се допират едно в друго в маслото, иначе ще се слепят.

След като са сгответни по желания от вас начин, извадете ги от олиото с решетъчната лъжица и поставете върху кухненска хартия.

## **8.4 Ризото с чушки и домати (4 порции)**

Съставки:

- 2 глави лук
- 250 g ориз за ризото
- 100 ml бяло вино
- 1 литър зеленчуков бульон
- 3 големи домата
- 1 червена чушка
- 30 g масло
- 150 g настъргано сирене Ементал
- босилек
- сол
- пипер
- Зехтин

Обелете лука, почистете доматите и пипера и ги нарежете на кубчета. Сложете доматите и чушките на една страна. Запържете лука в зехтина в голям тиган на ниво L07. След това добавете ориза. Разбъркайте, докато оризът стане целият лъскав. Деглазирайте с бяло вино.

Изберете функцията "Къкрене".

Сега постепенно добавете 100 ml бульон наведнъж, като бъркате непрекъснато. Щом оризът поеме част от течността, добавете още 100 ml бульон. Не чакайте твърде дълго или сместа ще залепне. Продължавайте да бъркате.

След като добавите около 500 ml бульон, разбъркайте доматите и пипера и задайте мощността на L05.

Сега постепенно добавете останалия бульон, като бъркате през цялото време.

След като останалата маса се абсорбира от ориза, задайте мощността на L01 и разбъркайте сиренето и маслото.

Добавете босилека и овкусете ризотото със сол и черен пипер.

## **9. Поддръжка/почистване**

---

За да избегнете загарянето на остатъци от храна, почиствайте котлона след всяка употреба.



### **Риск от изгаряне!**

*Изчакайте, докато подгряващата зона (2) е напълно изстинала, преди да я изчистите. В противен случай може да се изгорите.*



### **Риск от токов удар!**

- Винаги изваждайте щепсела от контакта преди почистване. Това може да доведе до токов удар.*
- Не изливайте и не пръскайте течности върху индукционния котлон или през вентилационните му отвори. Това може да доведе до късо съединение, което да причини токови удари или изгаряния.*



### **Предупреждение за повреда на имущество**

*Не използвайте абразивни или киселинни препарати или инструменти, които могат да надраскат повърхността. Това може да повреди подгряващата зона (2).*

Почиствайте страничните повърхности и захранващия кабел (1) с леко навлажнена кърпа.

Замърсявания и прегорели хранителни остатъци върху повърхността на подгряващата зона (2) могат да бъдат почистени със стъргалка за стъклени котлони и подходящ препарат.

## 10. Отстраняване на проблеми

Ако вашият индукционен котлон не работи както обикновено, последвайте инструкциите по-долу, за да решите проблема. Ако спазването на долните съвети не помогне, моля, свържете се с нашата телефонна линия за помощ (вижте „Информация за гаранция“ на страница 287).



### Риск от токов удар!

*Никога не опитвайте да поправите уреда сами.*

Проблем	Възможна причина	Решение
Индукционният котлон не работи	Захранващият кабел (1) не е свързан.	Свържете захранващия кабел (1) към електрически контакт под напрежение.
	Активирано е заключването срещу деца	Докоснете и задръжте бутоните + (4) и - (18) за 3 секунди, за да деактивирате заключването срещу деца.
Подгряващата зона (2) не се нагорещва	Няма съд върху подгряващата зона (2)	Поставете съд върху подгряващата зона (2).
	Готварският съд не е подходящ за индукция	Използвайте само готварски съдове, подходящи за индукционни котлони.
На дисплея (11) се изписва грешка E0	Няма съд върху подгряващата зона (2)	Поставете съд върху подгряващата зона (2).
	Готварският съд не е подходящ за индукция	Използвайте само готварски съдове, подходящи за индукционни котлони.
	Готварският съд е твърде малък на диаметър или не е поставен централно върху подгряващата зона (2).	Използвайте само готварски съдове с диаметър между 10 и 22 см. и ги поставяйте в центъра на подгряващата зона (2).
На дисплея (11) се изписва грешка E6	Повреда в охлаждация вентилатор	Охлажданият вентилатор може да е повреден. В този случай се свържете с нашата гореща линия за помощ. Вижте „Информация за гаранция“ на страница 287.
На дисплея (11) се изписва грешка E1, E2, E3, E4, E7, E8 или Eb	Технически проблем	Позвънете на горещата ни линия. Вижте „Информация за гаранция“ на страница 287.

## 11. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта

	Уредите, маркирани с този символ, отговарят на Европейска директива 2012/19/EU. Всички електрически и електронни уреди трябва да се изхвърлят разделно от домакинския отпадък в официални центрове за бракуване. Чрез правилното бракуване на уреда според изискванията ще избегнете замърсяването на околната среда и рисковете за личното здраве. За повече информация за правилното изхвърляне се свържете с вашето местно правителство, структурите за изхвърляне или магазина, където сте купили уреда.
	Изхвърляйте всички опаковки по начин, предпазващ околната среда. Картонените опаковки могат да бъдат предадени в центрове за рециклиране на хартия или в обществените пунктове за рециклиране. Всякакви фолии и пластмаса от опаковката трябва да бъдат предадени в обществените пунктове за рециклиране.
	

### Отнася се само за Франция:



### „Сортирането е лесно“

Продуктът, аксесоарите, печатните материали и опаковката подлежат на рециклиране. Те са обект на повишена отговорност на производителя и се сортират и събират отделно.

	Моля, обърнете внимание на обозначенията върху опаковката, когато я изхвърляте, тя е етикирана със съкращения (a) и цифри (b), чието значение е следното:
	1-7: пластмаса / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.

<b>Символ</b>	<b>Материал</b>	<b>Съдържа се в следните опаковъчни елементи за този продукт</b>
	Полиетилен с ниска плътност	Кабелна скоба за захранващия кабел
	Велпапе	Продажбена опаковка
	Друг картон	Картонени вложки в търговската опаковка
	Хартия	Хартиен лист

## 12. Забележки относно съответствието



Този уред отговаря на основните и на други приложими изисквания на директива 2014/30/EU за електромагнитната съвместимост, директива 2014/35/EU за нисък волтаж, директива 2009/125/EC за продукти, свързани с енергопотреблението и директива RoHS 2011/65/EU за ограничаване на употребата на опасни вещества.



Този продукт изпълнява изискванията на действащите национални директиви на Република България.



Този продукт изпълнява изискванията на действащите национални директиви на Великобритания.

Пълната ЕС декларация за съответствие може да се изтегли от тази връзка:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## 13. Информация за гаранция

### Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите reklamacija пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115\* от Закона за

защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

### **Гаранционни условия**

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

### **Гаранционен срок и законови претенции при дефекти**

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

### **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добро-съвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износвачи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

### **Процедура при гаранционен случай**

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.

- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза бесплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращащо да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.
- Можете да изтеглите това и много други ръководства от [www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual). Този QR код ви препраща директно към нашия международен сайт ([www.kaufland.com/manual](http://www.kaufland.com/manual)). Кликнете върху съответната държава, за да видите резюме на съответното ръководство. За да отворите вашето ръководство за употреба, въведете номера на артикул (IAN) 460026\_2401.



### **Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване**

Ремонти извън гарантията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпрatenите от Вас дефектни уреди.

### **Сервизно обслужване**

#### **България**

Тел.: 0800 12220 (бесплатно от цялата страна)

Е-мейл: [info@kaufland.bg](mailto:info@kaufland.bg)

IAN 460026\_2401

## **Вносител**

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ГЕРМАНИЯ

\* Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да преди рекламира, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламирацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114 .

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламирацията по чл. 113 , той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намалява-не цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламиацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламиации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

