

SILVER CREST®



DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 D5

PL

PODWÓJNA PŁYTA INDUKCYJNA

Instrukcja obsługi

EE

KAHEKORDNE INDUKTSIOONPLIIDPLAAT

Kasutusjuhend

DE AT CH

DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

LT

LTDVIEJŲ DALIŲ INDUKCIŅĒ KAITLĒTĒ

Naudojimo instrukcija

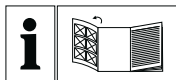
LV

INDUKCIJAS PLĪTS AR DIVIEM SILDRINĶIEM

Lietošanas pamācība

IAN 498963_2204

PL
LT LV



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

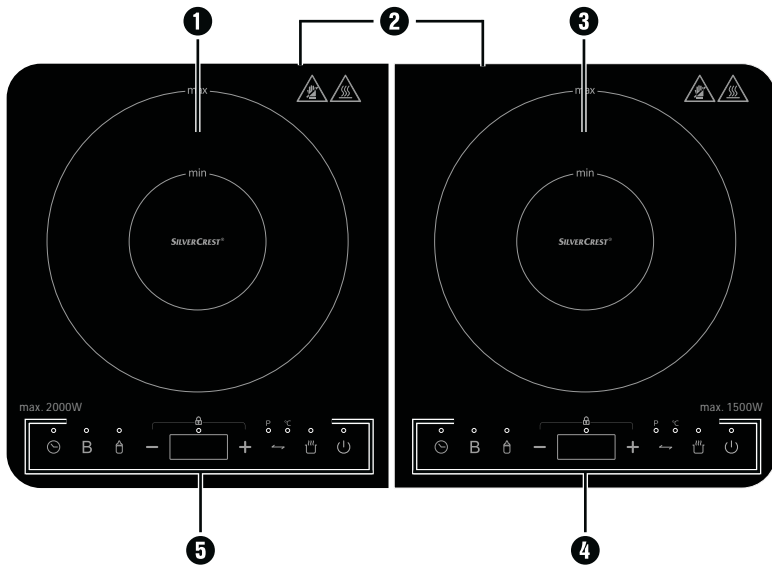
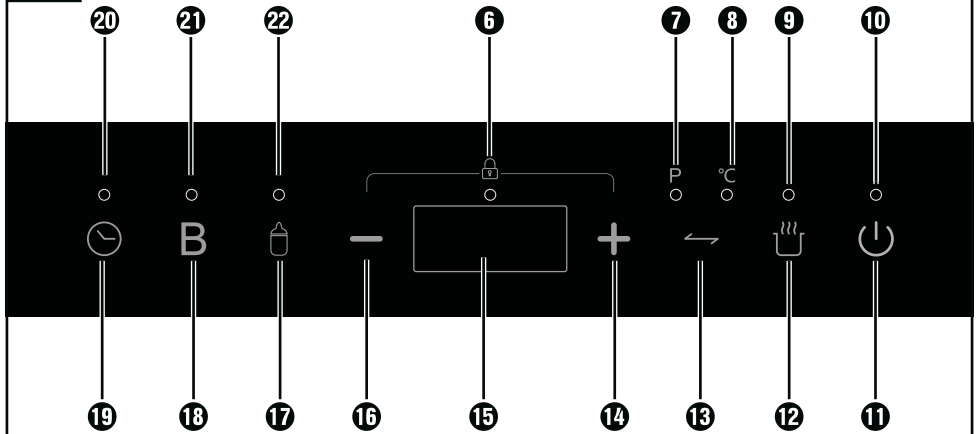
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	21
EE	Kasutusjuhend	Lehekülj	41
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B**

Spis treści

Wstęp	2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Utylizacja opakowania	2
Elementy obsługowe i wskaźniki	3
Dane techniczne	4
Wskazówki bezpieczeństwa	4
Zasada działania	8
Dobór właściwych naczyń kuchennych	8
Energooszczędne gotowanie	9
Ustawianie urządzenia	9
Podłączenie elektryczne	10
Praca	10
Pola grzejne	10
Wyłączenie awaryjne	11
Obsługa	11
Zegar sterujący	13
Programy automatyczne	13
Blokada rodzicielska	15
Czyszczenie	15
Przechowywanie	16
Usuwanie usterek	16
Utylizacja urządzenia	17
Informacje na temat tej płyty grzejnej	18
Gwarancja Kompertaß Handels GmbH	19
Serwis	20
Importer	20

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania żywności i podtrzymania jej temperatury. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Podwójna indukcyjna płyta kuchenna
- Instrukcja obsługi

1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.

2) Usuń wszystkie części opakowania.

WSKAZÓWKA

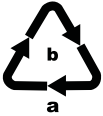
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Elementy obsługowe i wskaźniki

Rysunek A na rozkładanej stronie: Przegląd informacji o urządzeniu

- 1 lewe pole grzejne
- 2 Szczeliny wentylacyjne (z tyłu)
- 3 prawe pole grzejne
- 4 Panel obsługowy (prawego pola grzejnego)
- 5 Panel obsługowy (lewego pola grzejnego)

Rysunek B na rozkładanej stronie: panel obsługowy 4 i 5 (identyczny dla obu pól grzejnych)

- 6 Lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”
- 7 Lampka kontrolna zasilania „Power” P
- 8 Lampka kontrolna „Temperatura” °C
- 9 Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”
- 10 Lampka kontrolna wł./wyt.
- 11 Przycisk wł./wyt.
- 12 Przycisk „Podtrzymanie temperatury”
- 13 Przycisk trybu pracy \leftrightarrow (Power P/Temperatura °C)
- 14 Przycisk +
- 15 Wyświetlacz
- 16 Przycisk -
- 17 Przycisk „Mleko”
- 18 Przycisk „Boost” B
- 19 Przycisk „Timer”
- 20 Lampka kontrolna „Timer”
- 21 Lampka kontrolna „Boost” B
- 22 Lampka kontrolna „Mleko”

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa łączna	3500 W
Moc znamionowa lewe pole grzejne ❶	2000 W
Moc znamionowa prawe pole grzejne ❸	1500 W
Klasa ochronności	II /  podwójna izolacja
Poziom emisji hałasu	< 70 dB(A)

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Pamiętaj, aby wtyk sieciowy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazda zasilania o napięciu podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdo zasilania musi być dalej łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ▶ Po zakończeniu użytkowania urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Chwytaj zawsze za wtyk, a nie za kabel zasilający.
- ▶ Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO
PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Chronić pole grzejne przed uszkodzeniami: unikaj nierównomiernego obciążania pola grzejnego i zrzucania na nie przedmiotów. W przypadku uszkodzenia pola grzejnego lub obudowy urządzenie nie nadaje się do dalszego użytkowania. Jak najszybciej wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przekaz urządzenie do naprawy.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ W przypadku pęknięcia powierzchni płyty grzewczej należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, by zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym.



Dopilnuj, by urządzenia, kabla zasilającego oraz wtyku sieciowego nigdy nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO
OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nie dotykaj powierzchni, na której wcześniej stało gorące naczynie. Bezpośrednio po zdjęciu naczynia powierzchnia może być bardzo gorąca.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Nie podgrzewać zamkniętych puszek ani innych zamkniętych pojemników.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem pola grzejnego bezpośrednio po jego użyciu. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO przez i dla zwierząt gospodarskich i domowych

- ▶ Urządzenia elektryczne mogą powodować zagrożenia dla zwierząt gospodarskich i zwierząt domowych. Ponadto zwierzęta te mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Dlatego należy z zasady trzymać zwierzęta z dala od urządzeń elektrycznych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Przypalone potrawy mogą się zapalić! Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie stawiaj urządzenia pod łatwopalnymi przedmiotami, w szczególności pod firanami lub zasłonami.
- ▶ Nigdy nie podgrzewaj szczelnie zamkniętych pojemników. W wyniku efektu rozszerzalności cieplej mogłyby one bardzo szybko eksplodować.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia. Puste naczynie bardzo szybko się przegrzewa i może spowodować niebezpieczeństwo pożaru oraz uszkodzenie pola grzejnego.
- ▶ Na polu grzejnym nigdy nie umieszczaj na polu grzejnym metalowych przedmiotów, np. przyborów kuchennych lub sztućców. Pod wpływem działania pola indukcyjnego mogą one się bardzo mocno nagrzewać.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania niewielkich ilości oleju! Nie ustawiaj dużej mocy ani wysokiej temperatury. W przeciwnym razie olej mógłby się zapalić i spowodować pożar! Nigdy gaś palącego się oleju wodą! Zduś płomień, zakrywając je pasującą pokrywką lub talerzem.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia na metalowym stole ani na innym metalowym podłożu. Metalowe podłoże mogłoby się nagrzać i spowodować pożar. Grozi to także trwałym uszkodzeniem urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia na podłożu tekstylnym, jak np. obrusie.
- ▶ Nie używaj urządzenia w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym, ani z żadnym innym niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w wentylator umieszczony od spodu. Zawsze upewnij się, że jest zapewniony swobodny dopływ powietrza. Pozostaw co najmniej 10 cm przestrzeni wokół urządzenia i 60 cm od góry.

⚠ By uniknąć niebezpieczeństw związanych z występowaniem pól elektromagnetycznych:

- ▶ Zachowaj odstęp co najmniej 1 m od urządzeń wrażliwych na obecność pól elektromagnetycznych (jak np. ekrany monitorów, zegarki, magnetyczne nośniki danych, urządzenia elektroniczne itp.).
- ▶ Urządzenia medyczne, np. rozruszniki serca, aparaty słuchowe lub inny sprzęt mogą wymagać zachowania jeszcze większej odległości. W celu uzyskania szczegółowych informacji o wymaganych odstępach zwróć się do producenta produktu medycznego!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetwarzanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Zasada działania

W odróżnieniu od nagrzewających się w całości zwykłych płyt kuchennych, płyty indukcyjne wytwarzają ciepło w dnie garnka. Samo pole grzejne nie nagrzewa się - staje się ono gorące dopiero, gdy zostanie ogrzane ciepłem oddanym przez podgrzewane naczynie z potrawą (nagrzewanie wtórne).

Dzieje się tak pod wpływem pola energetycznego, wytwarzającego ciepło wyłącznie w materiałach podatnych na przenikalność magnetyczną, np. garnki stalowe. W kontakcie z innymi materiałami, np. porcelaną, szkłem lub ceramiką, pole energetyczne nie powoduje ich nagrzewania.

Dobór właściwych naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie naczyń kuchennych przystosowanych do płyt indukcyjnych:

- odpowiednie są garnki i patelnie z dnem stalowym lub żeliwnym. Można to rozpoznać po oznaczeniu znajdującym się na naczyniu lub po tym, że powierzchnia dna będzie przyciągała magnes.
- Nieodpowiednie są wszystkie metale, które nie przyciągają magnesu, np. aluminium, miedź, stal szlachetna, a także naczynia niemetalowe, np. z porcelany, szkła, ceramiki, itp. Jeśli na polach grzejnych ①/③ zostanie postawione nieodpowiednie naczynie, pojawi się „E0” na danym wyświetlaczu ⑤.

- W gotowaniu na płycie indukcyjnej lepiej sprawdzają się naczynia o cieńszych dnach, niż naczynia posiadające grubsze dna wielowarstwowe. Bardzo krótkie czasy reakcji na zmianę ustawień (krótkie czasy nagrzewania, szybkie kontrolowane obsmażanie) nie są możliwe do osiągnięcia w naczyniach z grubym dnem.

Używaj wyłącznie naczyń o średnicy pasującej do rozmiaru pola grzejnego ①/③. Tylko wtedy indukcyjne pole grzejne będzie działać prawidłowo. Dno garnka musi być równe i musi przylegać dokładnie całą powierzchnią do powierzchni płyty.

Aby zadziałał efekt pola energetycznego, średnica dna garnka nie może być mniejsza niż 10 cm. Nie używaj też garnków o średnicy większej niż 22 cm.

Nigdy nie używaj obu pól grzejnych ①/③ razem, aby postawić na nich tylko jedno duże naczynie i je podgrzać.

Energooszczędne gotowanie

- Aby w miarę możliwości oszczędnie wykorzystywać energię wymaganą do podgrzewania potraw, zalecamy stosowanie raczej garnka o dużej średnicy i niewielkiej wysokości, niż wysokiego garnka o małej średnicy. W ten sposób można szybciej podgrzewać potrawy, ponieważ podgrzewana powierzchnia garnka jest większa w garnku o dużej średnicy. Nie używaj jednak garnków o średnicy większej niż 22 cm.
- Gdy chce się szybko podgrzewać potrawy, należy zakryć garnek pokrywką. W ten sposób ucieka mniej ciepła.

Ustawianie urządzenia

Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie musi mieć zapewniony swobodny przepływ powietrza. Dlatego urządzenie ustaw tak, by ...

- dookoła była zachowana wolna przestrzeń min. 10 cm, np. od ściany;
- od góry, np. od szafki podwieszanej wolna przestrzeń musi wynosić min. 60 cm.
- W celu schłodzenia urządzenie zasysa powietrze przez otwory znajdujące się na jego spodzie. Dlatego nie należy ustawiać urządzenia na podłożu tekstylnym, np. na obrusach. Urządzenie ustawiaj wyłącznie na gładkich powierzchniach.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu zasłon, firan ani innych materiałów, które pod wpływem powiewu powietrza mogłyby zetknąć się z urządzeniem.
- Nie ustawiaj urządzenia na podłożach metalowych, np. zawierających żelazo lub stal. Mogłyby one się silnie rozgrzać.

- Zachowaj odstęp co najmniej 1 m od urządzeń wrażliwych na obecność pól elektromagnetycznych (jak np. ekrany monitorów, zegarki, magnetyczne nośniki danych, urządzenia elektroniczne itp.).
- Pola grzejne ❶/❸ wytrzyj wilgotną szmatką, by usunąć zanieczyszczenia powstałe podczas transportu.

Podłączenie elektryczne

Po rozpakowaniu i ustawieniu urządzenia w sposób zgodny z powyższym opisem urządzenie można podłączyć do gniazda sieciowego.

- Przed podłączeniem należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej.
- Gniazdo zasilania musi być zabezpieczone bezpiecznikiem 16 A.
- Do podłączenia urządzenia nie należy używać przedłużaczy. Wtyk sieciowy musi być łatwo dostępny, umożliwiając szybkie odłączenie urządzenia w sytuacji awaryjnej.
- Kable zasilającego nie układaj na urządzeniu ani na gorących i/lub ostrych krawędziach.
- Uważaj na to, aby nie przygniatać kabla zasilającego.

Praca

Pola grzejne

Pola grzejne ❶/❸ mają następujące poziomy mocy:

Poziomy mocy	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
lewe pole grzejne ❶ (w watach)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
prawe pole grzejne ❸ (w watach)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Obydwa pola grzejne ❶/❸ mają po 19 poziomów temperatury:

Poziomy temperatury w °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Choć pola grzejne ❶/❸ są optycznie identyczne, to lewe pole grzejne ❶ zapewni większą moc niż prawe ❸. Dlatego należy pamiętać, że ta sama ilość żywności na lewym polu grzejnym ❶ będzie się szybciej podgrzewać i może się również szybciej przypalić.

Wyłączenie awaryjne

- Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego **1/3** lub gdy na polu grzejnym nie stoi żadne naczynie, system wykrywania naczynia dla bezpieczeństwa automatycznie przełączy urządzenie na tryb gotowości.
- Gdy zdjmiesz naczynie z pola grzejnego **1/3**, po kilku sekundach urządzenie będzie wydawać przez około 1 minutę sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu **15** wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Jeśli w tym czasie ponownie postawisz naczynie na polu grzejnym **1/3**, wcześniejsze ustawienia pozostaną zachowane. W przeciwnym razie „E0” gaśnie po 1 minucie i urządzenie przełącza się na tryb gotowości.

WSKAZÓWKA

- ▶ Dopóki pole grzejne **1/3** będzie miało temperaturę powyżej 60°C, na wyświetlaczu **15** wyświetlany będzie symbol „-H-”.

Obsługa

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Całkowity ciężar garnka wraz z zawartością nie może być większy niż 10 kg, gdyż w przeciwnym razie pola grzejne **1/3** mogłyby zostać uszkodzone.
- ▶ Wtyk sieciowy wyciągaj z gniazda zasilania dopiero wtedy, gdy wentylatory przestaną pracować, gdyż w przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy pamiętać, że każdej zmianie ustawień towarzyszy dźwięk.
- 1) Postaw odpowiednie naczynie do gotowania wraz z zawartością na jednym z pól grzejnych **1/3**.
 - 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - ✓ Na krótko zapalają się wszystkie lampki kontrolne. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** zostaje wyświetlony symbol „-L-”, gdy temperatura pola grzejnego **1/3** jest niższa niż 60°C.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „-H-”, gdy wcześniej gotowane już były potrawy, a pole grzejne **1/3** ma jeszcze temperaturę powyżej 60°C.
 - 3) Naciśnij przycisk „Wł./WYł.” (⏻) **11**.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „00”, a lampka kontrolna wł./wył. **10** świeci się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeżeli w ciągu ok. 30 sekund na polu grzejnym ❶/❸ nie zostanie postawione odpowiednie naczynie lub nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, urządzenie przełączy się samoczynnie na tryb gotowości wydając przy tym sygnał dźwiękowy.
- 4) Można wybierać gotowanie w trybie poziomów mocy lub gotowanie w trybie poziomów temperatury. W tym celu naciśnij przycisk „Tryb” ↔ ❶.
- ✓ W trybie poziomów mocy na wyświetlaczu ❶ pojawia się domyślnie ustawiony poziom mocy (dla lewej płyty grzejnej ❶ „L05”, dla prawego pola grzejnego ❷ „L04”). Zaświeci się lampka kontrolna P ❷.
W trybie poziomów mocy naczynie do gotowania może nagrzewać się z różną szybkością. Im większy poziom mocy, tym szybciej będzie się nagrzewała zawartość naczynia.
- ✓ W trybie poziomów temperatury na wyświetlaczu ❶ pojawia się ustawiona domyślnie temperatura „120” °C. Zaświeci się lampka kontrolna °C ❸.
Naciskając przyciski + ❹ lub - ❺ można odpowiednio zwiększać lub zmniejszać temperaturę o 10 °C.
W trybie gotowania z ustawieniem poziomu temperatury urządzenie nagrzewa naczynie do ustawionej temperatury. Po spadku temperatury poniżej ustawionej wartości urządzenie ponownie się nagrzewa. Temperatura jest podtrzymywana.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli na polu grzejnym ❶/❸ nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania, po kilku sekundach rozlegną się sygnały dźwiękowe trwające około 1 minuty. Na wyświetlaczu ❶ wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Postaw odpowiednie naczynie do gotowania wraz z zawartością na polu grzejnym ❶/❸, aby kontynuować (patrz rozdział **Wyłączenie awaryjne**).
- 5) Naciskaj przyciski + ❹ lub - ❺ tak często, aż na wyświetlaczu ❶ pojawi się żądany poziom mocy lub temperatura.
- 6) Aby wyłączyć pole grzejne ❶/❸, naciśnij przycisk wł./wył. ❶.
- ✓ Wszystkie lampki kontrolne gasną, urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości.
- 7) Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane.

Zegar sterujący

Można ustawić czas w zakresie od 1 do 180 min, po upływie którego dane pole grzejne ①/③ ma się automatycznie wyłączyć.

- 1) Proces gotowania w trybie stopni mocy lub temperatury można uruchomić w sposób opisany powyżej.
- 2) Naciśnij przycisk „Timer” ☹️ ⑩.
- ✓ Na wyświetlaczu ⑮ pojawia się „0”. Zapala się lampka kontrolna „Timer” ☹️ ⑫.
- 3) Ustaw żądany czas przez naciśnięcie przycisków + ⑭ lub — ⑯.
- ✓ Wskazanie czasu na wyświetlaczu ⑮ zwiększa się lub zmniejsza o 1 minutę. Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie, zegar sterujący (Timer) rozpocznie odliczanie czasu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przytrzymaj wciśnięte przyciski + ⑭ lub — ⑯, aby uruchomić szybką zmianę wartości.
- ✓ Wyświetlacz ⑮ pokazuje teraz na przemian ustawiony poziom mocy/temperaturę oraz czas pozostały do wyłączenia.
- ✓ Po upływie czasu rozlega się sygnał akustyczny i dane pole grzejne ①/③ wyłącza się automatycznie, urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości.

Programy automatyczne



Boost

Użyj programu „Boost”, aby przyspieszyć gotowanie.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Boost” B ⑩.
 - ✓ Urządzenie przełączy się na ok. 30 sekund na najwyższy poziom mocy. Na wyświetlaczu ⑮ wyświetlany jest maksymalny stopień mocy dla aktywnego pola grzejnego ①/③. Lampka kontrolna „Boost” B ⑫ świeci się.
 - 2) Aby przerwać program wcześniej, naciśnij ponownie przycisk „Boost” B ⑩.
- W przeciwnym razie urządzenie przełączy się po ok. 30 sekundach automatycznie na wcześniej ustawiony poziom mocy lub temperatury, lampka kontrolna „Boost” B ⑫ gaśnie.


Mleko

Użyj programu „Mleko” do podgrzania mleka bez przygotowania. Mleko nagrzewane jest przy niskim poziomie mocy do ok. 60 °C i utrzymywane przez 20 minut w temperaturze ok. 60 °C.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Mleko”  **17**.
- ✓ Zapala się lampka kontrolna „Mleko”  **22**. Wyświetlacz **15** pokazuje teraz na przemian „50” i czas pozostały do zakończenia programu, zaczynając od „20”.



WSKAZÓWKA

- ▶ Równocześnie możesz aktywować program „Boost”. Program „Mleko” zostaje przerwany na ok. 30 sekund, a następnie jest kontynuowany.
- ▶ Jeżeli równocześnie aktywujesz program „Podtrzymanie temperatury”, program „Mleko” zostanie przerwany.

- 2) Naciśnij przycisk „Tryb”  **18**, aby przerwać program „Mleko” i ponownie przejść na tryb normalny.


Podtrzymanie temperatury

Za pomocą programu „Podtrzymanie temperatury” zawartość naczynia jest utrzymywana w temperaturze ok. 60 °C przez 2 godziny. Urządzenie wyłączy dane pole grzejne **1/3** z chwilą osiągnięcia temperatury 60 °C. Jeśli temperatura spadnie poniżej 60 °C, urządzenie nagrzeje się ponownie.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Podtrzymanie temperatury”  **12**.
- ✓ Wyświetlacz **15** pokazuje teraz na przemian „50” i czas pozostały do zakończenia programu, zaczynając od „120”. Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”  **9** świeci się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Równocześnie możesz aktywować program „Boost”. Program „Podtrzymanie temperatury” zostaje przerwany na ok. 30 sekund, a następnie jest kontynuowany.
- ▶ Jeżeli równocześnie aktywujesz program „Mleko”, program „Podtrzymanie temperatury” zostanie przerwany.

- 2) Naciśnij przycisk „Tryb”  **18**, aby przerwać program „Podtrzymanie temperatury” i ponownie przejść na tryb normalny.


Blokada rodzicielska

W celu uniemożliwienia włączenia lub zmiany ustawień, np. przez dzieci, urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady rodzicielskiej. Każde pole grzejne posiada własną blokadę rodzicielską. Jeśli chcesz uniemożliwić dzieciom obsługę urządzenia, musisz zawsze zablokować oba pola grzejne **1**/**2** za pomocą odpowiedniej blokady rodzicielskiej.


WSKAZÓWKA

- ▶ Z funkcji blokady rodzicielskiej można też korzystać jako z funkcji ochronnej podczas czyszczenia:
włącz blokadę, zanim wytrzesz przyciski wilgotną ściereczką. Zapobiegnie to przypadkowemu uruchomieniu przycisków.


1) Aby włączyć blokadę rodzicielską, naciśnij jednocześnie przyciski **+** **14** oraz **-** **15**.

✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  **6** świeci się, a na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „- L -”.

2) Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj naciśnięte jednocześnie przyciski **+** **14** oraz **-** **15** przez ok. 3 sekundy.


✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  **6** zgaśnie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy w stanie wyłączonym aktywna jest blokada rodzicielska, możliwa jest wyłącznie obsługa przycisków **+** **14** oraz **-** **15** służących do odblokowania blokady rodzicielskiej.
- ▶ Gdy uruchomisz blokadę rodzicielską w trakcie pracy urządzenia, obsługiwane mogą być tylko przyciski **+** **14** i **-** **15** oraz przycisk wł./wył.  **11**.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Urządzenia ani żadnej jego części nigdy nie zanurzaj w wodzie ani w innych cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj rozpuszczalników ani środków o właściwościach ściernych. Mogą one uszkodzić pola grzejne ①/③ urządzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!
- Do czyszczenia pól grzejnych i kabla zasilającego używaj zwilżonej ściereczki.
- Osusz dobrze urządzenie, zanim użyjesz go ponownie.
- Trudne do usunięcia zanieczyszczenia pól grzejnych ①/③ można usunąć za pomocą specjalnego skrobaka do szklanych płyt grzejnych, dostępnego w sklepach ze sprzętem AGD.
- W przypadku pojawienia się zanieczyszczeń w rejonie szczelin wentylacyjnych na spodzie urządzenia, można spróbować usunąć je odkurzaczem.

Przechowywanie

- Czyste i suche urządzenie należy przechowywać w czystym miejscu, chronionym przed kurzem.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. Lampa kontrolna Wł./WYŁ. ⑩ nie świeci się.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Urządzenie nie rozpoczyna pracy.	Na polu grzejnym ①/③ nie postawiono naczynia do gotowania.	Postaw odpowiednie naczynie na jednym z pól grzejnych ①/③.
	Naczynie nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz rozdz. „Właściwe naczynia do gotowania”).
	Włączona blokada rodzicielska	Przytrzymaj naciśnięte jednocześnie przyciski + ⑭ oraz — ⑮ przez ok. 3 sekundy.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E0”.	Na danym polu grzejmym 1/3 nie stoi żadne naczynie lub naczynie jest zbyt małe. Naczynie nie nadaje się do użycia na kuchenke indukcyjnej.	Postaw odpowiednie naczynie na jednym z pól grzejnych 1/3 .
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E2”.	Czujnik temperatury pod polem grzejmym 1/3 jest uszkodzony.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu. Podaj kod błędu.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E3”.	Urządzenie jest zasilane zbyt wysokim napięciem (> 275 V).	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do poprawnie zainstalowanego gniazda zasilania 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E4”.	Urządzenie jest zasilane zbyt niskim napięciem (poniżej 150 V).	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do poprawnie zainstalowanego gniazda zasilania 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E5”.	Czujnik temperatury pod polem grzejmym 1/3 jest uszkodzony lub doszło do zwarcia.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu. Podaj kod błędu.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E6”.	Układ elektroniczny jest przegrzany	Sprawdź, czy wentylator znajdujący się od spodu działa prawidłowo i może zasysać wystarczającą ilość powietrza.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kótkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Informacje na temat tej płyty grzejnej

	Symbol	Wartość	Jednostka
Nazwa modelu	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Typ płyty grzejnej	-	Domowa płyta grzejna	-
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	-	2	-
Technika grzewcza (indukcyjne pola i powierzchnie grzejne, płyty grzejne z promiennikiem ciepła, płyty grzejne)	-	Indukcyjne pola grzejne	-
W przypadku okrągłych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na pole grzejne, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
W przypadku nieokrągłych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość obszaru użytkowego na elektrycznie podgrzewane pole lub obszar grzejny, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	L	b.d.	cm
	B	b.d.	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania na kg	EC _{gotowanie na płytach elektrycznych}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną do zabudowy na kg	EC _{płyta grzejna}	185,8	Wh/kg

Procedura testowa wg normy dotyczącej testów EN 60350-2: 2018: Elektryczne urządzenia do gotowania i pieczenia dla gospodarstw domowych – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych (testowana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014 – załącznik I, sekcja 1.2 i 2.2).

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 498963_2204 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 498963_2204.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 498963_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NIEMCY
www.kompernass.com

Turiny

Ižanga	22
Naudojimas pagal paskirtį	22
Tiekiamas rinkinys	22
Pakuotės šalinimas	22
Valdikliai ir rodmenys	23
Techniniai duomenys	24
Saugos nurodymai	24
Veikimo principas	28
Tinkami maisto gaminimo indai	28
Gaminimas taupiai naudojant energiją	28
Prietaiso pastatymas	29
Ijungimas į elektros tinklą	29
Naudojimas	30
Kaitvietės	30
Apsauginio išjungimo funkcija	30
Naudojimas	31
Laikmatis	32
Automatinės programos	33
Užraktas nuo vaikų	34
Valymas	35
Laikymas nenaudojant	35
Trikčių šalinimas	36
Prietaiso šalinimas	37
Informacija apie šią kaitlentę	38
Kompernaß Handels GmbH garantija	39
Priežiūra	40
Importuotojas	40

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams termiškai apdoroti ir šildyti. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Dviejų dalių indukcinė kaitlentė
 - Naudojimo instrukcija
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
 - 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

NURODYMAS

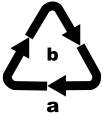
- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius šalinimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite pakuotę, kad prireikus teikti garantijos paslaugas galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Valdikliai ir rodmėnys


A paveikslėlis išskleidžiamajame puslapyje: prietaiso apžvalga

- ❶ Kairioji kaitvietė
- ❷ Vėdinimo angos (galinėje dalyje)
- ❸ Dešinioji kaitvietė
- ❹ Dešinėsios kaitvietės valdymo laukelis
- ❺ Kairiosios kaitvietės valdymo laukelis

B paveikslėlis išskleidžiamajame puslapyje: valdymo laukelis ❹ ir ❺
(abiejų kaitviečių toks pat)

- ❻ Užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė
- ❼ „Power“ kontrolinė lemputė **P**
- ❽ Temperatūros kontrolinė lemputė °C
- ❾ Šildymo kontrolinė lemputė
- ❿ Įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė
- ⓫ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- ⓬ Šildymo mygtukas
- ⓭ Režimo mygtukas \leftrightarrow („Power“ P/ temperatūra °C)
- ⓮ Mygtukas **+**
- ⓯ Ekranas
- ⓰ Mygtukas **–**
- ⓱ Programos „Pienas“ mygtukas
- ⓲ Programos „Boost“ mygtukas **B**
- ⓳ Laikmačio mygtukas
- ⓴ Laikmačio kontrolinė lemputė
- ⓵ Programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B**
- ⓶ Programos „Pienas“ kontrolinė lemputė

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Bendroji vardinė galia	3 500 W
Kairiosios kaitvietės ❶ vardinė galia	2 000 W
Dešinėsios kaitvietės ❸ vardinė galia	1 500 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
Skleidžiamo triukšmo lygis	< 70 dB(A)

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ir nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti ar kaip nors kitaip apgadinti.
- ▶ Užtikrinkite, kad tinklo kištukas būtų jungiamas tik į tinkamai įrengtą, lengvai pasiekiamą elektros lizdą, kurio įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje nurodytą įtampą. Ir prijungus prietaisą elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Visada traukite suėmę už kištuko, o ne už maitinimo laido.
- ▶ Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien išjungti prietaiso nepakanka.
- ▶ Saugokite kaitvietę nuo pažeidimų: pasirūpinkite, kad apkrova būtų tolygi ir ant kaitvietės neužkristų daiktų. Pažeidus kaitvietę ar korpusą, prietaiso toliau naudoti nebegalima. Šiuo atveju nedelsdami ištraukite tinklo kištuką ir pirmiausia atiduokite prietaisą pataisyti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ▶ Jei kaitlentės paviršius įtrūko, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio pavojaus.



Pasirūpinkite, kad prietaisas, maitinimo laidas ar tinklo kištukas niekada nemirktų vandenyje ar kitokiuose skysčiuose.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Nelieskite paviršiaus, ant kurio prieš tai stovėjo karštas maisto gaminimo indas. Iškart paviršius gali būti labai karštas.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jo jungiamojo laido.
- ▶ Nekaitinkite uždarytų skardinių ar kitokių uždarytų indų.



Dėmesio! Karštas paviršius!



Šis ženklas įspėja, kad neliestumėte kaitvietės vos baigę naudoti prietaisą. Pavojus nusideginti!

⚠ Ūkinės paskirties ir naminiai gyvūnai bei jiems keliamas PAVOJUS

- ▶ Elektriniai prietaisai gali kelti pavojų ūkinės paskirties ir naminiams gyvūnams. Taip pat ir gyvūnai gali apgadinti prietaisą. Todėl visada pasirūpinkite, kad gyvūnai būtų atokiai nuo elektrinių prietaisų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Perkaitę patiekalai gali užsidegti! Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Taip pat niekada nestatykite prietaiso po degiais daiktais, ypač po užvolaidomis ar uždangalais.
- ▶ Niekada nekaitinkite sandariai uždaryto indo. Besiplėsdamas nuo šilumos jis gali greitai sprogti.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščio indo. Toks indas greitai perkais ir kels pavojų nusideginti ar apgadinti kaitvietę.
- ▶ Nedėkite metalinių daiktų ant kaitvietės, pvz., virtuvinių reikmenų ar stalo įrankių. Indukciniame lauke jie gali labai įkaisti.
- ▶ Būkite atsargūs kaitindami nedidelį kiekį aliejaus! Nenustatykite didelės galios ar temperatūros. Antraip aliejus gali pradėti gruzdėti ir užsidegti! Degančio aliejaus niekada negesinkite vandeniu! Liepsną užgesinkite uždengdami tinkamu dangčiu ar lėkšte.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso ant metalinio stalo ar kitokio metalinio pagrindo. Jis gali įkaisti ir sukelti gaisrą. Prietaisas taip pat gali nepataisomai sugesti.
- ▶ Nenaudokite prietaiso ant tekstilinio paviršiaus, pvz., staltiesės.
- ▶ Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Prietaiso apačioje yra vėdinimo ventiliatorius. Visada pasirinkite, kad oras laisvai cirkuliuotų. Laisvos vietos aplinkui prietaisą turi būti ne mažiau nei 10 cm, o virš jo – 60 cm.

⚠ Apsisaugojimas nuo elektromagnetinių laukų keliamo pavojaus

- ▶ Elektromagnetiniams laukams jautrūs prietaisai, pvz., ekranai, laikrodžiai, magnetinės laikmenos, elektroniniai prietaisai ir t. t., turi būti mažiausiai 1 m atstumu nuo prietaiso.
- ▶ Medicinos prietaisai, pvz., širdies stimulatoriai, klausos aparatai ar kiti prietaisai, greičiausiai turėtų būti didesniu atstumu. Pasiteiraukite medicinos prietaiso gamintojo!

NURODYMAS

- ▶ Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Veikimo principas

[prastos kaitlentės įkaista pačios, o indukcinėje kaitlentėje įkaista maisto gaminimo indo dugnas. Pati kaitvietė neįkaista – ji įkaista tik įkaitus maisto produktams ant jos pastatytame puode, kuris savo šilumą atspindi priešinga kryptimi (grįžtamasis kaitinimas).

Taip vyksta dėl energijos lauko, įkaitinančio tik magnetiškai laidžias medžiagas, pvz., geležinius puodus. Kitokių medžiagų, pvz., porceliano, stiklo ar keramikos, energijos laukas negali įkaitinti.

Tinkami maisto gaminimo indai

Naudokite tik indukcinėms kaitvietėms tinkamus maisto gaminimo indus.

- Tinka puodai ir keptuvės su plieniniu arba ketaus dugnu. Juos atpažinsite iš ženklo ant puodo arba iš to, kad prie puodo dugno prikimba magnetas.
- Netinka visi metalai, prie kurių magnetas neprikimba, pvz., aliuminis, varis, nerūdijantysis plienas ir nemetaliniai indai, pvz., iš porceliano, stiklo, keramikos, plastiko ir t. t. Ant kaitviečių ❶/❸ uždėjus netinkamą maisto gaminimo indą, atitinkamame ekrane ❺ matomas rodmuo „EQ“.
- Indukciniam virimui puodai su plonais dugnais tinka labiau nei su storais sluoksniuotaisiais dugnais. Puodai su storais dugnais negali labai greitai reaguoti į nuostatų pakeitimus (trumpą pašildymo laiką, greitą apkepinimą).

Naudokite tik kaitvietės ❶/❸ dydžiui tinkamus maisto gaminimo indus. Tik tada indukcinė kaitvietė veiks nepriekaištingai. Puodų dugnai turi būti lygūs – jie turi lygiai priglusti.

Kad energijos laukas veikty, puodo dugno skersmuo turi būti ne mažesnis nei 10 cm. Nenaudokite puodų, kurių dugno skersmuo didesnis nei 22 cm.

Ant abiejų kaitviečių ❶/❸ nedėkite ir nekaitinkite tik vieno didelio maisto gaminimo indo.

Gaminimas taupiai naudojant energiją

- Kad maistui gaminti reikalinga energija būtų naudojama kuo labiau tausojant aplinką, rekomenduojame rinktis plataus skersmens neaukštą puodą, o ne nedidelio skersmens aukštą puodą. Taip patiekalai greičiau įkais, nes didelio skersmens puodo kaitinamasis paviršius yra didesnis. Tačiau nenaudokite puodų, kurių dugno skersmuo didesnis nei 22 cm.
- Jei norite greitai įkaitinti patiekalus, uždenkite puodą dangčiu. Taip išeis mažiau šilumos.

Prietaiso pastatymas

Kad prietaisas neperkaistų, oras turi laisvai cirkuluoti. Todėl prietaisą pastatykite taip, kad...

- aplinkui būtų ne mažiau nei 10 cm laisvos erdvės, pvz., iki artimiausios sienos;
- į viršų būtų ne mažiau nei 60 cm laisvos erdvės, pvz., iki pakabinamosios spintelės.
- Vėsinti reikalingą orą prietaisas siurbia pro angas apačioje. Todėl nestatykite jo ant tekstilinių ar purių paviršių, pvz., staltiesių. Prietaisą naudokite tik ant lygių paviršių.
- Nestatykite jo arti uždangalų, užuolaidų ar kitų tekstilinių gaminių, kuriuos oro srautas galėtų priglausti prie prietaiso.
- Nestatykite jo ant metalinio pagrindo, pvz., geležinių ar plieninių paviršių. Jie gali labai įkaisti.
- Elektromagnetiniams laukams jautrūs prietaisai, pvz., ekranai, laikrodžiai, magnetinės laikmenos, elektroniniai prietaisai ir t. t., turi būti mažiausiai 1 m atstumu.
- Kaitvietes **1**/**3** nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte gabenant prietaisą susikaupusius nešvarumus.

Įjungimas į elektros tinklą

Kaip aprašyta, išpakavę ir pastatę prietaisą, įjunkite jį į elektros lizdą.

- Prieš jungdami prietaisą, palyginkite prietaiso duomenų lentelėje nurodytus maitinimo šaltinio duomenis (įtampą ir dažnį) su savo elektros tinklo duomenimis.
- Elektros lizdas turi būti apsaugotas 16 A apsauginiu automatiniu jungikliu.
- Nenaudokite ilginamojo laido prietaisui įjungti. Tinklo kištukas nenumatytu atveju turi būti lengvai pasiekiamas.
- Netieskite maitinimo laido virš prietaiso arba karštų (ar) aštriabriaunių paviršių.
- Stebėkite, kad maitinimo laidas nebūtų prispaustas.

Naudojimas

Kaitvietės

Kaitviečių ❶/❸ galios lygiai:

Galios lygiai	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Kairioji kaitvietė ❶ (W)	200	400	600	800	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
Dešinioji kaitvietė ❸ (W)	200	400	600	800	1 000	1 250	1 500	–	–	–

Abiem kaitvietėms ❶/❸ galima nustatyti 19 temperatūros lygių:

Temperatūros lygiai, °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Nors kaitvietės ❶/❸ atrodo vienodai, kairiosios kaitvietės ❶ galia didesnė nei dešinėsios kaitvietės ❸. Todėl atminkite, kad toks pat maisto kiekis ant kairiosios kaitvietės ❶ greičiau sušils ir gali lengviau pridegti.

Apsauginio išjungimo funkcija

- Maisto gaminimo indo atpažinimo funkcija prietaisą saugos sumetimais automatiškai perjungia į parengties režimą, kai nuo kaitvietės ❶/❸ nuimate maisto gaminimo indą ar visiškai jokio indo neuždedate.
- Nuo kaitvietės ❶/❸ nuėmus maisto gaminimo indą, po kelių sekundžių pasigirsta ir apie 1 minutę skamba garsiniai signalai. Ekrane ❶ matomas klaidos pranešimas „E0“. Jei per šį laiką maisto gaminimo indą vėl uždėsite ant kaitvietės ❶/❸, prieš tai pasirinktos nuostatos išliks. Jei ne, rodmuo „E0“ po 1 minutės užges ir prietaisas persijungs į parengties režimą.

NURODYMAS

- Kol kaitvietės ❶/❸ temperatūra aukštesnė nei 60 °C, ekrane ❶ matomas rodmuo „-H-“.

Naudojimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Virimo puodas su jame esančiais produktais iš viso turi sverti ne daugiau kaip 10 kg, antraip galima apgadinti kaitvietes ①/③.
- ▶ Tinklo kištuką iš elektros lizdo kas kartą ištraukite tik tada, kai ventiliatoriai nustos veikti, antraip prietaisas gali sugesti.

NURODYMAS


- ▶ Atminkite, kad su kiekviena įvestimi suskamba garsinis signalas.
- 1) Pripildytą tinkamą maisto gaminimo indą pastatykite kurios nors kaitvietės ①/③ centre.
 - 2) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
 - ✓ Visos kontrolinės lemputės trumpai sužimba. Dabar prietaisas veikia parengties režimu.
 - ✓ Jei kaitvietės ①/③ temperatūra žemesnė nei 60 °C, ekrane 15 matomas rodmuo „-L-“.
 - ✓ Ekrane 15 matomas rodmuo „-H-“, jei prieš tai virėte ir kaitvietės ①/③ temperatūra dar aukštesnė nei 60 °C.
 - 3) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką 11.
 - ✓ Ekrane 15 matomas rodmuo „OFF“, o įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė 10 šviečia.

NURODYMAS

- ▶ Jei maždaug per 30 sekundžių ant kaitvietės ①/③ neuždėsite jokio tinkamo maisto gaminimo indo ir neparinksite jokių nuostatų, prietaisas su garsiniu signalu persijungs į parengties režimą.
- 4) Virti galite pasirinkę galios lygio režimą arba temperatūros lygio režimą. Tam paspauskite režimo mygtuką ↔ 13.
 - ✓ Pasirinkus galios lygio režimą, ekrane 15 matomas nustatytasis galios lygis (kairiosios kaitvietės ① „L05“, dešiniuosios kaitvietės – ③ „L04“). Šviečia kontrolinė lemputė P 7.
- Tam tikru galios lygio režimu maisto gaminimo indas įkaitinamas per skirtingą trukmę. Kuo aukštesnis nustatytas galios lygis, tuo greičiau įkaitinamas maisto gaminimo indas.



- ✓ Temperatūros lygio režimu ekrane **15** rodoma nustatytoji „120“ °C temperatūra. Šviečia kontrolinė lemputė °C **8**. Paspausdami mygtukus **+** **14** arba **—** **16** temperatūrą 10 °C intervalais galite padidinti arba sumažinti. Temperatūros lygio režimu maisto gaminimo indas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros. Kai tik temperatūra tampa žemesnė už nustatytąją, prietaisas vėl ima kaisti. Išlaikoma nustatyta temperatūra.

NURODYMAS

- ▶ Jei ant kaitvietės **1/3** nėra tinkamo maisto gaminimo indo, po kelių sekundžių pasigirsta ir apie 1 minutę skamba garsiniai signalai. Ekrane **15** matomas klaidos pranešimas „E0“. Norėdami gaminti toliau, pripildytą tinkamą maisto gaminimo indą pastatykite ant kaitvietės **1/3** (žr. skyrių **Apsauginio išjungimo funkcija**).
- 5) Vis paspauskite mygtukus **+** **14** arba **—** **16**, kol ekrane **15** pamatysite norimą galios lygį arba temperatūrą.
- 6) Kaitvietę **1/3** išjungsite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką **1** .
- ✓ Visos kontrolinės lemputės užgesa ir prietaisas vėl veikia parengties režimu.
- 7) Jei prietaiso nebeketinate toliau naudoti, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Laikmatis

Galite iš anksto nustatyti 1 – 180 min. trukmės laiką, kuriam praėjus atitinkama kaitvietė **1/3** išsijungs.

- 1) Pradėkite virti (galios lygio ar temperatūros lygio režimu), kaip aprašyta pirmiau.
- 2) Paspauskite laikmačio mygtuką  **19**.
- ✓ Ekrane **15** matomas rodmuo „0“. Šviečia laikmačio kontrolinė lemputė  **20**.
- 3) Paspausdami mygtukus **+** **14** arba **—** **16** nustatykite norimą laiką.
- ✓ Laiko rodmuo ekrane **15** 1 minute padidėja arba sumažėja. Jei įvesčių 5 sekundes nėra, laikmatis pradeda eiti.

NURODYMAS

- ▶ Norėdami sparčiau nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+** **14** arba **—** **16**.
- ✓ Ekrane **15** dabar pakaitomis matomas nustatytas galios lygis / temperatūra ir iki išsijungimo likęs laikas.
- ✓ Praėjus laikui, pasigirsta garsinis signalas, atitinkama kaitvietė **1/3** automatiškai išsijungia, prietaisas vėl veikia parengties režimu.

Automatinės programos

„Boost“



Norėdami paspartinti virimo procesą, naudokite „Boost“ programą.

- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite programos „Boost“ mygtuką **B 18**.
 - ✓ Prietaisas maždaug 30 sekundžių persijungia į aukščiausią galios lygį. Ekране **15** matomas įjungtos kaitvietės **1/3** didžiausias galios lygis. Šviečia programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B 21**.
- 2) Norėdami anksčiau išjungti programą, iš naujo paspauskite programos „Boost“ mygtuką **B 18**.


Antraip prietaisas maždaug po 30 sekundžių automatiškai vėl persijungs į anksčiau nustatytą galios ar temperatūros lygį ir programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B 21** užges.

Pienas

Naudojant programą „Pienas“, pieną galima pašildyti taip, kad jis neišbėgtų. Pienas nedideliu galios lygiu pašildomas iki maždaug 60 °C ir 20 minučių išlaikoma maždaug 60 °C pieno temperatūra.



- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite programos „Pienas“ mygtuką  **17**.
- ✓ Šviečia programos „Pienas“ kontrolinė lemputė  **22**. Ekране **15** pakaitomis matomas rodmuo „50“ ir iki programos pabaigos dar likęs laikas, prasidedantis nuo „20“.

NURODYMAS

- ▶ Tuo pat metu galite įjungti „Boost“ programą. Programa „Pienas“ maždaug 30 sekundžių nutraukiama, o paskui tęsiama.
 - ▶ Jei tuo pat metu įjungsite programą „Šildymas“, programa „Pienas“ bus nutraukta.
- 2) Programą „Pienas“ nutrauksite ir įprastą režimą vėl įjungsite paspausdami režimo mygtuką  **16**.


Šildymas

Naudojant programą „Šildymas“, maistas gaminimo inde 2 valandas tausojamai šildomas maždaug 60 °C temperatūra. Pasiekus 60 °C temperatūrą, prietaisas išjungia atitinkamą kaitvietę ①/③. Kai temperatūra tampa žemesnė nei 60 °C, prietaisas vėl ima kaisti.

- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite šildymo mygtuką  ⑫.
- ✓ Ekrane ⑮ pakaitomis matoma temperatūra „60“ ir iki programos pabaigos dar likęs laikas, prasidedantis nuo „120“. Šviečia šildymo kontrolinė lemputė  ⑨.

NURODYMAS

- ▶ Tuo pat metu galite įjungti „Boost“ programą. Programa „Šildymas“ maždaug 30 sekundžių nutraukiama, o paskui tęsiama.
- ▶ Jei tuo pat metu įjungsitė programą „Pienas“, programa „Šildymas“ bus nutraukta.







- 2) Programą „Šildymas“ nutrauksite ir įprastą režimą vėl įjungsitė paspausdami režimo mygtuką  ⑮.

Užraktas nuo vaikų






Kad prietaiso kas nors, pvz., vaikai, be leidimo neįjungtų ar nepakeistų nuostatų, prietaise yra užraktas nuo vaikų. Kiekviena kaitvietė yra su atskiru užraktu nuo vaikų. Jei nenorite, kad vaikai įjungtų prietaisą, visada atitinkamu užraktu nuo vaikų turite užrakinti abi kaitvietes ①/③.

NURODYMAS

- ▶ Užraktą nuo vaikų naudokite ir atlikdami valymą. Prieš valydami mygtukus drėgna šluoste, įjunkite užraktą nuo vaikų. Taip netyčia neįjungsitė mygtukų.


- 1) Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, vienu metu spauskite mygtukus  ⑭ ir  ⑮.
- ✓ Pasigirsta garsinis signalas, šviečia užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė  ⑩ ir ekrane ⑮ pasirodo rodmuo „-L-“.
- 2) Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, vienu metu apie 3 sekundes spauskite mygtukus  ⑭ ir  ⑮.
- ✓ Pasigirsta garsinis signalas ir užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė  ⑩ užgessta.

NURODYMAS

- ▶ Jei užraktas nuo vaikų aktyvus kai prietaisas išjungtas, galima valdyti tik mygtukus  ⑭ ir  ⑮ užraktui nuo vaikų atrakinti.
- ▶ Jei užraktą nuo vaikų aktyvinsitė prietaisui veikiant, galėsite valdyti tik mygtukus  ⑭ ir  ⑮ bei įjungimo / išjungimo mygtuką  ⑪.

Valymas

ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Prietaiso ar jo dalių jokia būdu negalima nardinti į skysčius! Kyla mirtinas elektros smūgio pavojus, o prietaisas gali sugesti.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso. Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusidenginti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite tirpiklių ar šveičiamųjų priemonių. Jos gali apgadinti prietaiso kaitvietes **1/3**.
- ▶ Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!
- Visus paviršius ir maitinimo laidą valykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste.
- Prieš vėl naudodami, prietaisą gerai nusausinkite.
- Prie kaitviečių **1/3** prikepusius nešvarumus galite pašalinti specialiu kaitvietėms stikliniu paviršiumi skirtu grandikliu, kurį galite įsigyti buities prekių parduotuvėje.
- Jei yra nešvarumų prie vėdinimo angų prietaiso apačioje, pabandykite juos iš išorės išsiurbti dulkių siurbliu.

Laikymas nenaudojant

- Švarų ir sausą prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje, švarioje vietoje.

Triekčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia. Įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė 10 nešviečia.	Neįjungtas tinklo kištukas.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaisas nepradeda kaitinti.	Ant atitinkamos kaitvietės 1/3 nėra jokio indo.	Uždėkite ant atitinkamos kaitvietės 1/3 tinkamą indą.
	Indas netinka indukciniams kaitvietėms.	Naudokite tinkamą indą (žr. skyrių „Tinkami maisto gamavimo indai“).
	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Vienu metu apie 3 sekundes spauskite mygtukus + 14 ir – 15.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E0“.	Ant atitinkamos kaitvietės 1/3 nėra jokio indo arba indas per mažas.	Uždėkite ant atitinkamos kaitvietės 1/3 tinkamą indą.
	Indas netinka indukciniams kaitvietėms.	
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E2“.	Sugedo temperatūros jutiklis po kaitvieta 1/3.	Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Nurodykite klaidos kodą.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E3“.	Prietaisui tiekama per aukšta įtampa (> 275 V).	Įsitinkinkite, kad prietaisas įjungtas į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E4“.	Prietaisui tiekama per žema įtampa (< 150 V).	Įsitinkinkite, kad prietaisas įjungtas į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E5“.	Temperatūros jutiklis po kaitvieta 1/3 sugedo arba įvyko trumpas jungimas.	Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Nurodykite klaidos kodą.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E6“.	Perkaito elektroniniai įtaisai.	Patikrinkite, ar ventiliatorius prietaiso apačioje tinkamai veikia ir ar gali įsiurbti pakankamai oro.

Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



Kaip pašalinti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Informacija apie šią kaitlentę

	Ženklas	Vertė	Viene-tas
Modelio pavadinimas	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Kaitlentės tipas	-	Buitinė kaitlentė	-
Kaitviečių ir (arba) kaitinamų sričių skaičius	-	2	-
Kaitinimo technologija (indukcinės kaitvietės ir kaitinamos sritys, spinduliavimo energijos kaitvietės, kaitlentės)	-	Indukcinės kaitvietės	-
Apvalios kaitvietės arba kaitinamos sritys: kiekvienos kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo, suapvalintas iki artimiausių 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Neapvalios kaitvietės arba kaitinamos sritys: kiekvienos elektrinės kaitvietės arba kaitinamos srities naudingojo paviršiaus ilgis ir plotis, suapvalinti iki artimiausių 5 mm	I	Netaikoma	cm
	P	Netaikoma	cm
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis	EC _{Elektrinis virimas}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Kaitvietės kilogramui tenkantis suvartojamos energijos kiekis	EC _{Kaitlentė}	185,8	Wh/kg

Bandymo metodas pagal bandymo standartą EN 60350-2:2018. Buitiniai elektriniai kepimo ir virimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai (išbandyta pagal Reglamento (ES) Nr. 66/2014 I priedo 1.2 ir 2.2 skirsnius).

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje apgadinas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 498963_2204.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminio vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 498963_2204 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 498963_2204

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	42
Sihipärane kasutamine	42
Tarnekomplekt	42
Pakendi jäätmekäitus	42
Käsitselemendid ja näidikud	43
Tehnilised andmed	44
Ohutusjuhised	44
Tööpõhimõte	48
Sobivad keedunõud	48
Energiasäästlik toiduvalmistamine	48
Paigaldamine	49
Elektriühendus	49
Käitamine	50
Keeduolad	50
Turvaväljalülitus	50
Käsitsemine	51
Taimer	52
Automaatprogrammid	53
Lapselukk	54
Puhastamine	55
Hoistamine	55
Vigade kõrvaldamine	56
Seadme jäätmekäitus	57
Teave selle pliidiplaadi kohta	58
Kompernaß Handels GmbH garantii	59
Teenindus	60
Importija	60

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul!

Te otsustasite sellega kaasaegse ja kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote lahutamatu osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage seda toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult toiduainete kuumutamiseks ja soojana hoidmiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töenduslikult.

Kasutage seadet vaid kuivades ruumides ja ärge mitte kunagi kasutage seda välistingimustes.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Kahe kohaga induktioonpliidiplaat
- Kasutusjuhend

- 1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.
- 2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

JUHIS

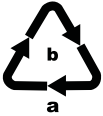
- ▶ Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- ▶ Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **Teenindus**).

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käideldge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käideldge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käideldge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

- ▶ Hoidke pakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Käsitsuselemendid ja näidikud

Joonis A lahtipöörataval lehel: seadme ülevaade

- 1 Vasak keeduala
- 2 Õhupilu (tagaküljel)
- 3 Parema keeduala
- 4 Juhtpaneel (parema keeduala)
- 5 Juhtpaneel (vasaka keeduala)

Joonis B lahtipöörataval lehel: Juhtpaneel ④ ja ⑤ (mõlemal keedualal identne)

- 6 Märgulamp Lapselukk
- 7 Märgulamp Power P
- 8 Märgulamp Temperatuur °C
- 9 Märgulamp Soojana hoidmine
- 10 Märgulamp Sees/Väljas
- 11 Klahv Sees/Väljas
- 12 Klahv Soojana hoidmine
- 13 Klahv Režiim (Power P/temperatuur °C)
- 14 Klahv +
- 15 Ekraan
- 16 Klahv -
- 17 Klahv Piim
- 18 Klahv Boost B
- 19 Klahv Taimer
- 20 Märgulamp Taimer
- 21 Märgulamp Boost B
- 22 Märgulamp Piim

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nimivõimsus kokku	3500 W
Vasaku keeduala ❶ nimivõimsus	2000 W
Parema keeduala ❸ nimivõimsus	1500 W
Kaitseklass	II / □ kahekordne isolatsioon
Müraemissiooni tase	<70 dB(A)

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- ▶ Jälgige, et ühendate võrgupistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud, kergesti ligipääsetavasse võrgupistikupesasse, mille pinge vastab tüübisildil märgitud andmetele. Võrgupistikupesas peab ka pärast ühendamist olema kergesti ligipääsetav.
- ▶ Tõmmake pärast kasutamist alati võrgupistik pistikupesast välja. Võtke sealjuures alati kinni pistikust, mitte võrgukaablist.
- ▶ Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes ikka veel võrgupinge.
- ▶ Kaitske keeduala kahjustuste eest: ärge koormake keeduala ebahühtlaselt ja ärge laske keedualale kukkuda esemetel. Kui keeduala või korpus on kahjustatud, ei tohi seadet edasi kasutada. Tõmmake siis võrgupistik koheselt välja ja laske seade esmalt remontida.
- ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Kui pliidiplaadi pealispind on pragunenud, tuleb võimaliku elektrilöögi vältimiseks tõmmata võrgupistik pistikupesast välja.



Tagage, et seadet, võrgukaablit või võrgupistikut ei asetata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge puudutage pinda, millel on eelnevalt seisnud kuum keedunõu. Vahetult pärast seda võib pind olla väga kuum.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- ▶ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge kuumutage suletud purke või teisi suletud nõusid.



Tähelepanu! Kuum pealispind!



See sümbol hoiatab teid selle eest, et vahetult pärast kasutamist ei tohi keeduala puudutada. Põletusohu!

OHT põllumajandus- ja koduloomadele ning nende tõttu

- ▶ Elektriseadmetest võivad põllumajandus- ja koduloomadele lähtuda ohud. Lisaks sellele võivad loomad põhjustada seadmele ka kahjustusi. Hoidke seetõttu loomad põhimõtteliselt elektriseadmetest eemal.

HOIATUS! TULEOHT!

- ▶ Ülekuumenenud toidud võivad minna põlema! Ärge mitte kunagi laske seadmel järelevalveta töötada.
- ▶ Ärge paigutage seadet seetõttu ka mitte kunagi põlevate esemete, iseäranis kardinade või kattedekardinade alla.
- ▶ Ärge mitte kunagi kuumutage tihedalt suletud nõusid. Termilise paisumise tõttu võib kiiresti tekkida plahvatus.
- ▶ Ärge mitte kunagi kuumutage tühja nõud. See kuumeneks kiiresti üle ja põhjustaks nii põletusohu kui ka kahjustaks keeduala.
- ▶ Ärge asetage keedualale metallist esemeid, nagu nt köögi-tarbeid või söögiriistu. Need võivad induksiooniväljas muuta väga kuumaks.
- ▶ Olge väikeste õlikoguste kuumutamisel ettevaatlik! Ärge seadistage kõrget võimsusastet ega temperatuuri. Vastasel juhul võiks õli minna põlema ja tekitada leegi! Ärge mitte kunagi kustutage põlevat õli veega! Summutage leegid, selleks katke leegid sobiva kaane või taldrikuga kinni.

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet metallist laual või muul metallist aluspinnal. See võib kuumeneda ja tekitada nii tulekahju. Või seade võib saada jäädavalt kahjustada.
- ▶ Ärge käitage seadet tekstiilist pealispinnal, nagu nt laudlinal.
- ▶ Ärge käitage seda seadet välise taimerlülitiga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ▶ Seade on alumisel küljel varustatud tuulutusventilaatoriga. Jälgige alati, et õhu vaba juurdepääs on tagatud. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm ja ülespoole 60 cm vaba ruumi.

⚠ Elektromagnetväljadest tulenevate ohtude vältimiseks:

- ▶ Hoidke elektromagnetväljade suhtes tundlikest seadmetest (nt ekraanid, kellad, magnetilised salvestusmeediumid, elektroonilised seadmed jne) kaugust vähemalt 1 m.
- ▶ Meditsiinilised seadmed nagu nt südamerütmurid, kuuldeaparaadid või teised seadised võivad vajada suuremaid kaugusi. Selle kohta küsige teavet meditsiiniseadmete tootjatelt!

JUHIS

- ▶ Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

Tööpõhimõte

Kui tavalised pliidiplaadid lähevad kuumaks, siis induktsoonpliidiplaadi korral tekib kuumus keedunõu põhjas. Keeduala ennast ei kuumutata - keeduala läheb kuumaks, kui sellel kuumutatakse potis toiduaineid ja potis olev kuumus kiirgub keedualale tagasi (tagasisoojenemine).

Kuumutamise tagab siin energiaväli, mis tekitab kuumust ainult magnetiliselt juhitavates materjalides, nt rauast pottides. Teistes materjalides, nagu nt portselanis, klaasis või keraamikas ei saa energiaväli kuumust tekitada.

Sobivad keedunõud

Kasutage ainult induktsoonkeedualadele sobivaid keedunõusid:

- Sobivad on terasest või malmist põhjaga potid ja pannid. Seda näete kas tähistusest potil või kui magnet jääb potipõhjale kinni.
- Kõik metallid, mille külge magnet kinni ei jää, vt alumiinium, vask, roostevaba teras samuti mittemetallist, nt portselanist. klaasis keraamikast jne nõud ei ole sobivad. Kui keedualadele ①/③ asetatakse mittesobiv keedunõu, ilmub vastavale ekraanile 15 „EE“.
- Õhukesed potipõhjad sobivad induktiivseks toiduvalmistamiseks paremini kui paksud sandwich-põhjad. Väga lühikesed reaktsiooniajad seadistuste muutmisel (lühike eelsoojendusae, kiire doseeritav pruunistamine) ei ole pakside potipõhjade korral võimalikud.

Kasutage ainult keeduala ①/③ suurusega sobivaid keedunõusid. Ainult siis saab induktsoonkeeduala laitmatult töötada. Potipõhi ei tohi olla ebatasane, vaid peab toetuma kogu ulatuses.

Et energiaväli mõjuks, ei tohi potipõhja läbimõõt olla väiksem kui 10 cm. Ärge kasutage potte, mille põhja läbimõõt on suurem kui 22 cm.

Ärge mitte kunagi kasutage mõlemat keeduala ①/③ koos, et nendele asetada ainult üks suur keedunõu ja seda kuumutada.

Energiasäästlik toiduvalmistamine

- Et võimalikult keskkonnateadlikult kasutada energiat, mis on vajalik toitude kuumutamiseks, soovitame me kasutada suure läbimõõdu ja väikese kõrgusega potti ja mitte väikese läbimõõduga kõrget potti. Nii saate toitusid kiiremini kuumutada, sest poti soojendatav pind on suure läbimõõdu korral suurem. Siiski ärge kasutage potte, mille põhja läbimõõt on suurem kui 22 cm.
- Kui soovite toite kiiresti kuumutada, sulgege pott kaanega. Nii saab vähem kuumust haihtuda.

Paigaldamine

Seade vajab ülekuumenemise vältimiseks vaba õhu juurdevoolu. Paigutage seade seetõttu nii, et ...

- ümberringi, nt lähima seinani, jääb vähemalt 10 cm vaba ruumi,
- ülespoole, nt seinakapini, jääb vähemalt 60 cm vaba ruumi.
- Seade tõmbab jahutamiseks õhku läbi alumisel küljel olevate avade sisse. Ärge paigutage seadet tekstiilist või karvastest materjalidest pealispindadele, nagu nt laudlinadele. Käituge seadet ainult siledatel pealispindadel.
- Ärge paigutage seadet kattekardinate, kardinate või teiste tekstiilesemete lähedusse, mis võivad õhuvoolus tõmbuda vastu seadet.
- Ärge paigutage seadet metallist aluspindadele, nagu näiteks rauda või terast sisaldavatele alustele. Need võivad tugevasti kuumeneda.
- Hoidke elektromagnetväljade suhtes tundlikest seadmetest (nt ekraanid, kellad, magnetilised salvestusmeediumid, elektroonilised seadmed jne) kaugust vähemalt 1 m.
- Pühkige keedualad **1/3** transpordil tekkinud mustuse eemaldamiseks niiske lapiga üle.

Elektriühendus

Kui olete seadme kirjeldatud viisil pakendist välja võtnud ja paigaldanud, siis ühendage seade võrgupistikupesaga.

- Võrrelge enne seadme ühendamist tüübisildil olevaid ühendusandmeid (pinge ja sagedus) teie voluvõrgu omadega.
- Võrgupistikupesaga peab olema kaitstud 16 A automaatkaitsmega.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks pikenduskaablit. Võrgupistik peab olema hädaolukorras kiiresti ligipääsetav.
- Ärge paigutage võrgukaablit üle seadme või üle kuumade ja/või teravate servadega pindade.
- Jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.

Käitamine

Keedualad

Keedualadel **1/3** on järgmised võimsusastmed:

Võimsusastmed	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
vasak keeduala 1 (vattides)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
paremkeeduala 3 (vattides)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Mõlemal keedualal **1/3** on 19 temperatuuriaset:

Temperatuurias- tmed °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Kuigi keedualad **1/3** on optiliselt identsed, on vasakul keedualal **1** suurem võimsus kui paremal keedualal **3**. Arvestage seepärast, et sama kogus toitu kuumutatakse vasakul keedualal **1** kiiremini ja see võivad ka kergemini kõrbema minna.

Turvaväljalülitus

- Keedupoti tuvastus lülitab seadme ohutuse tagamiseks automaatselt ooterežiimi, kui võtate keedunõu keedualalt **1/3** ära või ei aseta sinna üldsegi keedunõud.
- Kui võtate keedunõu keedualalt **1/3** ära, kõlavad mõne sekundi pärast umbes 1 minuti jooksul helisignaalid. Ekraanile **15** kuvatakse veateade „E0“. Kui selle aja jooksul asetate keedunõu uuesti keedualale **1/3**, säilivad eelnevalt tehtud seadistused. Vastasel juhul kustub „E0“ 1 minuti pärast ja seade lülitub ooterežiimi.

JUHIS

- Seni, kuni keeduala **1/3** temperatuur on üle 60 °C, kuvatakse ekraanile **15** „-H-“.

Käsitsemine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Kokku ei tohi keedupoti kaal koos sisuga olla üle 10 kg, sest vastasel juhul võiksid keedualad **1/3** saada kahjustada.
- ▶ Tõmmake võrgupistik pistikupesast alati välja alles siis, kui ventilaatorid enam tööta, sest vastasel juhul võiks seade saada kahjustada.

JUHIS

- ▶ Jälgige, et igal sisestusel kõlab helisignaal.

- 1) Asetage sobiv keedunõu koos sisuga ühe keeduala **1/3** keskele.
- 2) Ühendage võrgupistik pistikupesasse.
 - ✓ Lühikeseks ajaks süttivad kõik märgulambid. Seade on nüüd ooterežiimis.
 - ✓ Kui keeduala **1/3** temperatuur on madalam kui 60 °C kuvatakse ekraanile **15** „-L-“.
 - ✓ Kui eelnevalt on juba toimunud keetmine ja keeduala **1/3** temperatuur on veel üle 60 °C kuvatakse ekraanile **15** „-H-“.
- 3) Vajutage klahvi Sees/Väljas **(L)** **11**.
 - ✓ Ekraanile **15** kuvatakse „**07**“ ja märgulamp Sees/Väljas **10** põleb.

JUHIS

- ▶ Kui te umbes 30 sekundi jooksul ei aseta keedualale **1/3** sobivat keedunõud või ei tee seadistusi, lülitub seade helisignaaliga ooterežiimi.
- 4) Te võite valida võimsusastmete režiimis **või** temperatuurastmete režiimis toiduvalmistamise vahel. Vajutage selleks klahvi Režiim **↔ 15**.
 - ✓ Võimsusastmete režiimis ilmub ekraanile **15** eelseadistatud võimsusaste (vasakul keedualal **1** „L 05“, paremal keedualal **3** „L 04“). Märgulamp **P 7** põleb. Võimsusastmete režiimis kuumutatakse keedunõud erineva kiirusega. Mida kõrgem on seadistatud võimsusaste, seda kiiremini keedunõud kuumutatakse.
 - ✓ Temperatuurastmete režiimis ilmub ekraanile **15** eelseadistatud temperatuur „**120**“ °C. Märgulamp °C **8** põleb. Temperatuuri saate klahvide **+ 14** või **- 15** vajutamisega vastavalt 10 °C võrra suurendada või vähendada. Temperatuurastmete režiimis kuumutatakse keedunõu seadistatud temperatuurile. Temperatuuri langemisel alla seadistatud väärtuse hakkab seade uuesti kuumutama. Temperatuuri hoitakse.

JUHIS

► Kui keedualal **1/3** ei ole sobivat keedunõud, kõlavad mõne sekundi pärast umbes 1 minuti jooksul helisignaalid. Ekraanile **15** kuvatakse veateade „EÜ“. Jätkamiseks asetage keedualale **1/3** sobiv keedunõu koos sisuga (vt peatükk **Turvaväljalülitus**).

- 5) Vajutage seni klahve **+ 14** või **- 16**, kuni ekraanile **15** ilmub soovitud võimsuste või temperatuur.
- 6) Keeduala **1/3** väljalülitamiseks vajutage klahvi Sees/Väljas **11** (↻).
 - ✓ Kõik märgulambid kustuvad, seade on jälle ooterežiimis.
- 7) Kui te ei soovi seadet edasi kasutada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

Taimer

Te võite eelnevalt valida aja 1 - 180 minutit, mille möödumisel peab vastav keeduala **1/3** välja lülituma.

- 1) Käivitage eelnevat kirjeldatud viisil keetmine (võimsus- või temperatuurirežiim).
- 2) Vajutage klahvi Taimer ☹ **19**.
 - ✓ Ekraanile **15** ilmub „Ü“. Märgulamp Taimer ☺ **20** põleb.
- 3) Seadistage soovitud aeg vajutades selleks klahve **+ 14** või **- 16**.
 - ✓ Ajanäit ekraanil **15** suureneb või väheneb vastavalt 1 minuti võrra. Kui te ei tee 5 sekundi jooksul sisestusi, siis taimer käivitub.

JUHIS

- Kiirkerimise käivitamiseks hoidke klahve **+ 14** või **- 16** vajutatult.
- ✓ Ekraanile **15** kuvatakse nüüd vaheldumisi seadistatud võimsuste/temperatuur ja kuni väljalülitamiseni veel jäänud aeg.
 - ✓ Aja möödumisel kõlab helisignaal ja vastav keeduala **1/3** lülitub automaatselt välja, seade asub jälle ooterežiimis.

Automaatprogrammid



Boost

Kasutage programmi „Boost“ keetmise kiirendamiseks.

- 1) Vajutage käitamise ajal klahvi Boost **B 18**.
 - ✓ Seade lülitub umbes 30 sekundiks kõrgeimale võimsusastmele. Ekraanile **15** kuvatakse aktiivse keeduala **1/3** maksimaalne võimsusaste. Märgulamp Boost **B 21** põleb.
- 2) Programmi enneaegselt katkestamiseks vajutage uuesti klahvi Boost **B 18**. Vastasel juhul lülitub seade umbes 30 sekundi pärast automaatselt eelnevalt seadistatud võimsus- või temperatuuristmele tagasi, märgulamp Boost **B 21** kustub.


Piim

Kasutage programmi „Piim“, et soojendada piima ilma seda üle keetmata. Piim soojendatakse väikesel võimsusastmel temperatuurile umbes 60 °C ja seda hoitakse 20 minutit temperatuuril umbes 60 °C.

- 1) Vajutage käitamise ajal klahvi Piim  **17**.
 - ✓ Märgulamp Piim  **22** põleb. Ekraanile **15** kuvatakse vaheldumisi „50“ ja kuni programmi lõpuni veel jäänud aeg alates „20“.



JUHIS

- ▶ Samaaegselt võite aktiveerida programmi „Boost“. Programm „Piim“ katkestatakse umbes 30 sekundiks ja seejärel jätkatakse seda.
- ▶ Kui aktiveerite samaaegselt programmi „Soojana hoidmine“, siis programm „Piim“ katkestatakse.

- 2) Programmi „Piim“ katkestamiseks ja uuesti tavarežiimi liikumiseks vajutage klahvi Režiim  **13**.

Soojana hoidmine

Programmiga „Soojana hoidmine“ hoitakse keedunõu sisu säästvalt 2 tundi temperatuuril 60 °C soojana. Kui 60 °C on saavutatud, lülitab seade vastava keeduala **1/3** välja. Kui temperatuur langeb alla 60 °C hakkab seade uuesti kuumutama.

- 1) Vajutage käitamise ajal klahvi Soojana hoidmine  **12**.
 - ✓ Ekraanile **15** kuvatakse vaheldumisi temperatuur „50“ ja kuni programmi lõpuni veel jäänud aeg alates „120“. Märgulamp Soojana hoidmine  **9** põleb.

JUHIS

- ▶ Samaaegselt võite aktiveerida programmi „Boost“. Programm „Soojana hoidmine“ katkestatakse umbes 30 sekundiks ja seejärel jätkatakse seda.
- ▶ Kui aktiveerite samaaegselt programmi „Piim“, siis programm „Soojana hoidmine“ katkestatakse.

2) Programmi „Soojana hoidmine“ katkestamiseks ja uuesti tavarežiimi liikumiseks vajutage klahvi Režiim \leftrightarrow **18**.


Lapselukkk

Volitamata sisselülitamise või seadistuste muutmise, näiteks laste poolt, takistamiseks on see seade varustatud lapselukuga. Igal keedualal on oma lapselukkk. Kui soovite takistada seadme käsitsemist, peate vastava lapselukuga blokeerima alati mõlemad keedualad **1/3**.

JUHIS

- ▶ Kasutage lapselukku ka kaitsefunktsioonina pühkimisel: Aktiveerige enne niiske lapiga üle klahvide pühkimist lapselukkk. Nii väldite klahvide soovimatut lülitamist.


1) Lapselukku sisselülitamiseks vajutage samaaegselt klahve **+** **14** ja **-** **16**.

✓ Kõlab helisignaali, märgulamp Lapselukkk  **6** põleb ja ekraanile **15** kuvatakse „-L-“.

2) Lapselukku väljalülitamiseks hoidke samaaegselt klahve **+** **14** ja **-** **16** umbes 3 sekundit vajutatult.


✓ Kõlab helisignaali ja märgulamp Lapselukkk  **6** kustub.

JUHIS

- ▶ Kui lapselukkk on väljalülitatud olekus aktiivne, on lapselukku lukustusest avamiseks käsitsetavad ainult klahvid **+** **14** ja **-** **16**.
- ▶ Seadme töötamise ajal lapselukku aktiveerimisel on käsitsetavad ainult klahvid **+** **14** ja **-** **16** ja klahv Sees/Väljas  **11**.

Puhastamine

HOIATUS – ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶  Mitte mingil juhul ei tohi seadet või selle osi asetada vedelikesse! Seeläbi võib elektrilöögi tõttu esineda eluohu ja seade võib saada kahjustada.
- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluohu.

HOIATUS - VIGASTUSOHT!

- ▶ Laske seadmel enne puhastamist esmalt jahtuda.
Põletusohu!

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage lahusteid või küürimisvahendeid. Need võivad seadme keedualasid ①/③ kahjustada.
- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid! Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda!
- Puhastage kõiki pindu ja võrgukaablit ainult kergelt niisutatud pesulapiga.
- Kuivatage seade hästi enne uuesti kasutamist.
- Keedualadele ①/③ külgejäädud mustuse saate eemaldada majapidamistarvete kauplustes saadaoleva spetsiaalse klaaskeedualadele sobiva kaabitsaga.
- Kui seadme all on õhupilude piirkonnas näha mustust, proovige see väljastpoolt tolmuimejaga välja imeda.

Hoiustamine

- Hoidke puhast ja kuiva seadet tolmuvabas puhtas kohas.

Vigade kõrvaldamine

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	VÕIMALIKUD LAHENDUSED
Seade ei tööta. Märgulamp Sees/Väljas 10 ei põle.	Võrgupistik ei ole ühendatud.	Ühendage seade pistikupessa.
	Seade on kahjustatud.	Pöörduge teeninduse poole.
Seade ei käivita keetmist.	Vastaval keedualal 1/3 pole nõud.	Asetage sobiv nõu vastavale keedualale 1/3.
	Nõu ei ole induksioonkeedualale sobiv.	Kasutage sobivat nõud (vt peatükk „Sobivad keedunõud“).
	Lapselukk on aktiveeritud	Hoidke samaaegselt klahve + 14 ja — 16 umbes 3 sekundit vajutatult.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E0“.	Vastaval keedualal 1/3 pole nõud või nõu on liiga väike.	Asetage sobiv nõu vastavale keedualale 1/3.
	Nõu ei ole induksioonkeedualale sobiv.	
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E2“.	Keeduala 1/3 all asuv temperatuurisensor on defektne.	Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja ja pöörduge teeninduse poole. Esitage veakood.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E3“.	Seadet toidetakse liiga kõrge pingega (>275 V).	Veenduge, et seade on ühendatud eeskirjadekohaselt paigaldatud 220 - 240 V ~, 50/60 Hz pistikupessa.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E4“.	Seadet toidetakse liiga madala pingega (<150 V).	Veenduge, et seade on ühendatud eeskirjadekohaselt paigaldatud 220 - 240 V ~, 50/60 Hz pistikupessa.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E5“.	Keeduala 1/3 all asuv temperatuurisensor on defektne või esineb lühis.	Tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge teeninduse poole. Esitage veakood.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E6“.	Elektronika on ülekuumenenud	Kontrollige, kas seadme alumisel küljel asuv ventilaator töötab korrektselt ja saab sisse imeda piisavalt õhku.

Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutusaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käideldge nõuetekohaselt.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Teave selle pliidiplaadi kohta

	Sümbol	Väärtus	Ühik
Mudeli nimetus	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Pliidiplaadi tüüp	-	Kodumajapidamises kasutatav pliidiplaat	-
Keedualade ja/või -tsoonide arv	-	2	-
Kuumutustehnoloogia (Induksioonkeedualad ja -tsoonid, kiirguskeedualad, pliidiplaadid)	-	Induksioonkeedualad	-
Ümarate keedualade või tsoonide korral: kasutatava pinna läbimõõt keeduala kohta, ümardatud ülespoole järgmise 5 mm-ni	Ø	22,0 / 22,0	cm
Mitteringikujuliste keedualade või tsoonide korral: elektriliselt kuumutatava keeduala või -tsooni kasutatava pinna pikkus ja laius, ümardatud ülespoole järgmise 5 mm-ni	Pikkus	N/A	cm
	Laius	N/A	cm
Energiakulu keedutsooni või pinna iga kg kohta	EC ^{Elektriga toiduvalmistamine}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Energiakulu keeduala iga kg kohta	EC ^{Pliidiplaat}	185,8	Wh/kg

Kontrollmeetod vastavalt testi standardile EN 60350-2: 2018: Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed. Osa 2: Pliidiplaadid. Toimivuse mõõtemetodid (kontrollitud vastavalt määrusele (EU) nr 66/2014 - lisa I, lõik 1.2 ja 2.2).

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiäeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiäega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülitel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 498963_2204, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileiate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmnis.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 498963_2204 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 498963_2204

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	62
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	62
Piegādes komplekts	62
Iepakojuma utilizēšana	62
Vadības elementi un rādījumi	63
Tehniskie parametri	64
Drošības norādes	64
Darbības princips	68
Piemēroti trauki	68
Energoefektīva gatavošana	68
Uzstādīšana	69
Elektriskais pieslēgums	69
Darbība	70
Gatavošanas laukumi	70
Drošības izslēgšanās funkcija	70
Lietošana	71
Taimeris	72
Automātiskās programmas	73
Aizsargmehānisms bērnu drošībai	74
Tīrīšana	75
Uzglabāšana	75
Kļūmju novēršana	76
Ierīces likvidēšana	77
Informācija par šo plīts virsmu	78
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	79
Serviss	80
Importētājs	80

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi modernu un augstvērtīgu produktu. Lietošanas instrukcija ir šā produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī ar visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu uzsildīšanai un, lai uzturētu tos siltus. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībā.

Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, nekad neizmantojiet to ārpus telpām.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta šādā komplektācijā:

- Indukcijas plīts ar diviem sildriņķiem
- Lietošanas instrukcija

- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

IEVĒRĪBAI

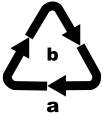
- ▶ Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- ▶ Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu **Serviss**).

Iepakojuma utilizēšana

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējām, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma ievade atpakal materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas jums vairs nebūs nepieciešami, likvidējiet saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Utilizējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja iespējams, saglabājiet iepakojumu tik ilgi, kamēr ir spēkā ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Vadības elementi un rādījumi


Attēls A atlokāmajā lapā: pārskats par iekārtu

- 1 Kreisās puses gatavošanas laukums
- 2 Gaisa sprauga (aizmugurē)
- 3 Labās puses gatavošanas laukums
- 4 Vadības panelis (labās puses gatavošanas laukumam)
- 5 Vadības panelis (kreisās puses gatavošanas laukumam)

Attēls B atlokāmajā lapā: vadības panelis 4 un 5 (identiski abiem gatavošanas laukumiem)

- 6 Kontrollampīņa Aizsargmehānisms bērnu drošībai
- 7 Kontrollampīņa „Power” P
- 8 Kontrollampīņa „Temperatūra” °C
- 9 Kontrollampīņa „Ēdiena siltuma saglabāšana”
- 10 Kontrollampīņa „Ieslēgt/izslēgt”
- 11 Taustiņš „Ieslēgt/Izslēgt”
- 12 Taustiņš „Ēdiena siltuma saglabāšana”
- 13 Taustiņš „Režīms” \leftrightarrow („Power” P/ „Temperatūra” °C)
- 14 Taustiņš +
- 15 Displejs
- 16 Taustiņš —
- 17 Taustiņš „Piens”
- 18 Taustiņš „Boost” B
- 19 Taustiņš „Taimeris”
- 20 Kontrollampīņa „Taimeris”
- 21 Kontrollampīņa „Boost” B
- 22 Kontrollampīņa „Piens”

Tehniskie parametri


Tīkla spriegums	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Kopējā nominālā jauda	3500 W
Kreisās puses gatavošanas laukuma nominālā jauda ❶	2000 W
Labās puses gatavošanas laukuma nominālā jauda ❸	1500 W
Aizsardzības klase	II /  dubultā izolācija
Trokšņa emisijas līmenis	< 70 dB(A)

Drošības norādes

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Raugieties, lai izstrādājuma darbības laikā strāvas vads nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- ▶ Pārliedzinieties, ka tīkla kontaktdakšu pieslēdzat tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai elektrotīkla rozetei, kuras spriegums atbilst tipa plāksnītē norādītajai specifikācijai. Tīkla kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc ierīces pieslēgšanas.
- ▶ Pēc izstrādājuma lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Šajā gadījumā vienmēr satveriet kontaktdakšu, nevis tīkla kabeli.
- ▶ Ierīces izslēgšana vien nav pietiekama, jo, kamēr kontaktdakša ir pieslēgta strāvas kontaktligzdai, ierīce ir zem sprieguma.
- ▶ Pasargājiet gatavošanas laukumu no bojājumiem: nenovietojiet uz tā nevienmērīgu slodzi un nometiet uz tā nekādus priekšmetus. Neizmantojiet ierīci, ja gatavošanas laukums vai korpuss ir bojāts. Tad nekavējoties atvienojiet elektrotīkla kontaktdakšu un vispirms ierīci salabojiet.

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
 - ▶ Ja plīts virsmas virsma ir saplaisājusi, atvienojiet tīkla kontaktakšu no kontaktligzdas, lai izvairītos no iespējama elektriskās strāvas trieciena.
-  Nodrošiniet, ka ierīce, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiek iegremdēts ūdenī vai citos šķidrumos.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Nepieskarieties virsmai, uz kuras iepriekš atradies karsts gatavošanas trauks. Uzreiz pēc tam virsma var būt ļoti karsta.
- ▶ Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un / vai zināšanas, ja ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruētas par drošu izstrādājuma lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamus apdraudējumus.
- ▶ Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- ▶ Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem.
- ▶ Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- ▶ Nesildiet noslēgtas bundžas vai citus noslēgtus traukus.



Uzmanību! Karsta virsma!



Šis simbols brīdina nepieskarties gatavošanas laukumam uzreiz pēc lietošanas. Apsdegumu gūšanas risks!

BĪSTAMĪBA lauksaimniecības dzīvniekiem un mājdzīvniekiem un no tiem

- ▶ Elektroierīces var būt bīstamas lauksaimniecības dzīvniekiem un mājdzīvniekiem. Turklāt ierīci var sabojāt arī dzīvnieki. Tāpēc vienmēr sargiet ierīci no dzīvniekiem.

BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- ▶ Pārkaršēts ēdiens var sākt degt! Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- ▶ Tāpēc nekad nenovietojiet to zem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem, jo īpaši zem aizkariem.
- ▶ Nekad nesildiet cieši noslēgtu trauku. Termiskā izplešanās var ātri izraisīt sprādzienu.
- ▶ Nekad nesildiet tukšu trauku. Tas ātri pārkarst, radot gan apdegumu risku, gan gatavošanas laukuma bojājumus.
- ▶ Novietojiet uz gatavošanas laukuma nekādus metāla priekšmetus, piemēram, virtuves vai galda piederumus. Indukcijas laukumā tie var ļoti sakarst.
- ▶ Esiet piesardzīgi, karsējot nelielu eļļas daudzumu! Iestatiet zemāku jaudas līmeni vai temperatūru. Pretējā gadījumā eļļa var aizdegties! Nekad nedrīkst dzēst degošu eļļu ar ūdeni! Apslāpējiet liesmas, nosedzot tās ar piemērotu vāku vai šķīvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- ▶ Nekad nedarbiniet ierīci uz metāla galda vai citas metāla virsmas. Tā var sakarst un izraisīt ugunsgrēku. Ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta.
- ▶ Nedarbiniet ierīci uz tekstila virsmas, piemēram, galdauta.
- ▶ Nedarbiniet šo ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▶ Ierīces apakšpusē ir ventilators. Pastāvīgi raugieties, ka ir nodrošināta brīva gaisa padeve. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci un 60 cm uz augšu.

⚠ Lai izvairītos no elektromagnētisko lauku radītā apdraudējuma:

- ▶ Nodrošiniet vismaz 1 m attālumu no ierīcēm, kas ir jutīgas pret elektromagnētiskajiem laukiem (piemēram, ekrāniem, pulksteņiem, magnētiskajiem datu nesējiem, elektroniskām ierīcēm utt.).
- ▶ Medicīniskām ierīcēm, piemēram, elektrokardiostimulatoriem, dzirdes aparātiem vai citām ierīcēm, var būt nepieciešami lielāki attālumi. Vaicājiet medicīnisko ierīču ražotājam!

NORĀDE

- ▶ Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu starp 50 un 60 Hz režīmiem. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan arī 60 Hz.

Darbības princips

Kamēr parasti plīts virsma sakarst, indukcijas plīts virsmas karstums tiek radīts trauku pamatnē. Pats gatavošanas laukums netiek uzkaršēts - tas kļūst karsts, kad uz tā tiek uzsildīts ēdiens traukā, un katlā esošais siltums tiek izstarots atpakaļ uz gatavošanas laukumu (atgriezeniskā uzsildīšana).

To nodrošina enerģijas lauks, kas rada siltumu tikai magnētiski vadošos materiālos, piemēram, dzelzs traukos. Citos materiālos, piemēram, porcelānā, stiklā vai keramikā, enerģijas lauks nevar radīt siltuma efektu.

Piemēroti trauki

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti indukcijas gatavošanas laukumiem:

- Piemēroti ir katli un pannas ar tērauda vai čuguna dibenu. To var atpazīt vai nu pēc marķējuma uz katla, vai arī pēc tā, ka magnēts pielīp pie katla dibena.
- Nepiemēroti ir visi metāli, pie kuriem nepielīp magnēts, piemēram, alumīnijs, varš, nerūsējošais tērauds, kā arī nemetāla trauki, piemēram, no porcelāna, stikla, keramikas utt. Ja uz gatavošanas laukuma novietoti nepiemēroti trauki **1/3**, parādās „E” attiecīgajā displejā **15**.
- Plānas katlu pamatnes ir piemērotākas vārīšanai ar indukciju nekā biezas, daudzslāņainas pamatnes. Ļoti īss reakcijas laiks uz iestatījumu izmaiņām (īss priekšsildīšanas laiks, ātri dozēta apcepšana) nav iespējams ar biežām katlu pamatnēm.

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti gatavošanas laukuma **1/3** izmēram. Tikai tad indukcijas gatavošanas laukums var darboties pareizi. Katla pamatne nedrīkst būt nelidzena, tai jābūt plakanai.

Lai enerģijas lauks darbotos, katla pamatnes diametrs nedrīkst būt mazāks par 10 cm. Nelietojiet katlus, kuru pamatnes diametrs ir lielāks par 22 cm.

Nekad neizmantojiet abus gatavošanas laukumus **1/3** kopā, lai novietotu un uzkaršētu tikai vienu lielu gatavošanas trauku.

Energoefektīva gatavošana

- Lai pēc iespējas saudzīgāk izturētos pret enerģiju, kas nepieciešama ēdiena uzsildīšanai, mēs iesakām izmantot katlu ar plašu diametru un zemu augstumu, nevis augstu katlu ar mazu diametru. Tas ļauj ēdienu uzsildīt ātrāk, jo ar lielu diametru tiek uzkaršēts lielāks katla laukums. Bet nelietojiet katlus, kuru pamatnes diametrs ir lielāks par 22 cm.
- Ja vēlaties ātri uzsildīt ēdienu, uzlieciet katlam vāku. Šādi tiek zaudēts mazāks karstuma daudzums.

Uzstādīšana

Ierīcei nepieciešama brīva gaisa padeve, lai tā nepārkarstu. Uzstādiet ierīci tā, lai...

- paliek vismaz 10 cm attālums visapkārt, piemēram, līdz nākamajai sienai,
- virzienā uz augšu paliek brīvs vismaz 60 cm attālums, piemēram, līdz sienas skapim.
- Ierīce caur atverēm apakšpusē iesūc gaisu dzesēšanai. Nenovietojiet to uz tekstilmateriālu vai pūkainām virsmām, piemēram, galdautiem. Darbiniet to tikai uz gludām virsmām.
- Nenovietojiet to aizkaru vai citu tekstilizstrādājumu tuvumā, kas gaisa plūsmā var pieķerties ierīcei.
- Nenovietojiet to uz metāla virsmām, piemēram, virsmām, kas satur dzelzi vai tēraudu. Tās var kļūt ļoti karstas.
- Nodrošiniet vismaz 1 m attālumu no ierīcēm, kas ir jutīgas pret elektromagnētiskajiem laukiem (piemēram, ekrāniem, pulksteņiem, magnētiskajiem datu nesējiem, elektroniskām ierīcēm utt.).
- Noslaukiet gatavošanas laukumus **1/3** ar mitru lupatiņu, lai noņemtu transportēšanas netīrumus.

Elektriskais pieslēgums

Kad ierīce ir izpakota un uzstādīta atbilstoši aprakstītajam, pieslēdziet to elektrotīkla rozetei.

- Pirms ierīces pieslēgšanas salīdziniet pieslēguma parametrus (spriegumu un frekvenci) tehnisko datu plāksnītē ar sava elektrotīkla parametriem.
- Elektrotīkla rozetei jābūt aizsargātai ar 16 A automātisko slēdzi.
- Neizmantojiet pagarinātāju ierīces pieslēgšanai. Avārijas gadījumā elektrotīkla kontaktdakšai jābūt ātri pieejamai.
- Nelieciet elektrotīkla kabeli virs ierīces vai virs karstām un/vai asām virsmām.
- Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu saspiests.

Darbība

Gatavošanas laukumi

Gatavošanas laukumiem **1/3** ir šādi jaudas līmeņi:

Jaudas līmeņi	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
kreisās puses gatavošanas laukums 1 (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
labās puses gatavošanas laukums 3 (W)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Gatavošanas laukumiem **1/3** ir 19 temperatūras līmeņi:

Temperatūras līmeņi (°C)	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Lai gan gatavošanas laukumi **1/3** ir vizuāli identiski, kreisās puses gatavošanas laukuma **1** jauda ir lielāka nekā labās puses **3**. Tāpēc paturiet prātā, ka tas pats ēdiena daudzums uz kreisās puses gatavošanas laukuma tiek uzsildīts ātrāk **1** un var arī vieglāk piedegt.

Drošības izslēgšanās funkcija

- Drošības apsvērumu dēļ gatavošanas trauka noteikšana automātiski pārslēdz ierīci gaidstāves režīmā, noņemot gatavošanas trauku no gatavošanas laukuma **1/3**, vai vispār to nenovietojot uz tā.
- Noņemot gatavošanas trauku no gatavošanas laukuma **1/3**, pēc dažām sekundēm apm. 1 minūti atskan skaņas signāls. Displejā **15** tiek parādīts kļūdas ziņojums „E0”. Šajā laikā novietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas laukuma **1/3**, iepriekš veiktie iestatījumi tiek saglabāti. Pretējā gadījumā „E0” nodziest pēc 1 minūtes un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

IEVĒRĪBAI

- Kamēr gatavošanas laukuma **1/3** temperatūra pārsniedz 60 °C, displejā tiek parādīts **15** „H-”.

Lietošana

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Kopējais gatavošanas trauka svars, ieskaitot saturu, nedrīkst pārsniegt 10 kg, pretējā gadījumā var tikt sabojāti gatavošanas laukumi **1/3**.
- ▶ Vienmēr atvienojiet tīkla kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas, kad ventilatori ir pārtraukuši darboties, citādi ierīce var tikt bojāta.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ņemiet vērā, ka katru reizi, kad veicat ievadi, atskan skaņas signāls.

- 1) Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku ar saturu viena no gatavošanas laukumiem centrā **1/3**.
- 2) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.
 - ✓ Īsu brīdi iedegas visas kontrollampīņas. Ierīce tagad atrodas gaidstāves režīmā.
 - ✓ Displejā **15** parādās „-L-“, ja gatavošanas laukuma temperatūra **1/3** ir zemāka par 60 °C.
 - ✓ Displejā **15** parādās „-H-“, ja gatavošanas process jau ir noticis un gatavošanas laukuma **1/3** temperatūra joprojām ir virs 60 °C.
- 3) Nospiediet taustiņu „Ieslēgt/Izslēgt” **11**.
 - ✓ Displejā **15** parādās „011” un iedegas kontrollampīņa „Ieslēgt/Izslēgt” **10**.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja aptuveni 30 sekunžu laikā uz gatavošanas laukuma **1/3** nenovietojat piemērotu gatavošanas trauku vai neveicat nekādus iestatījumus, ierīce ar skaņas signālu pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- 4) Varat izvēlēties, vai gatavot ēdienu **jaudas līmeņa režīmā** vai gatavot ēdienu temperatūras līmeņa režīmā. Nospiediet taustiņu „Režims” **↔ 13**.
 - ✓ Jaudas līmeņa režīmā displejā **15** parādās iepriekš iestatītais jaudas līmenis (kreisās puses gatavošanas laukumam **1** „L05”, labās puses gatavošanas laukumam **3** „L04”). Kontrollampīņa **P 7** deg. Jaudas līmeņa režīmā gatavošanas trauks tiek uzkaršēts ar dažādu ātrumu. Jo augstāks ir iestatītais jaudas līmenis, jo ātrāk uzkarst gatavošanas trauks.
 - ✓ Temperatūras līmeņa režīmā displejā **15** tiek rādīta iepriekš iestatītā temperatūra „120” °C. Kontrollampīņa **°C 8** deg. Temperatūru var palielināt vai samazināt par 10 °C, nospiežot taustiņu **+ 14** vai **- 16**. Temperatūras līmeņa režīmā gatavošanas trauks tiek uzkaršēts līdz iestatītajai temperatūrai. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karšēta. Temperatūra tiek uzturēta.

IEVĒRĪBAI

► Ja gatavošanas trauks atrodas uz gatavošanas laukuma **1/3**, pēc dažām sekundēm apm. 1 minūti atskan skaņas signāls. Displejā **15** tiek parādīts kļūdas ziņojums „E0”. Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku ar saturu uz viena no gatavošanas laukumiem **1/3**, lai turpinātu (skatīt nodaļu **Drošības izslēgšanās funkcija**).

- 5) Nospiediet taustiņus **+ 14** vai **— 15** atkārtoti, līdz displejā **15** parādās vajadzīgais jaudas līmenis vai temperatūra.
- 6) Lai izslēgtu gatavošanas laukumu **1/3**, nospiediet taustiņu „Izslēgt” **11** (⏻).
- ✓ Visas kontrollampīņas nodziest, ierīce tagad atrodas gaidstāves režīmā.
- 7) Ja ierīce netiek izmantota, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktlīdzesdas.

Taimeris

Iepriekš iespējams izvēlēties laiku no 1 līdz 180 minūtēm, pēc kura gatavošanas laukumam **1/3** jāizslēdzas.

- 1) Sāciet gatavošanas procesu (jaudas vai temperatūras režīms), kā paskaidrots iepriekš.
- 2) Nospiediet taustiņu „Taimeris” **19** (⌚).
- ✓ Displejā **15** parādās „0”. Kontrollampīņa „Taimeris” **20** deg.
- 3) Iestatiet vēlamo laiku, nospiežot taustiņus **+ 14** vai **— 15**.
- ✓ Laiks displejā **15** palielinās vai samazinās par 1 minūti.
Ja 5 sekundes neveicat nekādas ievades, taimeris sāk darboties.

IEVĒRĪBAI

► Nospiediet un turiet nospiešus taustiņus **+ 14** vai **— 15**, lai sāktu ātru pārslēgšanos.

- ✓ Displejā **15** tagad pārmaiņus tiek rādīts iestafītais jaudas/temperatūras līmenis un atlikušais laiks līdz izslēgšanai.
- ✓ Pēc laika beigām atskan skaņas signāls, un attiecīgais gatavošanas laukums **1/3** automātiski izslēdzas, un ierīce atgriežas gaidstāves režīmā.

Automātiskās programmas

Boost

Izmantojiet programmu "Boost", lai paātrinātu gatavošanas procesu.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Boost” **B 18**.

✓ Ierīce aptuveni 30 sekundes pārslēdzas augstākajā jaudas līmenī. Displejā **15** tiek parādīts aktīvā gatavošanas laukuma **1/3** maksimālais jaudas līmenis. Kontrollampīņa „Boost” **B 21** deg.

2) Lai atceltu programmu priekšlaicīgi, vēlreiz nospiediet taustiņu „Boost” **B 18**.

Pretējā gadījumā pēc aptuveni 30 sekundēm ierīce automātiski pārslēdzas atpakaļ uz iepriekš iestatīto jaudas vai temperatūras līmeni, kontrollampīņa „Boost” **B 21** nodziest.

Piens

Izmantojiet programmu „Piens”, lai uzsildītu pienu bez vārīšanas. Pienu uzkarsē līdz aptuveni 60 °C ar zemu jaudas līmeni un 20 minūtes uztur aptuveni 60 °C temperatūrā.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Piens” **17**.

✓ Kontrollampīņa „Piens” **22** deg. Displejā **15** pārmaiņus tiek rādīts „50” un līdz programmas beigām atlikušais laiks, sakot no „20”.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Vienlaikus jūs varat aktivizēt programmu „Boost”. Programma „Piens” tiek pārtraukta apmēram uz 30 sekundēm un pēc tam turpināta.
- ▶ Ja vienlaikus aktivizējat programmu „Ēdiena siltuma saglabāšana”, programma „Piens” tiek atcelta.

2) Nospiediet taustiņu „Režims” **18**, lai atceltu programmu „Piens” un atgrieztos normālā režīmā.

Ēdiena siltuma saglabāšana

Programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” 2 stundas saudzīgi uztur gatavošanas trauka saturu siltu aptuveni 60 °C temperatūrā. Ierīce izslēdz attiecīgo gatavošanas laukumu **1/3**, tiklīdz ir sasniegta 60 °C temperatūra. Ja temperatūra nokrītas zem 60 °C, ierīce atkal uzsilst.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Ēdiena siltuma saglabāšana” **12**.

✓ Displejā **15** pārmaiņus tiek rādīta temperatūra „50” un līdz programmas beigām atlikušais laiks, sakot no „120”. Kontrollampīņa „Ēdiena siltuma saglabāšana” **9** deg.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Vienlaikus jūs varat aktivizēt programmu „Boost”. Programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” tiek pārtraukta apmēram 30 sekundes un pēc tam turpināta.
- ▶ Ja vienlaikus aktivizējat programmu „Piens”, programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” tiek atcelta.

2) Nospiediet taustiņu „Režīms” \leftrightarrow **13**, lai atceltu programmu „Ēdiena siltuma saglabāšana” un atgrieztos normālā režīmā.

Aizsargmehānisms bērnu drošībai

Lai novērstu neatļautu ierīces ieslēgšanu vai iestatījumu maiņu, piemēram, ja to dara bērni, šī ierīce ir aprīkota ar aizsargmehānismu bērnu drošībai. Katram gatavošanas laukumam ir savs aizsargmehānisms bērnu drošībai. Ja vēlaties, lai bērni nevarētu rīkoties ar ierīci, vienmēr bloķējiet abus gatavošanas laukumus **1/3** ar attiecīgo aizsargmehānismu.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Izmantojiet aizsargmehānismu bērnu drošībai arī kā noslaučīšanas aizsardzības funkciju:
Pirms taustiņu noslaučīšanas ar mitru drānu, aktivizējiet aizsargmehānismu bērnu drošībai. Šādā veidā jūs izvairīsieties no nejaušas taustiņu iedarbināšanas!

1) Lai ieslēgtu aizsargmehānismu bērnu drošībai, vienlaicīgi nospiediet taustiņus **+ 14** un **- 16**.

✓ Izskan skaņas signāls, kontrollampīņa „Aizsargmehānisms bērnu drošībai” **6** deg un displejā **15** parādās „- L -”.

2) Lai izslēgtu aizsargmehānismu bērnu drošībai, vienlaicīgi nospiediet un turiet taustiņus **+ 14** un **- 16** aptuveni 3 sekundes.

✓ Atskan signāls un kontrollampīņa „Aizsargmehānisms bērnu drošībai” **6** izdziest.


NORĀDE

- ▶ Ja izslēgtas ierīces aizsargmehānisms bērnu drošībai ir aktivizēts, iespējams lietot tikai taustiņus **+ 14** un **- 16**, lai atbloķētu aizsargmehānismu bērnu drošībai.

- ▶ Aktivizējot aizsargmehānismu bērnu drošībai ierīces darbības laikā, iespējams lietot tikai taustiņus **+ 14** un **- 16**, un taustiņu ieslēgt/Izslēgt **11**.

Tīrīšana

BRĪDINĀJUMS — STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas.
- ▶  Ierīci vai tās atsevišķās daļas nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt šķidrumos! Šādi var rasties draudi dzīvībai no elektriskā trieciena un ierīce var tikt bojāta.
- ▶ Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS - SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist.
Apdegumu gūšanas risks!

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neizmantojiet šķīdinātājus vai abrazīvus līdzekļus. Tie var sabojāt ierīces gatavošanas laukumus **1/3**.
- ▶ Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu!
- Visas virsmas un tīkla kabeli tīriet tikai ar samitrinātu drāniņu.
- Pirms atkārtotas izmantošanas kārtīgi nožāvējiet ierīci.
- Uz gatavošanas laukumiem **1/3** uzkrājušos netīrumus var notīrīt ar māj-saimniecības preču tirdzniecībā pieejamo skrāpi, kas īpaši piemērots stikla plātnēm.
- Ja netīrumi ir redzami gaisa spraugu zonā zem ierīces, mēģiniet tos izsūkt no ārpuses ar putekļu sūcēju.

Uzglabāšana

- Uzglabājiet ierīci no putekļiem brīvā un tīrā vietā.

Kļūmju novēršana

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀS IEMESLS	IESPĒJAMIE RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas. Kontrollampīna „Ieslēgt/Izslēgt” 10 nedeg.	Tīkla kontaktspraudnis nav pievienots kontaktligzdai.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
Ierīce neieslēdzas gatavošanai.	Uz attiecīga gatavošanas laukuma 1/3 nav trauka.	Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3.
	Trauks nav piemērots indukcijas gatavošanas laukumiem.	Lietojiet piemērotu gatavošanas trauku (skatiet nodaļu „Piemēroti trauki”).
Displejā 15 tiek parādīts „E0”.	Ir aktivizēts aizsargmehānisms bērnu drošībai.	Vienlaicīgi nospiediet un turiet taustiņus + 14 un - 16 aptuveni 3 sekundes.
	Uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3 nav trauka vai trauks ir pārāk mazs.	Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3.
Displejā 15 tiek parādīts „E2”.	Trauks nav piemērots indukcijas gatavošanas laukumiem.	Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un sazinieties ar servisu. Norādiet kļūdas kodu.
Displejā 15 tiek parādīts „E3”.	Temperatūras sensors zem gatavošanas laukuma 1/3 ir bojāts.	Pārliecinieties, vai ierīce ir pieslēgta pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas ar 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Displejā 15 tiek parādīts „E4”.	Ierīcei tiek pievadīts pārāk augsts spriegums (> 275 V).	Pārliecinieties, ka ierīce ir pieslēgta pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas ar 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Displejā 15 tiek parādīts „E5”.	Ierīcei tiek pievadīts pārāk mazs spriegums (< 150 V).	Pārliecinieties, ka ierīce ir pieslēgta pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas ar 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Displejā 15 tiek parādīts „E6”.	Temperatūras sensors zem gatavošanas laukuma 1/3 ir bojāts vai radies īssavienojums.	Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un sazinieties ar servisu. Norādiet kļūdas kodu.
Displejā 15 tiek parādīts „E7”.	Elektronika ir pārkarususi	Pārbaudiet, vai ventilators ierīces apakšpusē darbojas pareizi un var iesūkt pietiekami daudz gaisa.

Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Informācija par šo plīts virsmu

	Simbols	Vērtība	Mērvienība
Modeļa nosaukums	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Plīts virsmas tips	-	Mājsaimniecības plīts virsma	-
Gatavošanas laukumu un/vai zonu skaits	-	2	-
Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas gatavošanas laukumi un zonas, karstuma izstarošanas gatavošanas laukumi, plīts virsmas)	-	Indukcijas gatavošanas laukumi	-
Apajiem gatavošanas laukumiem un zonām: izmantojamās virsmas diametrs uz gatavošanas laukumu, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm.	∅	22,0 / 22,0	cm
Neapaļiem gatavošanas laukumiem vai zonām: izmantojamās virsmas garums un platums uz elektriski apsildāmu laukumu vai zonu, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm.	L	Nav pielietojams	cm
	B	Nav pielietojams	cm
Enerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu vai virsmu uz kg	EC ^{Elektriskā gatavošana}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Enerģijas patēriņš uz gatavošanas vietu uz kg	EC ^{Plīts virsma}	185,8	Wh/kg

Testēšanas procedūra saskaņā ar Testēšanas standarts EN 60350-2: 2018: Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces - 2. daļa: Gatavošanas laukumi - Darbības īpašību mērīšanas metode (testēts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 66/2014 I pielikuma 1.2. un 2.2. punktu).

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītā garantija nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecināošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz trauslu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šim norādēm:

- Saisībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 498963_2204 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 498963_2204, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 498963_2204

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang	82
Entsorgung der Verpackung	82
Bedienelemente und Anzeigen	83
Technische Daten	84
Sicherheitshinweise	84
Funktionsweise	88
Geeignetes Kochgeschirr	88
Energieeffizientes Kochen	88
Aufstellen	89
Elektrischer Anschluss	89
Betrieb	90
Die Kochfelder	90
Sicherheitsabschaltung	90
Bedienen	91
Timer	92
Automatikprogramme	93
Kindersicherung	94
Reinigen	95
Aufbewahrung	95
Fehlerbehebung	96
Gerät entsorgen	97
Information zu dieser Kochplatte	98
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	99
Service	100
Importeur	100

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Doppel-Induktionskochplatte
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

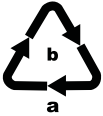
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente und Anzeigen


Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

- ❶ linkes Kochfeld
- ❷ Luftschlitze (auf der Rückseite)
- ❸ rechtes Kochfeld
- ❹ Bedienfeld (für rechtes Kochfeld)
- ❺ Bedienfeld (für linkes Kochfeld)

Abbildung B auf der Ausklappseite: Bedienfeld ❹ und ❺ (für beide Kochfelder identisch)

- ❻ Kontrollleuchte Kindersicherung
- ❼ Kontrollleuchte Power P
- ❽ Kontrollleuchte Temperatur °C
- ❾ Kontrollleuchte Warmhalten
- ❿ Kontrollleuchte Ein/Aus
- ⓫ Taste Ein/Aus
- ⓬ Taste Warmhalten
- ⓭ Taste Modus \leftrightarrow (Power P/Temperatur °C)
- ⓮ Taste +
- ⓯ Display
- ⓰ Taste -
- ⓱ Taste Milch
- ⓲ Taste Boost B
- ⓳ Taste Timer
- ⓴ Kontrollleuchte Timer
- ⓵ Kontrollleuchte Boost B
- ⓶ Kontrollleuchte Milch

Technische Daten


Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung gesamt	3500 W
Nennleistung linkes Kochfeld ❶	2000 W
Nennleistung rechtes Kochfeld ❸	1500 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Netzsteckdose anschließen, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Netzsteckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Fassen Sie dabei immer den Stecker an, nicht das Netzkabel.
- ▶ Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Schützen Sie das Kochfeld vor Beschädigungen: Belasten Sie es nicht ungleichmäßig und lassen Sie keine Gegenstände darauf fallen. Das Gerät darf nicht weiter verwendet werden, wenn das Kochfeld oder Gehäuse beschädigt ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät erst instand setzen.

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
-  Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Berühren Sie nicht die Fläche, auf der zuvor ein heißes Kochgefäß gestanden hat. Direkt danach kann die Fläche sehr heiß sein.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!



Dieses Symbol warnt Sie davor, direkt nach Gebrauch das Kochfeld zu berühren. Verbrennungsgefahr!

⚠️ GEFAHR für und durch Nutz- und Haustiere

- ▶ Von Elektrogeräten können Gefahren für Nutz- und Haustiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Überhitzte Speisen können zu brennen beginnen! Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- ▶ Stellen Sie es deshalb auch niemals unter brennbare Gegenstände, insbesondere nicht unter Gardinen oder Vorhänge.
- ▶ Erhitzen Sie niemals einen dicht verschlossenen Behälter. Durch die Hitzeausdehnung kann es schnell zu einer Explosion kommen.
- ▶ Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter. Dieser würde schnell überhitzen und dadurch sowohl Verbrennungsgefahr hervorrufen als auch das Kochfeld beschädigen.
- ▶ Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf dem Kochfeld ab, wie z. B. Küchenutensilien oder Besteckteile. Diese können in dem Induktionsfeld sehr heiß werden.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl! Stellen Sie keine hohe Leistungsstufe oder Temperatur ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen! Löschen Sie brennendes Öl niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen, indem Sie sie mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem metallischen Tisch oder einer anderen metallischen Unterlage. Diese kann sich erhitzen und so zu einem Brand führen. Oder das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer textilen Oberfläche, wie z. B. einer Tischdecke.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- ▶ Das Gerät verfügt über ein Lüftungsgebläse auf der Unterseite. Achten Sie immer darauf, dass eine freie Luftzufuhr gewährleistet ist. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um das Gerät und 60 cm nach oben frei.

⚠️ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

- ▶ Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z. B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- ▶ Medizintechnische Geräte, wie z. B. Herzschrittmacher, Hörgeräte oder andere Vorrichtungen, können evtl. größere Abstände erforderlich machen. Befragen Sie dazu den Medizinprodukt-Hersteller!

HINWEIS

- ▶ 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.

Funktionsweise

Während normale Kochplatten heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld selber wird nicht erhitzt - es wird heiß, wenn Lebensmittel in einem Topf darauf erhitzt werden und die Hitze im Topf auf das Kochfeld zurückstrahlt (Rückerwärmung).

Hierfür sorgt ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien Hitze erzeugt, z. B. Töpfe aus Eisen. In anderen Materialien, wie z. B. Porzellan, Glas, oder Keramik, kann das Energiefeld keine Hitzewirkung erzeugen.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

- Geeignet sind Töpfe und Pfannen mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Dies erkennen Sie entweder durch eine Kennzeichnung am Topf, oder wenn ein Magnet am Topfboden haften bleibt.

- Ungeeignet sind alle Metalle, an denen kein Magnet haften bleibt, z. B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl, ebenso nicht-metallische Gefäße, z. B. aus Porzellan, Glas, Keramik usw.

Wird ungeeignetes Kochgeschirr auf die Kochfelder **1/3** gestellt, erscheint „E0“ im jeweiligen Display **15**.

- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Größe des Kochfeldes **1/3** passend ist. Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren. Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht kleiner als 10 cm sein, damit das Energiefeld wirkt. Benutzen Sie keine Töpfe, deren Bodendurchmesser mehr als 22 cm beträgt.

Verwenden Sie nie beide Kochfelder **1/3** zusammen, um nur ein großes Kochgefäß darauf zu stellen und zu erhitzen.

Energieeffizientes Kochen

- Um möglichst umweltbewusst die Energie, die zum Erhitzen der Speisen nötig ist, zu nutzen, empfehlen wir, eher einen Topf mit einem breiten Durchmesser und einer geringen Höhe zu benutzen, als einen hohen Topf mit einem geringem Durchmesser. So können die Speisen schneller erhitzt werden, da die Fläche des Topfes, die erhitzt wird, bei einem großen Durchmesser größer ist. Benutzen Sie jedoch keine Töpfe, deren Bodendurchmesser mehr als 22 cm beträgt.

- Wenn Sie Speisen schnell erhitzen wollen, verschließen Sie den Topf mit einem Deckel. So kann weniger Hitze entweichen.

Aufstellen

Das Gerät benötigt freie Luftzufuhr, um nicht zu überhitzen. Stellen Sie das Gerät deshalb so auf, dass ...

- min. 10 cm Abstand rundum frei bleibt, z. B. zur nächsten Wand,
- min. 60 cm Abstand nach oben frei bleibt, z. B. zu einem Hängeschrank.
- Das Gerät saugt zur Kühlung über die Öffnungen an der Unterseite Luft an. Stellen Sie es nicht auf textilen oder flauschigen Oberflächen auf, wie z. B. Tischdecken. Betreiben Sie es nur auf glatten Oberflächen.
- Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die sich im Luftstrom an das Gerät schmiegen könnten.
- Stellen Sie es nicht auf metallische Untergründe, wie zum Beispiel eisen- oder stahlhaltige Unterlagen. Diese können sich stark erhitzen.
- Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z. B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- Wischen Sie die Kochfelder **1/3** mit einem feuchten Tuch ab, um Verschmutzungen vom Transport zu entfernen.

Elektrischer Anschluss

Wenn Sie das Gerät wie beschrieben ausgepackt und aufgestellt haben, verbinden Sie es mit einer Netzsteckdose.

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.
- Die Netzsteckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen. Der Netzstecker muss im Notfall schnell zu erreichen sein.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über das Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.

Betrieb

Die Kochfelder

Die Kochfelder **1/3** verfügen über folgende Leistungsstufen:

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

Beide Kochfelder **1/3** verfügen über je 19 Temperaturstufen:

Temperaturstufen in °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Obwohl die Kochfelder **1/3** optisch identisch sind, bietet das linke Kochfeld **1** eine höhere Leistung als das rechte **3**. Bedenken Sie daher, dass die gleiche Menge Speisen auf dem linken Kochfeld **1** schneller erhitzt wird und auch leichter anbrennen könnte.

Sicherheitsabschaltung

- Die Kochtopf-Erkennung schaltet das Gerät zur Sicherheit automatisch in den Standby-Modus, wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1/3** nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
- Wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1/3** nehmen, ertönen nach einigen Sekunden ca. 1 Minute lang Signaltöne. Im Display **15** wird die Fehlermeldung „E0“ angezeigt. Wenn Sie innerhalb von dieser Zeit das Kochgefäß wieder auf das Kochfeld **1/3** stellen, bleiben die zuvor vorgenommenen Einstellungen erhalten. Ansonsten erlischt „E0“ nach 1 Minute und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ▶ Solange das Kochfeld **1/3** eine Temperatur von über 60 °C hat, wird im Display **15** „-H-“ angezeigt.

Bedienen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Insgesamt darf das Gewicht des Kochtopfes inkl. Inhalt nicht mehr als 10 kg betragen, da ansonsten die Kochfelder **1/3** beschädigt werden könnten.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker immer erst aus der Netzsteckdose, wenn die Lüfter nicht mehr arbeiten, da ansonsten das Gerät beschädigt werden könnte.

HINWEIS


- ▶ Beachten Sie, dass bei jeder Eingabe ein Signalton ertönt.
- 1) Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt mittig auf eines der Kochfelder **1/3**.
 - 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
 - ✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes **1/3** weniger als 60 °C beträgt.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld **1/3** noch eine Temperatur von über 60 °C hat.
 - 3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus **11**.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „000“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus **10** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld **1/3** stellen oder Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät mit einem Signalton in den Standby-Modus.
- 4) Sie können zwischen dem Kochen im Leistungsstufenmodus **oder** dem Kochen im Temperaturstufenmodus wählen. Drücken Sie dazu die Taste Modus **15**.
 - ✓ Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Leistungsstufe (für das linke Kochfeld **1** „L05“, für das rechte Kochfeld **3** „L04“). Die Kontrollleuchte **P 7** leuchtet.
Im Leistungsstufenmodus wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.
 - ✓ Im Temperaturstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Temperatur von „120“ °C. Die Kontrollleuchte °C **6** leuchtet.
Sie können die Temperatur durch Drücken der Tasten **+** **14** bzw. **-** **16** jeweils um 10 °C erhöhen oder verringern.
Im Temperaturstufenmodus wird das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.



HINWEIS

- ▶ Wenn sich kein geeignetes Kochgefäß auf dem Kochfeld **1/3** befindet, ertönen nach einigen Sekunden ca. 1 Minute lang Signaltöne. Im Display **15** wird die Fehlermeldung „E0“ angezeigt. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt auf das Kochfeld **1/3**, um fortzufahren (siehe Kapitel **Sicherheitsabschaltung**).

- 5) Drücken Sie die Tasten **+ 14** bzw. **- 16** so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe oder Temperatur im Display **15** erscheint.
- 6) Um das Kochfeld **1/3** auszuschalten, drücken Sie die Taste Ein/Aus **11** .
- ✓ Alle Kontrollleuchten erlöschen, das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden möchten.

Timer

Sie können eine Zeit von 1 - 180 Min. vorwählen, nach deren Ablauf sich das jeweilige Kochfeld **1/3** ausschalten soll.

- 1) Starten Sie den Kochvorgang (Leistungs- oder Temperaturmodus) wie zuvor erklärt.
- 2) Drücken Sie die Taste Timer  **19**.
- ✓ Im Display **15** erscheint „0“. Die Kontrollleuchte Timer  **20** leuchtet.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten **+ 14** oder **- 16** ein.
- ✓ Die Zeitangabe im Display **15** erhöht sich oder verringert sich um jeweils 1 Minute.
Wenn Sie für 5 Sekunden keine Eingaben tätigen, startet der Timer.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie die Tasten **+ 14** oder **- 16** gedrückt, um den Schnelldurchlauf zu starten.
- ✓ Das Display **15** zeigt nun abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe/Temperatur und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.
- ✓ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und das jeweilige Kochfeld **1/3** schaltet sich automatisch aus, das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.

Automatikprogramme

Boost



Nutzen Sie das Programm „Boost“, um den Kochvorgang zu beschleunigen.

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Boost **B 18**.
 - ✓ Das Gerät schaltet für ca. 30 Sekunden in die höchste Leistungsstufe. Das Display **15** zeigt die maximale Leistungsstufe für das aktive Kochfeld **1/3** an. Die Kontrollleuchte Boost **B 24** leuchtet.
- 2) Um das Programm vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Taste Boost **B 18** erneut.

Ansonsten schaltet das Gerät nach ca. 30 Sekunden automatisch in die zuvor eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufe zurück, die Kontrollleuchte Boost **B 24** erlischt.

Milch

Nutzen Sie das Programm „Milch“, um Milch ohne Überkochen zu erwärmen. Die Milch wird bei geringer Leistungsstufe auf ca. 60 °C erwärmt und für 20 Minuten bei ca. 60 °C gehalten.

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Milch  **17**.
 - ✓ Die Kontrollleuchte Milch  **22** leuchtet. Das Display **15** zeigt abwechselnd „60“ und die noch verbleibende Zeit bis zum Programmende an, beginnend bei „20“.



HINWEIS

- ▶ Sie können gleichzeitig das Programm „Boost“ aktivieren. Das Programm „Milch“ wird für ca. 30 Sekunden unterbrochen und im Anschluss fortgeführt.
- ▶ Wenn Sie gleichzeitig das Programm „Warmhalten“ aktivieren, wird das Programm „Milch“ abgebrochen.

- 2) Drücken Sie die Taste Modus  **19**, um das Programm „Milch“ abzubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Warmhalten

Mit dem Programm „Warmhalten“ wird der Inhalt des Kochgefäßes schonend bei ca. 60 °C für 2 Stunden warm gehalten. Das Gerät schaltet das jeweilige Kochfeld **1/3** aus, sobald die 60 °C erreicht sind. Fällt die Temperatur unter 60 °C, heizt das Gerät wieder auf.

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Warmhalten  **12**.
 - ✓ Das Display **15** zeigt abwechselnd die Temperatur „60“ und die noch verbleibende Zeit bis zum Programmende an, beginnend bei „120“. Die Kontrollleuchte Warmhalten  **9** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Sie können gleichzeitig das Programm „Boost“ aktivieren. Das Programm „Warmhalten“ wird für ca. 30 Sekunden unterbrochen und im Anschluss fortgeführt.
- ▶ Wenn Sie gleichzeitig das Programm „Milch“ aktivieren, wird das Programm „Warmhalten“ abgebrochen.

2) Drücken Sie die Taste Modus \leftrightarrow **13**, um das Programm „Warmhalten“ abzubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Kindersicherung

Um unbefugtes Anschalten oder Ändern der Einstellungen, zum Beispiel durch Kinder, zu verhindern, ist dieses Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet. Jedes Kochfeld hat eine eigene Kindersicherung. Wenn Sie verhindern möchten, dass Kinder mit dem Gerät hantieren, müssen Sie immer beide Kochfelder **1/3** mit der jeweiligen Kindersicherung sperren.

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie die Kindersicherung auch als Wischschutzfunktion: Aktivieren Sie, bevor Sie mit einem feuchten Tuch über die Tasten wischen, die Kindersicherung. So vermeiden Sie unbeabsichtigtes Betätigen der Tasten.

1) Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **—** **16**.

✓ Ein Signalton ertönt, die Kontrollleuchte Kindersicherung **6** leuchtet und das Display **15** zeigt „L-“ an.

2) Um die Kindersicherung auszuschalten, halten Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **—** **16** für ca. 3 Sekunden gedrückt.


✓ Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **6** erlischt.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Kindersicherung im ausgeschaltetem Zustand aktiv ist, sind nur die Tasten **+** **14** und **—** **16** zur Entriegelung der Kindersicherung bedienbar.
- ▶ Wenn Sie die Kindersicherung im laufenden Betrieb aktivieren, sind nur die Tasten **+** **14** und **—** **16** und die Taste Ein/Aus **11** bedienbar.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese können die Kochfelder **1/3** des Gerätes beschädigen.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Reinigen Sie alle Flächen und das Netzkabel nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch.
- Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf den Kochfeldern **1/3** können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze unter dem Gerät sichtbar sind, versuchen Sie, diese von außen mit einem Staubsauger heraus zu saugen.

Aufbewahrung

- Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem staubfreien, sauberen Ort.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. Die Kontrollleuchte Ein/Aus 10 leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet den Kochvorgang nicht.	Es steht kein Gefäß auf dem jeweiligen Kochfeld 1/3 .	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld 1/3 .
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Benutzen Sie ein geeignetes Gefäß (siehe Kapitel „Geeignetes Kochgeschirr“).
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Halten Sie gleichzeitig die Tasten + 14 und - 16 für ca. 3 Sekunden gedrückt.
In einem der Displays 15 wird „E0“ angezeigt.	Es steht kein Gefäß auf dem jeweiligen Kochfeld 1/3 oder das Gefäß ist zu klein.	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld 1/3 .
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	
In einem der Displays 15 wird „E2“ angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld 1/3 ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service. Geben Sie den Fehlercode an.
In einem der Displays 15 wird „E3“ angezeigt.	Das Gerät wird mit zu hoher Spannung versorgt (> 275 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50/60 Hz angeschlossen ist.
In einem der Displays 15 wird „E4“ angezeigt.	Das Gerät wird mit zu wenig Spannung versorgt (< 150 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50/60 Hz angeschlossen ist.
In einem der Displays 15 wird „E5“ angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld 1/3 ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Service. Geben Sie den Fehlercode an.
In einem der Displays 15 wird „E6“ angezeigt.	Die Elektronik ist überhitzt.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter auf der Geräteunterseite korrekt arbeitet und ausreichend Luft ansaugen kann.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	2	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitzekochfelder, Kochplatten)	-	Induktionskochfelder	-
Bei runden Kochfeldern oder -bereichen: Durchmesser der Nutzfläche pro Kochfeld, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochfeldern oder -bereichen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch geheiztem Kochfeld oder -bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{Elektrokochen}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{Kochplatte}	185,8	Wh/kg

Prüfverfahren gem. Test Standard EN 60350-2: 2018: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften (geprüft gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014 - Anhang I, Abschnitt 1.2 und 2.2)

Garantie der Kompernaß Handels 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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

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 Teile, 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 498963_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498963_2204 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498963_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacjī · Informacijas data · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

05 / 2022 · Ident.-No.: SDI3500D5-052022-1

IAN 498963_2204