



DOUBLE INDUCTION HOB DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE PLAQUE À INDUCTION DOUBLE SDI 3500 D5

(GB) (IE)

DOUBLE INDUCTION HOB

Operating instructions

(FR) (BE)

PLAQUE À INDUCTION DOUBLE

Mode d'emploi

(CZ)

DVOJITÁ INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k obsluze

(SK)

INDUKČNÁ DVOJPLATNIČKA

Návod na obsluhu

(DK)

DOBBELT INDUKTIONSKOGEPLADE

Bedjeningsvejledning

(HU)

DUPLA INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Használati utasítás

(HR)

DVOSTRUKA INDUKCIJSKA PLOČA ZA KUHANJE

Upute za upotrebu

(BG)

ДВОЕН ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DUBBELE INDUCTIE-KOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

PODWÓJNA PŁYTA INDUKCYJNA

Instrukcja obsługi

(ES)

PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN

Instrucciones de uso

(IT)

DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE

Istruzioni per l'uso

(SI)

DVOJNA INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Navodila za uporabo

(RO)

PLIȚĂ CU INDUCȚIE DUBLĂ DE GĂTIT

Instrucțiuni de utilizare

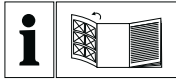
(GR)

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ

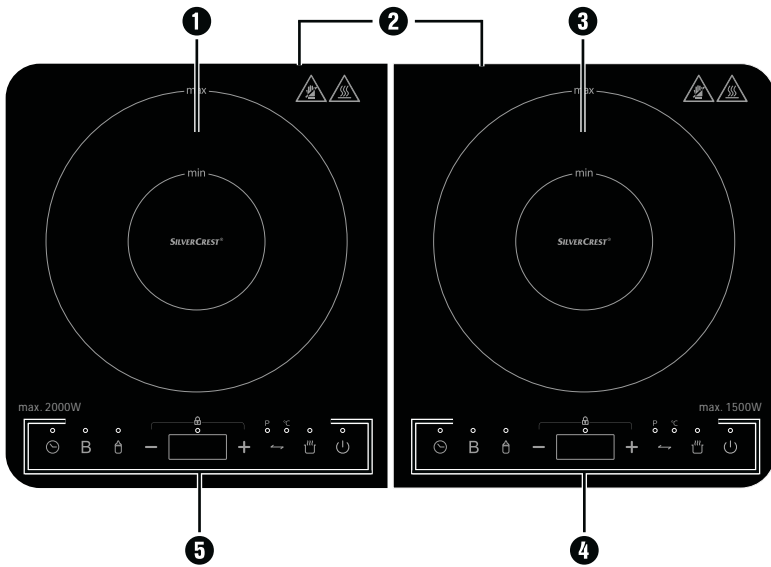
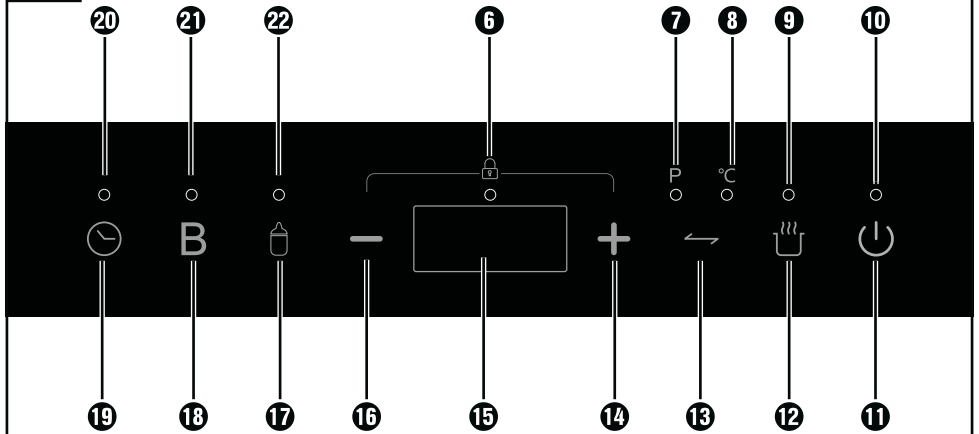
Οδηγίες χρήσης

IAN 498963_2204

(AT) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (DK) (HU)



GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	65
CZ	Návod k obsluze	Strana	85
PL	Instrukcja obsługi	Strona	105
SK	Návod na obsluhu	Strana	125
ES	Instrucciones de uso	Página	145
DK	Betjeningsvejledning	Side	167
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	187
HU	Használati utasítás	Oldal	207
SI	Navodila za uporabo	Stran	227
HR	Upute za upotrebu	Stranica	247
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	267
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	287
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	309

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Disposal of the packaging	2
Controls and displays	3
Technical specifications	4
Safety information	4
Function	8
Suitable cookware	8
Energy-efficient cooking	8
Setting up	9
Electrical connection	9
Operation	10
The induction fields	10
Safety cut-off	10
Operation	11
Timer	12
Automatic programmes	13
Child lock	14
Cleaning	15
Storage	15
Troubleshooting	16
Disposal of the appliance	17
Information on this hotplate	18
Kompernass Handels GmbH warranty	19
Service	20
Importer	20

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for heating up foodstuffs and keeping them warm. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Double induction hob
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.

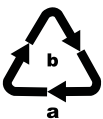
NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

NOTE










- ▶ If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that it can be properly packaged for return in the event of a warranty claim.

Controls and displays

See figure A on the fold-out page: overview of the appliance

- ❶ Left induction field
- ❷ Ventilation slits (on rear)
- ❸ Right induction field
- ❹ Control panel (for right induction field)
- ❺ Control panel (for left induction field)

Figure B on the fold-out page: Control panel ❹ and ❺ (the same for both induction fields)

- ❻ Child lock control lamp 
- ❼ Power control lamp **P**
- ❽ Temperature control lamp °C
- ❾ Keep warm control lamp 
- ❿ On/Off control lamp 
- ⓫ On/Off button 
- ⓬ Keep warm button 
- ⓭ Mode button \leftrightarrow (Power **P**/Temperature °C)
- ⓮ + button
- ⓯ Display
- ⓰ - button
- ⓱ Milk button 
- ⓲ Boost button **B**
- ⓳ Timer button 
- ⓴ Timer control lamp 
- ⓵ Boost control lamp **B**
- ⓶ Milk control lamp 

Technical specifications

Power supply	220-240 V ~, 50/60 Hz
Total rated power	3500 W
Rated power of left induction field ❶	2000 W
Rated power of right induction field ❸	1500 W
Protection class	II/□ double insulation
Noise emission level	<70 dB (A)

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Make sure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Ensure that the mains plug is connected exclusively to a properly installed, easily accessible mains socket that has a voltage corresponding to the specifications on the rating plate. The mains socket must remain easily accessible after the appliance is plugged in.
- ▶ After use, always disconnect the plug from the mains power socket. When unplugging the appliance, always pull on the plug, not the mains cable.
- ▶ Simply switching off the appliance is not sufficient because mains voltage is still present in the appliance as long as the mains plug is in the mains socket.
- ▶ Protect the induction field from damage: Do not load it unevenly and do not allow objects to fall onto it. Stop using the appliance if either the induction field or the housing is damaged. If this is the case, remove the plug from the mains power socket immediately and arrange for the appliance to be repaired.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Ensure that the appliance, the cable and the plug are never immersed in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the surface where a hot cooking pot has just been standing. Directly after cooking, this surface can be very hot.
- ▶ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ▶ Do not heat sealed tins or other sealed containers.



Caution! Hot surface!



The temperature of accessible surfaces may be high when the appliances is operating.

⚠ Risk for and caused by livestock and pets

- ▶ Electrical appliances can cause hazards to livestock and pets. Furthermore, animals can also damage the appliance itself. You should therefore always keep animals away from electrical appliances.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Overheated foods could burn! Never leave the appliance unsupervised while it is in use.
- ▶ Additionally, never position the appliance below flammable objects, especially not below curtains.
- ▶ Never heat a securely closed container. Heat expansion can quickly cause an explosion.
- ▶ Never heat an empty container. It could overheat very quickly, leading to a risk of fire and serious damage to the induction field.
- ▶ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- ▶ Be careful when heating small amounts of oil! Do not use a high power or temperature level. Otherwise, the oil can burn and catch fire! Never use water to extinguish burning oil! Smother the flames by covering them with a suitable lid or plate.
- ▶ Never operate the appliance on a metal table or other metallic surface. It could heat up and cause a fire. Or the appliance could become irreparably damaged.
- ▶ Never operate the appliance on a textile surface such as a tablecloth.
- ▶ Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ The appliance is fitted with a ventilation fan on the bottom. Make sure that the air intake is never obstructed. Ensure a minimum clearance of 10 cm around the appliance and 60 cm above it.

⚠ To avoid hazards caused by electromagnetic fields:

- ▶ Maintain a minimum distance of 1 m from appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, clocks, magnetic storage media, electronic appliances, etc.).
- ▶ Medical devices such as pacemakers, hearing aids and other devices may need to be kept at a greater distance. If in doubt, consult the manufacturer of the medical device!

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Function

Whilst standard hotplates heat up themselves, the heat in an induction hotplate is created in the base of the cookware. The induction field itself does not heat up – it becomes hot when food is heated up on it in a pan and the heat from the pan reflects onto the induction field (reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

Suitable cookware

Only use cookware that is suitable for induction fields:

- Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify them by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable cookware is made from any kind of non-magnetic metals such as aluminium, copper, some types of stainless steel as well as non-metallic containers made of porcelain, glass, etc. If you place unsuitable cookware on the induction fields ①/③, "E" appears in the relevant display ⑮.
- Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to modifications in the settings (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible with pans with thick bases.

Only use cookware that is suitable for the size of the induction field ①/③. This is the only way to ensure fault-free functioning of the induction field. Do not use a pan with an uneven base; the pan must sit flat on the induction field.

To ensure that the energy field works properly, the pot diameter may not be less than 10 cm. Do not use pans with a base diameter larger than 22 cm.

Never try to use both induction fields ①/③ together to heat one large cooking vessel.

Energy-efficient cooking

- In order to use the energy that is needed for heating food in the most environmentally friendly way, we recommend using a pan with a wide diameter and low height instead of a deep pan with a small diameter. The food is heated more quickly since the surface area being heated is greater in a pan with a large diameter. Do not use pans with a base diameter larger than 22 cm.
- If you want to heat food quickly, place a lid on the pan. This ensures that less heat escapes.

Setting up

The appliance requires unrestricted ventilation to prevent overheating. Therefore, set up the appliance so that ...

- there is an all-round clearance of at least 10 cm, e.g. to the nearest wall,
- at least 60 cm clearance above, e.g. to a suspended wall cabinet.
- For cooling purposes, the appliance draws in air through openings on the base. Do not place it on textiles or fleecy surfaces, such as tablecloths. Operate it only on smooth surfaces.
- Do not place it adjacent to curtains or other textiles that could be drawn against or onto the appliance due to the airflow.
- Do not place it on surfaces that may contain ferric or steel materials. They may become very hot.
- Maintain a minimum distance of 1 m from appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, clocks, magnetic storage media, electronic appliances, etc.).
- Wipe the induction fields **1/3** with a damp cloth to remove soiling sustained during transportation.

Electrical connection

When you have unpacked and set up the appliance as described, connect the plug to a mains power socket.

- Before you connect the appliance, ensure that the connection data (voltage and frequency) specified on the type plate matches that specified on your mains power supply.
- The mains power socket must be protected by a 16 A circuit breaker.
- Do not use an extension cable to connect the appliance. In the event of an emergency, the plug must be quickly accessible.
- Do not route the power cable over the appliance or over hot and/or sharp-edged surfaces.
- Ensure that the power cable cannot become trapped.

Operation

The induction fields

The induction fields ①/③ have the following output levels:

Power levels	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Left induction field ① (in watts)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Right induction field ③ (in watts)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Both induction fields ①/③ have 19 temperature levels each:

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

Although the two induction fields ①/③ are optically identical, the left induction field ① is more powerful than the right one ③. Therefore, bear in mind that you can cook the same amount of food more quickly on the left induction field ① and it can also burn onto the pan more quickly.

Safety cut-off

- For safety reasons, the pan detection function automatically switches the appliance into standby mode when you remove the pan from the induction field ①/③ or do not place a pan on it at all.
- If you remove the pan from the induction field ①/③, you will hear a beep after a few seconds which will repeat for approx. 1 minute. The display ⑮ shows the error "E0". If you place the pan back on the induction field ①/③ within this time, the previously defined settings will be retained. Otherwise, the "E0" message will disappear after 1 minute and the appliance will switch to standby mode.

NOTE

- ▶ As long as the temperature of the induction field ①/③ remains above 60°C, "-H-" will be shown on the display ⑮.

Operation

CAUTION! DAMAGE TO APPLIANCE!

- ▶ Make sure that the total weight of the pan (including contents) does not exceed 10 kg, as this could damage the induction fields ①/③.
- ▶ Do not pull the mains plug out of the mains socket until the fans have stopped working, as this could damage the appliance.

NOTE

- ▶ The cooker beeps every time you make an entry.
- 1) Place a suitable pan with contents in the middle of one of the induction fields ①/③.
 - 2) Insert the plug into the mains power socket.
 - ✓ All the control lamps light up briefly. The appliance is now in standby mode.
 - ✓ The display ⑮ shows "- L -" if the temperature of the induction field ①/③ is less than 60°C.
 - ✓ If a cooking process has already taken place and the induction field ①/③ temperature is still above 60°C, the display ⑮ will read "- H -".
 - 3) Press the On/Off button ①.
 - ✓ "OFF" appears on the display ⑮ and the On/Off control lamp ⑩ lights up.

NOTE

- ▶ If you do not place a suitable pan on the induction fields ①/③ or make any settings within 30 seconds, the appliance will beep and switch to standby mode.
- 4) You can use the power level mode or the temperature level mode to cook. To do so, press the Mode button ↔ ⑮.
 - ✓ In power level mode, the preset power level appears on the display ⑮ (for the left induction field ① "L05", for the right induction field ③ "L04"). The control lamp P ⑦ lights up.

In power level mode, the pan is heated at varying speeds. The higher the selected power level, the faster the pan is heated.
 - ✓ In temperature level mode, the preset temperature of 120°C appears on the display ⑮. The control lamp °C ⑧ lights up.

You can raise or lower the temperature in increments of 10°C by using the + ⑭ or - ⑯ button.

When you are cooking in temperature level mode, the appliance heats the pan to the set temperature. As soon as the temperature falls below the set temperature, the appliance heats up again. The temperature is thus maintained at the desired level.

NOTE

- ▶ If there is no suitable pan on the induction field **1/3**, you will hear a beep after a few seconds which will repeat for approx. 1 minute. The display **15** shows the error "E0". Place a suitable pan with contents on the induction field **1/3** to continue cooking (see section **Safety cut-off**).

- 5) Press the **+** **14** or **-** **16** button repeatedly until the required power level or temperature is shown on the display **15**.
- 6) To switch off the induction field **1/3**, press the "On/Off" button **11**.
 - ✓ All control lamps switch off. The appliance is now in standby mode.
- 7) Pull the mains plug out of the mains socket if you no longer wish to use the appliance.

Timer

You can preselect a cooking time from 1 - 180 minutes, after which the respective induction field **1/3** will switch off.

- 1) Start cooking (in power or temperature mode) as explained above.
- 2) Press the Timer button **19**.
 - ✓ "0" appears on the display **15**. The Timer control lamp **20** lights up.
- 3) Set the desired time by pressing the **+** **14** or **-** **16** buttons.
 - ✓ The time shown on the display **15** increases or decreases in steps of 1 minute. The timer will start if no entries are made within 5 seconds.

NOTE

- ▶ Hold down the **+** **14** or **-** **16** button to scroll through the values more quickly.
- ✓ The display **15** now alternates between the set power/temperature level and the remaining time until switch-off.
- ✓ When the timer is up, the respective induction field **1/3** switches off automatically and the appliance switches back into standby mode.

Automatic programmes



Boost

Use the "Boost" programme to speed up the cooking process.

- 1) Press the "Boost" button **B 18** while cooking.
 - ✓ The appliance will switch to the highest output level for around 30 seconds. The display **15** shows the maximum power level for the active induction field **1/3**. The Boost control lamp **B 21** lights up.
- 2) To cancel the programme prematurely, press the "Boost" button **B 18** again. Otherwise, the appliance will automatically revert to the previous power or temperature level after 30 seconds. The Boost control lamp **B 21** will switch off.


Milk

Use the "Milk" programme to heat milk without it boiling over. The milk is heated to around 60°C at a low power level and kept at that temperature for around 20 minutes.

- 1) Press the "Milk" button  **17** during operation.
 - ✓ The Milk control lamp  **22** lights up. The display **15** now alternates between **50** and the remaining time until the end of the programme, starting at **20**.



NOTE

- ▶ You can activate the "Boost" programme at the same time. The "Milk" programme is stopped for about 30 seconds and then resumed afterwards.
- ▶ If you activate the "Keep warm" programme at the same time, the "Milk" programme will be cancelled.

- 2) Press the Mode button  **13** to stop the "Milk" programme and return to normal operation.


Keep warm

The "Keep warm" programme keeps the content of the pan at around 60°C for 2 hours. The appliance will switch off the respective induction field **1/3** as soon as it reaches 60°C. If the temperature falls below 60°C, the appliance will heat up again.

- 1) Press the Keep warm button  **12** during operation.
 - ✓ The display **15** now alternates between the temperature **50** and the remaining time until the end of the programme, starting at **120**. The Keep warm control lamp  **9** lights up.

NOTE

- ▶ You can activate the "Boost" programme at the same time. The "Keep warm" programme is stopped for about 30 seconds and then resumed afterwards.
- ▶ If you activate the "Milk" programme at the same time, the "Keep warm" programme will be cancelled.



- 2) Press the Mode button  **13** to stop the "Keep warm" programme and return to normal operation.

Child lock


To prevent unauthorised switching on or changes to the settings, for instance by children, this appliance is fitted with a child lock. Each induction field has its own child lock. If you want to make sure that children cannot interfere with the appliance, you need to lock both induction fields **1/3** with the corresponding child lock.

NOTE

- ▶ You can also use the child lock as a wipe protect function:
Before you wipe over the buttons with a damp cloth, activate the child lock. This helps prevent any of the buttons from being pressed unintentionally.


- 1) To activate the child lock, press the **+** **14** and **-** **15** buttons simultaneously.
 - ✓ You will hear a beep, the Child lock control lamp  **6** lights up and the display **15** shows "-L-".
- 2) To switch off the child lock, hold down the **+** **14** and **-** **15** buttons for about 3 seconds.
 - ✓ You will hear a beep and the Child lock control lamp  **6** switches off.

NOTE

- ▶ If the child lock is active when the appliance is switched off, only the buttons **+** **14** and **-** **15** can be used to deactivate the child lock.
- ▶ If the child lock is active when the appliance is running, only the buttons **+** **14** and **-** **15** and the On/Off  button **11** can be used.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances should the appliance or any parts thereof be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.
- ▶ Never open the appliance housing. Otherwise, there is a risk of an electric shock.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
Risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners. They could damage the induction fields **1**/**3** of the appliance.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!
- Use only a lightly moistened cloth to clean all surfaces and the power cable.
- Always dry the appliance properly before using it again.
- You can remove burnt-on soiling on the induction fields **1**/**3** using a scraper specifically designed for ceramic hobs (available in most shops selling household equipment).
- If there is any soiling around the ventilation slots on the base of the appliance, try and remove it from the outside using a vacuum cleaner.

Storage

- Store the cleaned and dried appliance in a dust-free and clean location.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. The On/Off indicator lamp 10 does not light up.	The plug is not connected.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The appliance does not start cooking.	There is no cooking vessel on the respective induction field 1/3.	Place a suitable pot/pan on the respective induction field 1/3.
	The pot/pan is not suitable for induction cookers.	Use a suitable pot (see the "Suitable cookware" section).
	The child lock is activated.	Hold down the + 14 and - 16 buttons for about 3 seconds.
"E0" appears on one of the displays 15.	There is no vessel on the respective induction field 1/3 or the pot/pan is too small.	Place a suitable pot/pan on the respective induction field 1/3.
	The pot/pan is not suitable for induction cookers.	
"E2" appears on one of the displays 15.	The temperature sensor underneath the induction field 1/3 is defective.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Service department. Enter the error code.
"E3" appears on one of the displays 15.	The appliance is being supplied with excessively high voltage (> 275 V).	Make sure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220–240 V ~, 50/60 Hz.
"E4" appears on one of the displays 15.	The appliance is not being supplied with enough voltage (< 150 V).	Make sure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220–240 V ~, 50/60 Hz.
"E5" appears on one of the displays 15.	The temperature sensor beneath the induction field 1/3 is defective or there is a short circuit.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Service department. Enter the error code.
"E6" appears on one of the displays 15.	The electronics have overheated.	Check to see whether the fans on the bottom of the appliance are working correctly and whether they can take in a sufficient volume of air.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product and its packaging are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Information on this hotplate

	Symbol	Value	Unit
Model name	FS-IRC 111B , SDI 3500 D5		
Hotplate type	-	Household hotplate	-
Number of induction fields and/or cooking areas	-	2	-
Heating technology (induction fields and ranges, radiant heat hobs, hotplates)	-	Induction fields	-
In the case of circular hobs or ranges: Diameter of effective area per induction field, rounded up to the nearest 5 mm	Ø	22.0/22.0	cm
In the case of non-circular induction fields or cooking ranges: Length and width of effective area per electrically heated induction field or cooking range rounded up to the nearest 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC _{electric cookers}	184.4 / 187.1	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC _{hob}	185.8	Wh/kg

Test method as per Test Standard EN 60350-2: 2018: Household cooking appliances, Part 2: Hobs - Method of measuring performance (tested according to Regulation (EU) No 66/2014 - Annex I, sections 1.2 and 2.2).

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 498963_2204 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 498963_2204.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 498963_2204

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang	22
Entsorgung der Verpackung	22
Bedienelemente und Anzeigen	23
Technische Daten	24
Sicherheitshinweise	24
Funktionsweise	28
Geeignetes Kochgeschirr	28
Energieeffizientes Kochen	28
Aufstellen	29
Elektrischer Anschluss	29
Betrieb	30
Die Kochfelder	30
Sicherheitsabschaltung	30
Bedienen	31
Timer	32
Automatikprogramme	33
Kindersicherung	34
Reinigen	35
Aufbewahrung	35
Fehlerbehebung	36
Gerät entsorgen	37
Information zu dieser Kochplatte	38
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40

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

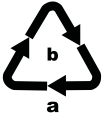
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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

- 1 linkes Kochfeld
- 2 Luftschlitze (auf der Rückseite)
- 3 rechtes Kochfeld
- 4 Bedienfeld (für rechtes Kochfeld)
- 5 Bedienfeld (für linkes Kochfeld)

Abbildung B auf der Ausklappseite: Bedienfeld 4 und 5 (für beide Kochfelder identisch)

- 6 Kontrollleuchte Kindersicherung
- 7 Kontrollleuchte Power P
- 8 Kontrollleuchte Temperatur °C
- 9 Kontrollleuchte Warmhalten
- 10 Kontrollleuchte Ein/Aus
- 11 Taste Ein/Aus
- 12 Taste Warmhalten
- 13 Taste Modus (Power P/Temperatur °C)
- 14 Taste +
- 15 Display
- 16 Taste -
- 17 Taste Milch
- 18 Taste Boost B
- 19 Taste Timer
- 20 Kontrollleuchte Timer
- 21 Kontrollleuchte Boost B
- 22 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 / □ (Doppelsolierung)
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 „0ff“ 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 **↔ 16**.

✓ 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. **- 15** 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 **17** 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 **17** 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.



Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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 Kassenschein 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 (Kassenschein) 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

Sommaire

Introduction	42
Utilisation conforme	42
Matériel livré	42
Élimination de l'emballage	42
Éléments de commande et affichages	43
Caractéristiques techniques	44
Avertissements de sécurité	44
Mode de fonctionnement	48
Batterie de cuisine appropriée	48
Cuisson énergétiquement efficace	49
Installation	49
Raccordement électrique	50
Fonctionnement	50
Les plaques de cuisson	50
Arrêt de sécurité	51
Utilisation	51
Timer (minuterie)	53
Programmes automatiques	53
Sécurité enfant	55
Nettoyage	56
Rangement	56
Dépannage	57
Recyclage de l'appareil	58
Informations relatives à cette plaque de cuisson	59
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	60
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	63
Service après-vente	64
Importateur	64

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez ce produit en respectant les instructions et les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson ou au maintien au chaud de produits alimentaires. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Utilisez cet appareil uniquement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé par défaut avec les composants suivants :

- Plaque à induction deux foyers
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

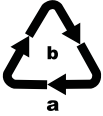
- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil des dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le recyclage de l'emballage permet dans le cadre du cycle des matériaux d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

REMARQUE










- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Éléments de commande et affichages


Figure A sur le volet dépliant : aperçu de l'appareil

- ❶ Plaque de cuisson gauche
- ❷ Fentes d'aération (au dos)
- ❸ Plaque de cuisson droite
- ❹ Bandeau de commande (plaque de cuisson droite)
- ❺ Bandeau de commande (plaque de cuisson gauche)

Figure B sur le volet dépliant : bandeau de commande ❹ et ❺ (identique pour les deux plaques de cuisson)

- ❻ Témoin de contrôle Sécurité enfant 
- ❼ Témoin de contrôle Power **P**
- ❽ Témoin de contrôle de la température °C
- ❾ Témoin de contrôle Maintien au chaud 
- ❿ Témoin de contrôle Marche/Arrêt 
- ⓫ Touche Marche/Arrêt 
- ⓬ Touche Maintien au chaud 
- ⓭ Touche Mode ↔ (Power **P**/Température °C)
- ⓮ Touche +
- ⓯ Écran
- ⓰ Touche -
- ⓱ Touche Lait 
- ⓲ Touche Boost **B**
- ⓳ Touche Timer 
- ⓴ Témoin de contrôle Timer 
- ⓵ Témoin de contrôle Boost **B**
- ⓶ Témoin de contrôle Lait 

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale totale	3500 W
Puissance nominale plaque de cuisson gauche ❶	2000 W
Puissance nominale plaque de cuisson droite ❷	1500 W
Classe de protection	II /  Double isolation
Niveau d'émission sonore	< 70 dB(A)

Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Veillez à raccorder la fiche secteur uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme, facilement accessible, dont la tension correspond aux indications sur la plaque signalétique. Même après le raccordement, la prise secteur doit rester facilement accessible.
- ▶ Après utilisation, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. À cet effet, veuillez toujours saisir la fiche et non pas le cordon d'alimentation.
- ▶ Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil si la fiche secteur est branchée à la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Protégez la plaque de cuisson contre tous dommages : ne la sollicitez pas d'une charge irrégulière et évitez d'y faire tomber des objets. L'appareil ne doit plus être utilisé si la plaque de cuisson ou le boîtier est endommagé. Retirez alors immédiatement la fiche secteur et faites d'abord réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Si la surface de la plaque de cuisson présente des fissures, débranchez l'appareil de la prise électrique pour prévenir toute électrocution.



Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou le connecteur secteur ne soient jamais immergés dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne touchez jamais la surface sur laquelle un récipient de cuisson chaud était posé. Car la surface peut être très chaude immédiatement après.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ S'abstenir de chauffer des boîtes ou autres récipients fermés.



Attention ! Surface brûlante !



Ce symbole vous prévient de ne pas toucher la plaque de cuisson directement après l'usage. Risque de brûlure !

⚠ DANGER pour et causé par les animaux domestiques et animaux d'élevage

- ▶ Les appareils électriques peuvent impliquer des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux risquent également de détériorer l'appareil. De ce fait tenez toujours les animaux éloignés des appareils électriques.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Les préparations très chaudes peuvent se mettre à brûler ! Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne le placez jamais sous des objets inflammables tels que des rideaux ou des voilages.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient hermétiquement fermé. La dilatation résultant de la chaleur peut facilement provoquer une explosion.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient vide. Celui-ci risque de surchauffer rapidement, d'entraîner ainsi un risque de brûlure et d'endommager la plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque de cuisson, comme par ex. des ustensiles de cuisine ou des couverts. Ils peuvent chauffer très fortement dans le champ d'induction.
- ▶ Soyez prudent en chauffant de petites quantités d'huile ! Ne choisissez pas un niveau élevé de puissance ou de température. Il y a en effet risque d'inflammation de l'huile ! N'éteignez jamais de l'huile brûlante avec de l'eau ! Étouffez les flammes en les recouvrant avec un couvercle ou une assiette adaptés.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une table métallique ou un autre support métallique. Il y a en effet risque de surchauffe et donc d'incendie. L'appareil peut d'autre part être endommagé de façon irréparable.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sur une surface textile, comme par ex. une nappe.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ L'appareil est doté d'un ventilateur sur le dessous. Veillez toujours à garantir la libre circulation de l'air. Laissez au moins un espace de 10 cm autour de l'appareil et de 60 cm sur le dessus.

⚠ Pour éviter tous dangers liés à des champs électromagnétiques :

- ▶ Respectez une distance d'au moins un mètre avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (par ex. des écrans, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- ▶ Les appareils médicaux comme par ex. les stimulateurs cardiaques, appareils auditifs ou autres dispositifs peuvent requérir des distances de sécurité plus importantes. À cet égard, interrogez le fabricant de produits médicaux !

REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Mode de fonctionnement

Tandis que les plaques de cuisson classiques deviennent elles-mêmes chaudes, la chaleur sur une plaque de cuisson à induction est générée au bas du récipient de cuisson. La plaque de cuisson elle-même ne chauffe pas ; elle ne chauffe que lorsque le contenu du récipient monte en température, et que ce contenu renvoie la chaleur vers celle-ci (flux calorifique en sens inverse).

Ceci est assuré par un champ énergétique, qui génère uniquement de la chaleur dans des matériaux à conduction magnétique, par ex. des casseroles en fer. Dans d'autres matériaux, comme par ex. la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ énergétique ne peut pas générer d'effet de chaleur.

Batterie de cuisine appropriée

Utilisez uniquement une batterie de cuisine appropriée pour des plaques de cuisson à induction :

- les casseroles et poêles avec un fond en acier ou en fonte sont appropriées. Vous le reconnaissez soit au marquage de la casserole soit lorsqu'un aimant reste attaché au fond de celle-ci.
- Tous les métaux sur lesquels les aimants n'adhèrent pas, par ex. l'aluminium, le cuivre, l'acier inoxydable, ainsi que les récipients non métalliques, par ex. la porcelaine, le verre, la céramique, les matières plastiques, etc. sont inadaptés. Si des batteries de cuisine inappropriées sont placées sur les plaques de cuisson ①/③, la mention "E0" s'affiche sur l'écran ⑮ respectif.
- Les fonds de casseroles fins sont mieux adaptés à la cuisson par induction que les fonds épais en sandwich. Les temps de réaction très courts aux modifications de réglage (temps de préchauffage court, cuisson réglable rapidement) ne sont pas possibles avec des casseroles à fond épais.

Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la taille de la plaque de cuisson ①/③. À cette condition seulement, la plaque de cuisson à induction peut fonctionner correctement. Le fond de casserole ne doit pas présenter d'irrégularités, mais doit reposer bien à plat.

Le diamètre du fond de casserole ne doit pas être inférieur à 10 cm pour que le champ d'induction soit efficace. N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre du fond est supérieur à 22 cm.

N'utilisez jamais les deux plaques de cuisson ①/③ à la fois pour y placer un grand récipient de cuisson et le faire chauffer dessus.

Cuisson énergétiquement efficace

- Afin d'utiliser l'énergie nécessaire au réchauffage des plats de la manière la plus respectueuse possible de l'environnement, nous vous recommandons d'utiliser une casserole d'un diamètre large et de faible hauteur plutôt qu'une casserole haute au diamètre réduit. Les plats peuvent ainsi être réchauffés plus rapidement, puisque la surface de la casserole qui est réchauffée est plus importante avec un grand diamètre. N'utilisez cependant pas de casseroles dont le diamètre du fond est supérieur à 22 cm.
- Lorsque vous souhaitez réchauffer rapidement des plats, posez un couvercle sur la casserole. La perte de chaleur est alors réduite.

Installation

L'appareil nécessite une arrivée d'air libre pour ne pas surchauffer. Installez de ce fait l'appareil de manière à conserver.....

- un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil, par ex. par rapport au mur le plus proche,
- un espace libre d'au moins 60 cm vers le dessus, par ex. par rapport à un meuble suspendu.
- Pour refroidir, l'appareil aspire de l'air par des ouvertures sur le dessous. Ne le placez pas sur des surfaces textiles ou moelleuses par ex. des nappes, etc. Placez l'appareil sur une surface bien lisse.
- Ne le placez pas à proximité de rideaux, voilages ou d'autres textiles qui pourraient adhérer à l'appareil en cas de courant d'air.
- Ne le placez pas sur un support métallique, par ex. un support en fer ou en acier. Celui-ci pourrait devenir brûlant.
- Respectez une distance d'au moins un mètre avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (par ex. écrans, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- Essuyez les plaques de cuisson ❶/❸ avec un chiffon humide pour éliminer les salissures du transport.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil sur une prise électrique après l'avoir déballé et installé conformément aux indications.

- Vérifiez sur la plaque signalétique de l'appareil si ses caractéristiques d'alimentation électrique (tension et fréquence) sont compatibles avec la tension secteur.
- Prévoir un disjoncteur de sécurité de 16 A sur la prise électrique.
- Ne pas utiliser de câble de rallonge pour raccorder l'appareil. La fiche secteur doit être rapidement accessible en cas d'urgence.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation au dessus de l'appareil ou sur des surfaces chaudes et/ou d'objets à bords tranchants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé.

Fonctionnement

Les plaques de cuisson

Les deux plaques de cuisson ❶/❸ disposent des niveaux de puissance suivants :

Niveaux de puissance	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Plaque de cuisson gauche ❶ en watts	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Plaque de cuisson droite ❸ en watts	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Les deux plaques de cuisson ❶/❸ disposent de 19 niveaux de température :

Niveaux de température en °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Bien que les plaques de cuisson ❶/❸ soit d'un aspect identique, la plaque de cuisson gauche ❶ offre une plus grande puissance que la plaque de cuisson droite ❸. Notez ainsi que la même quantité d'aliment cuira plus vite sur la plaque de cuisson gauche ❶, mais qu'elle risque aussi plus facilement de brûler.

Arrêt de sécurité

- Pour des raisons de sécurité, la détection de casserole passe automatiquement l'appareil en mode veille lorsque vous retirez le récipient de la plaque de cuisson ①/③ ou en l'absence de tout récipient.
- Lorsque vous retirez le récipient de cuisson de la plaque de cuisson ①/③, de longs signaux sonores retentissent au bout de quelques secondes pendant env. 1 minute. L'écran ⑮ affiche le message d'erreur "E0". Si au cours de cette période, vous remettez le récipient de cuisson sur la plaque de cuisson ①/③, les réglages auparavant effectués sont conservés. Sinon "E0" s'éteint au bout de 1 minute et l'appareil passe en mode veille.

REMARQUE

- ▶ Tant que la plaque de cuisson ①/③ présente une température de plus de 60 °C, l'écran ⑮ affiche "-H-".

Utilisation

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Le poids du récipient, contenu inclus, ne doit pas dépasser plus de 10 kg, si non les plaques de cuisson ①/③ pourraient être endommagées.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur uniquement lorsque les ventilateurs ne tournent plus, si non l'appareil risque d'être endommagé.

REMARQUE


- ▶ Notez qu'un signal sonore est émis à chaque saisie.

- 1) Placez un récipient de cuisson avec son contenu au centre de l'une des plaques de cuisson ①/③.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
 - ✓ Tous les témoins de contrôle s'allument brièvement. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
 - ✓ L'écran ⑮ affiche "-L-" lorsque la température de la plaque de cuisson ①/③ est inférieure à 60 °C.
 - ✓ L'écran ⑮ affiche "-H-", si un processus de cuisson a déjà eu lieu précédemment et que la plaque de cuisson ①/③ présente encore une température de plus de 60 °C.
- 3) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (⏻) ⑩.
 - ✓ L'écran ⑮ affiche "00" et le témoin de contrôle Marche/Arrêt ⑩ s'allume.

REMARQUE

- ▶ Si vous ne placez pas de récipient de cuisson adapté sur la plaque de cuisson **1/3** dans les 30 secondes, ou si vous effectuez des réglages, l'appareil passe en mode veille en émettant un signal sonore.
- 4) Vous avez la possibilité de choisir une cuisson en mode niveau de puissance ou de cuisiner en mode niveau de température. Appuyez pour cela sur la touche Mode **↔ 13**.
 - ✓ En mode niveau de puissance, l'écran **15** affiche le niveau de puissance pré-réglé (pour la plaque de cuisson gauche **1** "L 05", pour la plaque de cuisson droite **3** "L 04"). Le témoin de contrôle **P 7** est allumé. En mode niveau de puissance, le récipient de cuisson est chauffé plus ou moins vite. Plus le niveau de puissance est élevé, plus le récipient sera chauffé rapidement.
 - ✓ En mode niveau de température, l'écran **15** indique alors la température pré-réglée de " 120" °C. Le témoin de contrôle °C **8** s'allume. En appuyant sur les touches **+ 14** ou **- 16**, vous pouvez hausser ou réduire la température de 10 °C chaque fois. En mode niveau de température, la plaque de cuisson porte le récipient de cuisson à la température réglée. L'appareil chauffe à nouveau dès que la température est inférieure à celle qui a été réglée au préalable. La température est maintenue.

REMARQUE

- ▶ Si aucun récipient de cuisson approprié ne se trouve sur la plaque de cuisson **1/3**, des signaux sonores se font entendre quelques secondes plus tard pendant env. 1 minute. L'écran **15** affiche le message d'erreur "E0". Placez un récipient de cuisson adapté rempli sur la plaque de cuisson **1/3** pour poursuivre (voir chapitre **Arrêt de sécurité**).
- 5) Appuyez sur les touches **+ 14** ou **- 16** jusqu'à ce que le niveau de puissance ou de température souhaité apparaisse à l'écran **15**.
 - 6) Pour éteindre la plaque de cuisson **1/3**, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **1** .
 - ✓ Tous les témoins de contrôle s'éteignent, l'appareil se trouve à nouveau en mode veille.
 - 7) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil.

Timer (minuterie)

Vous pouvez sélectionner une durée de 1-180 min au terme de laquelle la plaque de cuisson ①/③ correspondante doit s'éteindre.

- 1) Démarrez le processus de cuisson (mode puissance ou température) comme expliqué ci-dessus.
- 2) Appuyez sur la touche Timer ☹️ ⑫.
- ✓ L'écran ⑮ affiche "0". Le témoin de contrôle Timer ☺️ ⑳ s'allume.
- 3) Réglez la durée en appuyant sur les touches + ⑭ ou - ⑯.
- ✓ Le temps indiqué sur l'écran ⑮ augmente ou diminue de 1 minute à chaque appui.
Si vous n'effectuez aucune saisie pendant 5 secondes, la minuterie démarre.

REMARQUE

- ▶ Maintenez les touches + ⑭ ou - ⑯ appuyées pour démarrer le défilement rapide.
- ✓ L'écran ⑮ indique maintenant en alternance le niveau de puissance/température choisi et le temps restant jusqu'à l'extinction.
- ✓ À l'expiration de cette durée, un signal sonore est émis et la plaque de cuisson ①/③ respective s'éteint automatiquement ; l'appareil se trouve à nouveau en mode veille.

Programmes automatiques

Boost



Utilisez le programme "Boost" pour accélérer la cuisson.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Boost B ⑮.
- ✓ L'appareil passe pendant env. 30 secondes au niveau de puissance le plus élevé. L'écran ⑮ affiche le niveau de puissance maximal pour la plaque de cuisson ①/③ active. Le témoin de contrôle Boost B ⑲ s'allume.
- 2) Pour interrompre prématurément le programme, appuyez à nouveau sur la touche Boost B ⑮.

Sinon l'appareil revient au bout de 30 secondes environ au niveau de puissance ou de température réglé au préalable, le témoin de contrôle Boost B ⑲ s'éteint.


Lait

Utilisez le programme "Lait" pour réchauffer le lait sans le faire bouillir. Le lait est réchauffé à un niveau de puissance réduit à 60 °C environ et maintenu à environ 60 °C pendant 20 minutes.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Lait  17.
- ✓ Le témoin de contrôle Lait  22 s'allume. L'écran 15 affiche alternativement "60" et le temps restant jusqu'à la fin du programme, en commençant par "20".



REMARQUE

- ▶ Vous pouvez activer le programme "Boost" en même temps. Le programme "Lait" est interrompu pendant env. 30 secondes et poursuivi ensuite.
- ▶ Si vous activez en même temps le programme "Maintien au chaud", le programme "Lait" est interrompu.

- 2) Appuyez sur la touche Mode  18 pour interrompre le programme "Lait" et revenir au fonctionnement normal.


Maintien au chaud

Le programme "Maintien au chaud" permet de maintenir au chaud le contenu du récipient de cuisson à 60 °C environ pendant 2 heures. L'appareil éteint la plaque de cuisson 1/3 correspondante dès que les 60 °C sont atteints. Si la température retombe en dessous de 60 °C, l'appareil chauffe à nouveau.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Maintien au chaud  12.
- ✓ L'écran 15 affiche alternativement la température "60" et le temps restant jusqu'à la fin du programme, en commençant à "120". Le témoin de contrôle Maintien au chaud  9 est allumé.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez activer le programme "Boost" en même temps. Le programme "Maintien au chaud" est interrompu pendant env. 30 secondes et se poursuit ensuite.
- ▶ Si vous activez en même temps le programme "Lait", le programme "Maintien au chaud" est interrompu.

- 2) Appuyez sur la touche Mode  18 pour interrompre le programme "Maintien au chaud" et revenir au fonctionnement normal.

Sécurité enfant

Cet appareil est équipé d'une sécurité enfant pour empêcher toute mise en marche ou modification des réglages, par ex. par des enfants. Chaque plaque de cuisson possède sa propre sécurité enfant. Si vous voulez empêcher que les enfants ne manipulent l'appareil, vous devez toujours bloquer les deux plaques de cuisson **1/3** avec la sécurité enfant respective.

REMARQUE


- ▶ Utilisez aussi la sécurité enfant comme fonction de protection pour l'essuyage :
activez la sécurité enfant avant de passer un chiffon humide sur les touches. Vous évitez ainsi toute activation des touches par inadvertance.
- 1) Pour allumer la sécurité enfant, appuyez en même temps sur les touches **+ 14** et **- 15**.
 - ✓ Un signal sonore est émis, le témoin de contrôle Sécurité enfant **16** s'allume et l'écran **15** indique "- L -".
 - 2) Pour éteindre la sécurité enfant, appuyez en même temps sur les touches **+ 14** et **- 15** pendant env. 3 secondes.
 - ✓ Un signal sonore est émis et le témoin de contrôle Sécurité enfant **16** s'éteint.

REMARQUE

- ▶ Lorsque, appareil éteint, la sécurité enfant se trouve à l'état activé, seules les touches **+ 14** et **- 15** peuvent être utilisées pour déverrouiller la sécurité enfant.
- ▶ Si vous activez la sécurité enfant pendant le fonctionnement, seules les touches **+ 14** et **- 15** et la touche Marche/Arrêt **11** sont utilisables.

Nettoyage

AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.
Risque de brûlure !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne pas utiliser de solvants ou de produits abrasifs. Ce type de produit pourrait endommager les plaques de cuisson ①/③ de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !
- Nettoyez toutes les surfaces et le cordon d'alimentation uniquement avec un chiffon légèrement humidifié.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Toutes les saletés incrustées sur les plaques de cuisson ①/③ peuvent être éliminées à l'aide d'un grattoir spécialement adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique disponible dans le commerce électroménager.
- Lorsque des saletés sont visibles au niveau des fentes d'aération en dessous de l'appareil, essayez éventuellement de les enlever à l'aide d'un aspirateur.

Rangement

- Ranger l'appareil propre et sec dans un endroit propre et sans poussière.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. Le témoin de contrôle Marche/Arrêt 10 ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	Pas de récipient sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.	Placez un récipient approprié sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.
	Récipient inadapté pour une plaque de cuisson à induction.	Utilisez un récipient adapté (se reporter au chapitre "Batterie de cuisine appropriée").
L'un des écrans 15 indique "E0".	La sécurité enfant est activée.	Appuyez en même temps sur les touches + 14 et - 15 pendant env. 3 secondes.
	Pas de récipient sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante ou le récipient est trop petit.	Placez un récipient approprié sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.
Récipient inadapté pour une plaque de cuisson à induction.		
L'un des écrans 15 indique "E2".	La sonde de température sous la plaque de cuisson 1/3 est défectueuse.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente. Indiquez-lui le code d'erreur.
L'un des écrans 15 indique "E3".	L'appareil est alimenté par une tension trop élevée (> 275 V).	Vérifiez que l'appareil soit bien branché à une prise électrique de 220-240 V ~ 50/60 Hz installée conformément aux normes en vigueur.
L'un des écrans 15 indique "E4".	L'appareil est alimenté par une tension trop faible (< 150 V).	Vérifiez que l'appareil soit bien branché à une prise électrique de 220-240 V ~ 50/60 Hz installée conformément aux normes en vigueur.
L'un des écrans 15 indique "E5".	La sonde de température sous la plaque de cuisson 1/3 est défectueuse ou il y a un court-circuit.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente. Indiquez-lui le code d'erreur.
L'un des écrans 15 indique "E6".	Le système électronique est en surchauffe.	Vérifiez que le ventilateur situé en dessous de l'appareil fonctionne correctement et peut aspirer suffisamment d'air.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit et l'emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Informations relatives à cette plaque de cuisson

	Symbole	Valeur	Unité
Désignation du modèle	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson domestique	-
Nombre de plaques et/ou zones de cuisson	-	2	-
Technologie de chauffage (champs et zones de cuisson à induction, champs de cuisson à chaleur rayonnante, plaques de cuisson)	-	Champs de cuisson à induction	-
Pour les champs ou zones de cuisson ronds : diamètre de la surface utile par champ de cuisson, arrondi aux 5 mm supérieurs	Ø	22,0 / 22,0	cm
Pour les champs et zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par champ ou zone de cuisson chauffé électriquement, arrondies aux 5 mm supérieurs	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson, par kg	CE _{Cuisson électrique}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, par kg	CE _{Plaque de cuisson}	185,8	Wh/kg

Méthode de test selon la norme de test EN 60350-2:2018 : appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction (testé selon le règlement (UE) n° 66/2014 - Annexe I, chapitres 1.2 et 2.2).

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 498963_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 498963_2204.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 498963_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 498963_2204.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498963_2204

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	66
Gebruik in overeenstemming met bestemming	66
Inhoud van het pakket	66
De verpakking afvoeren	66
Bedieningselementen en indicaties	67
Technische gegevens	68
Veiligheidsvoorschriften	68
Werking	72
Geschikt kookgerei	72
Energiezuinig koken	72
Plaatsing	73
Elektrische aansluiting	73
Gebruik	74
De kookzones	74
Veiligheidsuitschakeling	74
Bediening	75
Timer	76
Automatisch programma	77
Kinderslot	78
Reinigen	79
Opbergen	80
Problemen oplossen	80
Apparaat afvoeren	81
Informatie over deze kookplaat	82
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	83
Service	84
Importeur	84

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verhitten en warm houden van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Dubbele inductiekookplaat
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

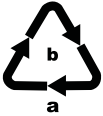
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

OPMERKING











- ▶ Bewaar zo mogelijk de verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bedieningselementen en indicaties

Afbeelding A op de uitvouwpagina: apparaatoverzicht

- 1 Linker kookzone
- 2 Ventilatiesleuven (op de achterkant)
- 3 Rechter kookzone
- 4 Bedieningspaneel (voor de rechterkookzone)
- 5 Bedieningspaneel (voor de linkerkookzone)

Afbeelding B op de uitvouwpagina: bedieningspaneel 4 en 5
(voor beide kookzones identiek)

- 6 Indicatielampje Kinderslot 
- 7 Indicatielampje Power P
- 8 Indicatielampje Temperatuur °C
- 9 Indicatielampje Warmhouden 
- 10 Indicatielampje Aan/Uit 
- 11 Toets Aan/Uit 
- 12 Toets Warmhouden 
- 13 Toets Modus  (Power P/Temperatuur °C)
- 14 Toets +
- 15 Display
- 16 Toets –
- 17 Toets Melk 
- 18 Toets Boost **B**
- 19 Toets Timer 
- 20 Indicatielampje Timer 
- 21 Indicatielampje Boost **B**
- 22 Indicatielampje Melk 

Technische gegevens


Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Gezamenlijk nominaal vermogen	3500 W
Nominaal vermogen linkerkookzone ❶	2000 W
Nominaal vermogen rechterkookzone ❸	1500 W
Beschermingsklasse	II/□ dubbel geïsoleerd
Geluidsemissieniveau	< 70 dB (A)

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Let erop dat u de stekker alleen aansluit op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn.
- ▶ Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pak daarbij altijd de stekker vast, niet het netsnoer.
- ▶ Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Bescherm de kookplaat tegen beschadigingen: belast de kookplaat niet ongelijkmatig en laat er geen voorwerpen op vallen. Het apparaat mag niet verder worden gebruikt als kookplaat of behuizing beschadigd zijn. Haal in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst repareren.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om een eventuele elektrische schok te voorkomen als het oppervlak van de kookplaat is gebarsten.
-  Let erop, dat het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak geen oppervlak aan waarop eerst een hete pan heeft gestaan. Direct daarna kan het oppervlak erg heet zijn.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Verhit geen gesloten blikken of andere gesloten reservoirs.



Let op! Heet oppervlak!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Dit symbool waarschuwt u dat u de kookplaat direct na gebruik niet moet aanraken. Verbrandingsgevaar!

Gevaar voor en door dieren

- ▶ Van elektrische apparaten kunnen gevaren uitgaan voor dieren. Bovendien kunnen dieren schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Oververhitte gerechten kunnen in brand vliegen! Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.
- ▶ Plaats het daarom ook nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of doeken.
- ▶ Verwarm nooit potten of blikken die helemaal afgesloten zijn. Door de uitzetting wegens hitte kan het zeer snel tot een explosie komen.
- ▶ Verwarm nooit lege potten, pannen of blikken. Deze kunnen snel oververhit raken, wat leidt tot brandgevaar en mogelijke beschadiging van de kookplaat.
- ▶ Leg geen voorwerpen van metaal, zoals keukengereedschappen of bestek, op de kookplaat. Deze kunnen in het inductieveld erg heet worden.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verhitten van kleine hoeveelheden olie! Stel geen hoge vermogensstand of een hoge temperatuur in. Anders zou de olie vlam kunnen vatten en gaan branden! Blus brandende olie nooit met water! Verstik de vlammen door ze af te dekken met een passend deksel of bord.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit op een metalen tafel of een andere ondergrond van metaal. Verhitting van het materiaal leidt tot brandgevaar. Ook kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet op een oppervlak van textiel, bijv. een tafelkleed.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ▶ Het apparaat heeft aan de onderkant een ventilator. Zorg ervoor dat een vrije luchttoevoer altijd gewaarborgd is. Laat minstens 10 cm ruimte rondom het apparaat en 60 cm boven het apparaat vrij.

⚠ Voorkom gevaren door elektromagnetische velden:

- ▶ Houd ten minste een afstand van 1 m aan ten opzichte van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. beeldschermen, klokken, magnetische opslagmedia en elektronische apparatuur).
- ▶ Medisch-technische apparaten, zoals bijv. pacemakers, hoortoestellen of andere apparaten kunnen eventueel grotere afstanden noodzakelijk maken. Consulteer hierover de producent van de medisch-technische apparatuur!

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Werking

Terwijl gewone kookplaten zelf erg heet worden, ontstaat de hitte bij een inductiekookplaat in de bodem van het kookgerei. De kookplaat zelf wordt niet verhit - deze wordt heet als er iets in een pan op de kookplaat wordt verhit, waarbij de hitte van de pan terug straalt naar de kookplaat (retourverwarming).

Hiervoor zorgt een energieveld dat alleen in magnetisch geleidende materialen, bijv. stalen pannen, hitte genereert. In andere materialen, bijv. porselein, glas of keramiek, kan het energieveld geen hitte genereren.

Geschikt kookgerei

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten:

- Geschikt zijn potten en pannen met een bodem van staal of gietijzer. Dit herkent u ofwel aan een aanduiding op de pan, of als een magneet blijft hechten aan de bodem van de pan.
- Alle metalen waaraan geen magneet hecht, bijv. aluminium, koper, RVS, evenals schalen of kommen die niet van metaal zijn, bijv. van porselein, glas of keramiek, zijn ongeschikt. Als er ongeschikt kookgerei op de kookzones **1/3** wordt geplaatst, verschijnt „EÜ“ op het betreffende display **15**.
- Dunne bodems zijn beter geschikt voor inductiekookplaten dan dikke sandwichbodems. De zeer korte reactietijden bij het wijzigen van instellingen (korte opwarmtijd, snel doseerbaar aanbraden) zijn niet mogelijk bij pannen met een dikke bodem.

Gebruik alleen kookgerei passend voor de grootte van de kookzones **1/3**. Alleen dan kan de inductiekookplaat probleemloos functioneren. De bodem van de pan mag niet oneffen zijn, maar moet over het hele vlak contact maken met de kookplaat.

Als de doorsnee van de bodem van de pan kleiner is dan 10 cm werkt het energieveld niet. Gebruik geen pannen met een bodemdiameter groter dan 22 cm.

Gebruik nooit beide kookzones **1/3** gelijktijdig om een pan met een grotere bodem te verhitten.

Energiezuinig koken

- Om de voor het verhitten van de gerechten benodigde energie zo milieubewust mogelijk te gebruiken, kan beter een pan met een grote diameter en een geringe hoogte worden gebruikt dan een hoge pan met een geringe diameter. Daarin kunnen de gerechten sneller worden verhit, omdat het vlak van de pan dat wordt verhit, bij een grote diameter groter is. Gebruik geen pannen met een bodemdiameter groter dan 22 cm.
- Wanneer u gerechten snel wilt verhitten, sluit u de pan af met een deksel. Zo kan er minder warmte ontsnappen.

Plaatsing

Het apparaat heeft een vrije luchttoevoer nodig om niet oververhit te raken. Zet het apparaat daarom zo neer, dat ...

- min. 10 cm afstand rondom vrij blijft, bijv. ten opzichte van de dichtstbijzijnde wand,
- min. 60 cm afstand naar boven toe vrij blijft, bijv. ten opzichte van een hangkastje.
- Voor de koeling zuigt het apparaat lucht aan via de openingen aan de onderzijde. Plaats het apparaat niet op oppervlakken van textiel of op oppervlakken die zacht en wollig zijn, bijv. tafellakens. Gebruik het alleen op gladde oppervlakken.
- Plaats het niet nabij vitrage, gordijnen of andere stoffen die door een tochtstroom tegen het apparaat geblazen kunnen worden.
- Plaats het apparaat niet op metaalachtige ondergronden, bijv. op ondergronden die ijzer of staal bevatten. Deze kunnen sterk verhit raken.
- Houd ten minste een afstand van 1 m aan ten opzichte van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. beeldschermen, klokken, magnetische opslagmedia en elektronische apparatuur).
- Neem de kookzones **1/3** af met een vochtige doek om vuilresten van het transport te verwijderen.

Elektrische aansluiting

Als u het apparaat zoals beschreven hebt uitgepakt en neergezet, verbindt u het met een stopcontact.

- Vergelijk alvorens het apparaat aan te sluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet.
- Het stopcontact moet beveiligd zijn met een aardlekschakelaar van 16 A.
- Gebruik geen verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten. De stekker moet in geval van nood snel te bereiken zijn.
- Leg het netsnoer niet over het apparaat heen of over oppervlakken die heet zijn en/ of scherpe randen hebben.
- Let erop dat het netsnoer niet bekneld raakt.

Gebruik

De kookzones

De kookzones ❶/❸ hebben de volgende vermogensstanden:

Vermogens-standen	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Linkerkookzone ❶ (in watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Rechterkookzone ❸ (in watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Beide kookzones ❶/❸ hebben 19 temperatuurstanden:

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

Hoewel de beide kookzones ❶/❸ optisch identiek zijn, heeft de linkerkookzone ❶ meer vermogen dan de rechterkookzone ❸. Houd er dus rekening mee dat eenzelfde hoeveelheid levensmiddelen op de linkerkookzone ❶ sneller verhit zal worden en dus ook gemakkelijker kan aanbranden.

Veiligheidsuitschakeling

- Met de panherkenning schakelt het apparaat voor de veiligheid automatisch in de stand-bystand wanneer u de pan van de kookzone ❶/❸ neemt of wanneer u de kookzone wel inschakelt maar er geen pan op zet.
- Als u de pan van de kookplaat ❶/❸ neemt, klinkt er na enkele seconden wachten ongeveer 1 minuut lang een geluidssignaal. Op het display ❶ verschijnt de foutmelding "E0". Als u binnen deze tijd de pan weer op de kookzone ❶/❸ zet, blijven de eerder opgegeven instellingen actief. Zo niet, dan dooft "E0" na 1 minuut en wordt de stand-bystand van het apparaat ingeschakeld.

OPMERKING

- ▶ Zolang de kookzone ❶/❸ een temperatuur heeft van meer dan 60 °C, wordt op het display ❶ "-H-" weergegeven.

Bediening

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ In totaal mag het gewicht van de pan met inhoud niet meer dan 10 kg bedragen, anders kan de kookzone ①/③ beschadigd raken.
- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact als de ventilators niet meer werken, anders kan het apparaat beschadigd raken.

OPMERKING

- ▶ Telkens als u op een toets drukt, klinkt er een geluidssignaal.
- 1) Plaats een voor inductie geschikte pan met inhoud midden op een van de kookzones ①/③.
 - 2) Steek de stekker in het stopcontact.
 - ✓ Alle indicatielampjes lichten even op. Het apparaat is nu stand-by.
 - ✓ Op het display ⑮ verschijnt "-L-" wanneer de temperatuur van de kookzone ①/③ minder dan 60 °C bedraagt.
 - ✓ Op het display ⑮ verschijnt "-H-" wanneer u eerder hebt gekookt en de kookzone ①/③ nog een temperatuur heeft van meer dan 60 °C.
 - 3) Druk op de toets Aan/Uit ⑩.
 - ✓ Op het display ⑮ wordt "□□" weergegeven en het indicatielampje Aan/Uit ⑩ licht op.

OPMERKING

- ▶ Als u binnen 30 seconden geen geschikte pan op de kookzone ①/③ plaatst of op toetsen drukt, klinkt er een geluidssignaal en wordt de stand-by-modus van het apparaat ingeschakeld.
- 4) U kunt kiezen tussen koken in de modus vermogensstanden of de modus temperatuurstanden. Druk daartoe op de toets Modus ← ⑬.
 - ✓ In de modus vermogensstanden verschijnt op het display ⑮ de vooringestelde vermogensstand (voor de linkerkookzone ① "L05", voor de rechterkookzone ③ "L04"). Het indicatielampje P ⑦ brandt.
In de modus vermogensstanden wordt de pan bij verschillende snelheden verhit. Hoe hoger de ingestelde vermogensstand, des te sneller wordt de pan verhit.
 - ✓ In de modus temperatuurstanden verschijnt op het display ⑮ de vooraf ingestelde temperatuur van "120" °C. Het indicatielampje °C ⑤ brandt.
U kunt de temperatuur steeds met stappen van 10 °C verhogen of verlagen door op de toets + ⑭ resp. - ⑮ te drukken.
Als u in de modus temperatuurstanden kookt, wordt de pan tot de ingestelde temperatuur verwarmd. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur zakt, wordt het apparaat weer ingeschakeld. De temperatuur wordt gehandhaafd.

OPMERKING

- ▶ Als er geen geschikte pan op de kookzone **1/3** staat, klinkt er na enkele seconden wachten ongeveer 1 minuut lang een geluidssignaal. Op het display **15** verschijnt de foutmelding "E0". Zet een geschikte pan met inhoud op de kookzone **1/3** om verder te gaan (zie het hoofdstuk **Veiligheidsuitschakeling**).
- 5) Druk op de toets **+** **14** resp. **-** **16** tot de gewenste vermogensstand of temperatuur op het display **15** verschijnt.
- 6) Om de kookzone **1/3** uit te schakelen drukt u op de toets Aan/Uit **11** (⏻).
- ✓ Alle indicatielampjes gaan uit en de stand-bystand van het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- 7) Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet verder wilt gebruiken.

Timer

U kunt een tijd van 1 - 180 min. instellen waarna de betreffende kookzone **1/3** moet worden uitgeschakeld.

- 1) Start het koken (in de modus vermogensstanden of temperatuurstanden) op de hierboven beschreven wijze.
- 2) Druk op de toets Timer ☹ **19**.
 - ✓ Op het display **15** verschijnt "0". Het indicatielampje Timer ☺ **20** licht op.
- 3) Stel de gewenste tijd in door op de toetsen **+** **14** of **-** **16** te drukken.
 - ✓ De tijdweergave op het display **15** wordt steeds met 1 minuut verhoogd of verlaagd.
 - Wanneer u 5 seconden lang op geen enkele toets drukt, start de timer.

OPMERKING

- ▶ Houd de toets **+** **14** of **-** **16** ingedrukt om de kooktijd sneller te doorlopen.
- ✓ Op het display **15** wordt nu afwisselend de vermogensstand/temperatuur en de resterende tijd tot uitschakeling weergegeven.
- ✓ Na afloop van de tijd klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone **1/3** automatisch uitgeschakeld; de stand-bystand van het apparaat wordt weer ingeschakeld.

Automatisch programma

Boost



Gebruik het programma "Boost" om het kookproces te versnellen.

- 1) Druk tijdens het bedrijf op de toets Boost **B** **18**.
 - ✓ Gedurende ongeveer 30 seconden wordt de hoogste vermogensstand ingeschakeld. Op het display **15** wordt de maximale vermogensstand voor de actieve kookzone **1**/**3** weergegeven. Het indicatielampje Boost **B** **21** gaat branden.
- 2) Om het programma voortijdig af te breken drukt u opnieuw op de toets Boost **B** **18**.

Anders wordt na ong. 30 seconden automatisch de eerder ingestelde vermogens- of temperatuurstand weer ingeschakeld en dooft het indicatielampje Boost **B** **21**.


Melk

Gebruik het programma "Melk" om melk op te warmen zonder te laten overkoken. De melk wordt bij een lage vermogensstand tot ong. 60 °C opgewarmd en gedurende 20 minuten op een temperatuur van ong. 60 °C gehouden.

- 1) Druk tijdens bedrijf op de toets Melk  **17**.
 - ✓ Het indicatielampje Melk  **22** licht op. Op het display **15** verschijnt afwisselend "60" en de nog resterende tijd tot het einde van het programma, te beginnen bij "20".

OPMERKING

- ▶ U kunt tegelijkertijd het programma "Boost" inschakelen. Het programma "Melk" wordt ongeveer 30 seconden onderbroken en vervolgens voortgezet.
- ▶ Als u tegelijkertijd het programma "Warmhouden" inschakelt, wordt het programma "Melk" stopgezet.

- 2) Druk op de toets Modus  **13** om het programma "Melk" stop te zetten en de normale bedrijfsmodus weer in te schakelen.


Warmhouden

Met het programma "Warmhouden" wordt de inhoud van de pan energiezuinig gedurende 2 uur op een temperatuur van ong. 60 °C gehouden. Het apparaat schakelt de kookzone ①/③ uit bij een temperatuur van 60 °C. Zakt de temperatuur onder 60 °C, dan warmt het apparaat weer op.

- 1) Druk tijdens bedrijf op de toets Warmhouden  ⑫.
- ✓ Op het display ⑮ verschijnt afwisselend de temperatuur "50" en de nog resterende tijd tot het einde van het programma, te beginnen bij "120". Het indicatielampje Warmhouden  ⑨ knippert.

OPMERKING

- ▶ U kunt tegelijkertijd het programma "Boost" inschakelen. Het programma "Warmhouden" wordt ongeveer 30 seconden onderbroken en aansluitend voortgezet.
- ▶ Als u tegelijkertijd het programma "Melk" inschakelt, wordt het programma "Warmhouden" stopgezet.



- 2) Druk op de toets Modus  ⑮ om het programma "Warmhouden" stop te zetten en de normale bedrijfsmodus weer in te schakelen.

Kinderslot

Om onbevoegde inschakeling van het apparaat of wijziging van de instellingen te voorkomen, bijvoorbeeld door kinderen, is dit apparaat uitgerust met een kinderslot. Elke kookzone heeft een eigen kinderslot. Als u wilt voorkomen dat kinderen het apparaat bedienen, dient u steeds beide kookzones ①/③ met het desbetreffende kinderslot te beveiligen.

OPMERKING

- ▶ Gebruik het kinderslot ook als beveiliging bij het afvegen: Schakel het kinderslot in voordat u met een vochtige doek over de toetsen veegt. Zo voorkomt u onbedoeld bedienen van de toetsen.


- 1) Om het kinderslot in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen + ⑭ en - ⑮.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal, het indicatielampje Kinderslot  ⑥ licht op, en op het display ⑮ wordt „-L-“ weergegeven.
- 2) Om het kinderslot uit te schakelen houdt u tegelijkertijd de toetsen + ⑭ en - ⑮ ong. 3 seconden ingedrukt.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje Kinderslot  ⑥ dooft.

OPMERKING

- ▶ Wanneer het kinderslot actief is terwijl het apparaat is uitgeschakeld, zijn alleen de toetsen **+** **14** en **-** **16** bedienbaar voor ontgrendeling van het kinderslot.
- ▶ Wanneer u het kinderslot activeert terwijl het apparaat in werking is, zijn alleen de toetsen **+** **14** en **-** **16** en de toets Aan/Uit **⏻** **11** bedienbaar.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  In geen geval mag het apparaat worden ondergedompeld in vloeistoffen; dat geldt ook voor delen van het apparaat! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen. Deze kunnen de kookzones **1/3** van het apparaat beschadigen.
- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!
- Reinig alle oppervlakken en het netsnoer alleen met een licht vochtige vaatdoek.
- Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vastgekoekt vuil op de kookzones **1/3** kunt u verwijderen met een speciale schraper voor glazen kookplaten, te verkrijgen in een speciaalzaak voor huishoudelijke artikelen.
- Als er vuil in het apparaat zichtbaar is door de ventilatiesleuven, kunt u proberen om dit er van buiten af met een stofzuiger uit te zuigen.

Opbergen

- Berg het gereinigde en droge apparaat op een schone en stofvrije plaats op.

Problemen oplossen

PRO-BLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet. Het indicatielampje Aan/Uit 10 gaat niet branden.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat begint niet met koken.	Er staat geen pan op de betreffende kookzone 1/3 .	Zet een geschikte pan op de betreffende kookzone 1/3 .
	De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.	Gebruik een geschikte pan (zie het hoofdstuk "Geschikt kookgerei").
	Het kinderslot is geactiveerd.	Houd tegelijkertijd de toetsen + 14 en - 15 ong. 3 seconden ingedrukt.
Op een van de displays 15 wordt "E0" weergegeven.	Er staat geen pan op de betreffende kookzone 1/3 of de pan is te klein.	Zet een geschikte pan op de betreffende kookzone 1/3 .
	De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.	
Op een van de displays 15 wordt "E2" weergegeven.	De temperatuursensor onder de kookzone 1/3 is defect.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service. Geef de foutcode door.
Op een van de displays 15 wordt "E3" weergegeven.	Het apparaat wordt voorzien van te hoge spanning (> 275 V).	Controleer of het apparaat is aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Op een van de displays 15 wordt "E4" weergegeven.	Het apparaat wordt voorzien van te weinig spanning (< 150 V).	Controleer of het apparaat is aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Op een van de displays 15 wordt "E5" weergegeven.	De temperatuursensor onder de kookzone 1/3 is defect of er is sprake van een kortsluiting.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service. Geef de foutcode door.

PRO-BLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Op een van de displays 15 wordt "EE" weergegeven.	De elektronica is oververhit.	Controleer of de ventilator aan de onderkant van het apparaat correct werkt en voldoende lucht kan aanzuigen.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product en de verpakking zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Informatie over deze kookplaat

	Pictogram	Waarde	Eenheid
Modelaanduiding	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Type kookplaat	-	Kookplaat voor huishoudelijk gebruik	-
Aantal kookplaten en/of -zones	-	2	-
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en -zones, stralingshittekookplaten, kookplaten)	-	Inductiekookplaten	-
Bij ronde kookplaten of -zones: diameter van het bruikbare oppervlak per kookplaat, afgerond op de eerstvolgende 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Bij niet-ronde kookplaten of -zones: lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookplaat of kookzone, afgerond op de eerstvolgende 5 mm	L	n.v.t.	cm
	B	n.v.t.	cm
Energieverbruik per kookzone of -vlak per kg	EC _{Elektrisch koken}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Energieverbruik per kookplaat per kg	EC _{kookplaat}	185,8	Wh/kg

Testmethode conform Test Standard EN 60350-2: 2018: Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Komforen - Methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen (getest conform Verordening (EU) nr. 66/2014, bijlage I, sectie 1.2 en 2.2).

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 498963_2204 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 498963_2204 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498963_2204

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod	86
Použití v souladu s určením	86
Rozsah dodávky	86
Likvidace obalu	86
Ovládací prvky a zobrazení	87
Technické údaje	88
Bezpečnostní pokyny	88
Popis funkce	92
Vhodné kuchyňské nádobí	92
Energeticky úsporné vaření	92
Umístění	93
Elektrické zapojení	93
Provoz	94
Varné plotýnky	94
Bezpečnostní vypínání	94
Obsluha	95
Časovač	96
Automatické programy	97
Dětská pojistka	98
Čištění	99
Skladování	99
Odstranění závad	100
Likvidace přístroje	101
Informace k této varné desce	102
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	103
Servis	104
Dovozce	104

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro ohřev a udržování potravin v teple. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Používejte přístroj pouze v suchých prostorech a nikdy jej nepoužívejte venku.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- indukční deska
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

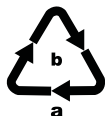
- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Obal pokud možno uschovejte během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Ovládací prvky a zobrazení

Obrázek A na výklopné straně: přehled přístroje

- 1 levá varná plotýnka
- 2 větrací šěrřbina (na zadní straně)
- 3 pravá varná plotýnka
- 4 ovládací panel (pro pravou varnou plotýnku)
- 5 ovládací panel (pro levou varnou plotýnku)

Obrázek B na výklopné straně: ovládací panel 4 a 5 (totožný pro obě varné plotýnky)

- 6 kontrolka Dětská pojistka
- 7 kontrolka Power P
- 8 kontrolka Teplota °C
- 9 kontrolka Udržování teploty
- 10 kontrolka Zap/vyp
- 11 tlačítko Zap/vyp
- 12 tlačítko Udržování teploty
- 13 tlačítko Režim \leftrightarrow (Power P/teplota °C)
- 14 tlačítko +
- 15 displej
- 16 tlačítko -
- 17 tlačítko Mléko
- 18 tlačítko Boost B
- 19 tlačítko Timer
- 20 kontrolka Timer
- 21 kontrolka Boost B
- 22 kontrolka Mléko

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon celkem	3500 W
Jmenovitý výkon levé varné plotýnky ❶	2000 W
Jmenovitý výkon pravé varné plotýnky ❸	1500 W
Třída ochrany	II /  dvojitá izolace
Úroveň hladiny hluku	< 70 dB(A)

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Dbejte na to, abyste zástrčku zapojili pouze do řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka musí být i po zapojení nadále snadno přístupná.
- ▶ Po použití vytáhněte zástrčku vždy ze zásuvky. Uchopte přitom vždy zástrčku, ne síťový kabel.
- ▶ Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je síťová zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- ▶ Chraňte varnou desku před poškozením: Nezatěžujte ji nerovnoměrně a zabraňte pádu jakýchkoli předmětů na plotýnku. Přístroj se nesmí dále používat, pokud je varná plotýnka nebo plášť poškozen(a). Vytáhněte pak okamžitě síťovou zástrčku a nechte přístroj nejdříve opravit.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Jsou-li na povrchu varné desky trhliny, vytáhněte zástrčku ze sítě, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem.
- ⊘ Zajistěte, aby nikdy nedošlo k ponoření přístroje, síťového kabelu nebo síťové zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nedotýkejte se plochy, na které předtím stála horká nádoba na vaření. Bezprostředně poté může být plocha velice horká.
- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Neohřívejte zavřené plechovky ani jiné zavřené nádoby.



Pozor! Horký povrch!



Tento symbol varuje před přímým dotykem varné plotýnky bezprostředně po použití. Nebezpečí popálení!

⚠ Nebezpečí pro užitková a domácí zvířata

- ▶ Z elektrických spotřebičů mohou vycházet nebezpečí pro užitková a domácí zvířata. Navíc zvířata mohou také způsobit poškození přístroje. Proto elektrické spotřebiče v zásadě uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od zvířat.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přehřáté pokrmy mohou začít hořet! Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Proto ho také nikdy nestavte pod hořlavé předměty, zejména pod záclony nebo závěsy.
- ▶ Nikdy neohřívejte těsně uzavřenou nádobu. Rozpínáním v důsledku tepla by mohlo rychle dojít k výbuchu.
- ▶ Nikdy neohřívejte prázdnou nádobu. Ta by se rychle přehřála a tím by vyvolala nebezpečí popálení a poškození varné plotýnky.
- ▶ Na varnou plotýnku nikdy neodkládejte žádné kovové předměty jako např. kuchyňské náčiní nebo přístroje. Ty by se mohly v indukčním poli silně rozpálit.
- ▶ Buďte opatrní při ohřívání malého množství oleje! Nenastavujte vysoký výkonový stupeň ohřevu ani vysokou teplotu. V opačném případě by olej mohl hořet a způsobit požár! Nikdy nehaste hořící olej vodou! Uduste plameny tak, že je zakryjete víkem nebo talířem.
- ▶ Nikdy neuvádějte přístroj do provozu na kovovém stole nebo jiném kovovém podkladu. Ten se může zahřát a tak vést k požáru. Nebo může dojít k neopravitelnému poškození přístroje.
- ▶ Neprovozujte přístroj na textilním povrchu, jako je např. ubrus.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Příklad neprovozujte s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- ▶ Příklad má větrací ventilátor na spodní straně. Dbejte vždy na to, aby byl zaručen volný přívod vzduchu. Ponechte minimálně 10 cm volného prostoru okolo přístroje a 60 cm nahoru.

⚠ Zamezení nebezpečí v důsledku elektromagnetických polí:

- ▶ Dodržujte minimální vzdálenost 1 m od přístrojů, které jsou citlivé vůči elektromagnetickým polím (např. obrazovky, hodiny, magnetická paměťová média, elektronické přístroje atd.).
- ▶ Zdravotnické přístroje, jako např. kardiostimulátory, sluchadla nebo jiná zařízení, mohou eventuálně vyžadovat větší vzdálenosti. Poradte se za tímto účelem s výrobcem zdravotnického prostředku!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Popis funkce

Zatímco běžná varná deska se zahřívá přímo, vzniká teplo u indukční varné desky ve dně kuchyňského nádobí. Samotná varná plotýnka se nezahřívá – zahřeje se tehdy, pokud se na ní ohřívají potraviny v hrnci a teplo z hrnce sálá zpět na varnou plotýnku (zpětný ohřev).

To je zajišťováno energetickým polem, které vytváří teplo jen v magneticky vodivých materiálech, např. v hrncích ze železa. V jiných materiálech jako např. v porcelánu, skle nebo keramice nemůže být energetickým polem tepelný účinek vyvolán.

Vhodné kuchyňské nádobí

Používejte jen nádobí vhodné pro indukční varné plotýnky:

- Vhodné jsou hrnce a pánve se dnem z oceli nebo z ocelolitinu. To poznáte buď podle označení na hrnci, nebo tak, že na dně hrnce zůstane přichycený magnet.
- Nevhodné jsou všechny kovy, na kterých nedrží magnet, např. hliník, měď, ušlechtilá ocel, rovněž nekovové nádoby, např. z porcelánu, ze skla, z keramiky atd. Pokud se na varné plotýnky ①/③ postaví nevhodné kuchyňské nádobí, zobrazí se na displeji ⑫ symbol „E0“.
- Tenká dna hrnců jsou pro indukční vaření vhodnější než silná sendvičová dna. Velmi krátké časy reakce na změnu nastavení (krátká doba přehřevu; rychlé dávkovatelné osmahnutí) u hrnců se silným dnem nejsou možné.

Používejte jen nádobí vhodné pro velikost varné plotýnky ①/③. Jen pak mohou indukční varné plotýnky bez problémů fungovat. Dno hrnce nesmí být nerovné, nýbrž musí naplocho přiléhat.

Aby energetické pole mohlo působit, nesmí být průměr dna hrnce menší než 10 cm. Nepoužívejte hrnce, jejichž průměr dna je větší než 22 cm.

Nikdy nepoužívejte obě varné plotýnky ①/③ společně, abyste na ně mohli umístit a ohřívat na nich pouze jednu velkou varnou nádobu.

Energeticky úsporné vaření

- V zájmu pokud možno ekologického využití energie, která je potřebná k ohřevu pokrmů, doporučujeme spíše používat místo vysokého hrnce s malým průměrem hrnce se širokým průměrem a malou výškou. Tak se pokrmy mohou ohřát rychleji, protože ohřívaná plocha hrnce je u velkého průměru větší. Nepoužívejte však hrnce, jejichž průměr je větší než 22 cm.
- Chcete-li pokrmy ohřívat rychle, uzavřete hrnce poklicí. Tak může unikat méně tepla.

Umístění

Přístroj potřebuje volný průvod vzduchu, aby se nepřehříval. Umístěte proto přístroj tak, aby...

- okolo zůstal volný prostor min. na vzdálenost 10 cm, např. od nejbližší stěny,
- směrem nahoru zůstal volný prostor min. na vzdálenost 60 cm, např. od zavěšené skříňky.
- Přístroj nasává otvory na spodní straně vzduch k chlazení. Nestavte ho na textilní nebo flaušové podklady jako např. stolní ubrusy. Provozujte ho pouze na hladkých podkladech.
- Nestavte přístroj do blízkosti závěsů, záclon nebo jiných textilií, které by se mohly v proudě vzduchu přivínout k přístroji.
- Nestavte ho na kovové podklady jako např. podložky s obsahem železa nebo oceli. Mohou se silně zahřát.
- Dodržujte minimální vzdálenost 1 m od přístrojů, které jsou citlivé vůči elektromagnetickým polím (např. obrazovky, hodiny, magnetická paměťová média, elektronické přístroje atd.).
- Otřete varné plotýnky ①/③ vlhkým hadříkem, abyste z nich odstranili nečistoty z přepravy.

Elektrické zapojení

Když přístroj vybalíte a umístíte tak, jak je popsáno, zapojte ho do síťové zásuvky.

- Před zapojením přístroje porovnejte přípojná data (napětí a frekvenci) uvedená na typovém štítku s daty své elektrické sítě.
- Síťová zásuvka musí být jističena jističem 16 A.
- K připojení přístroje nepoužívejte prodlužovací kabel. Síťová zástrčka musí být v nouzových případech rychle k dosažení.
- Nepokládejte síťový kabel přes přístroj nebo přes horké plochy a/ nebo plochy s ostrými hranami.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl nikde sevřen.

Provoz

Varné plotýnky

Varné plotýnky **1/3** disponují následujícími výkonovými stupni:

Výkonové stupně	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Levá varná plotýnka 1 (ve wattch)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Pravá varná plotýnka 3 (ve wattch)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Obě varné plotýnky **1/3** disponují 19 teplotními stupni:

Teplotní stupně v °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Přestože jsou varné plotýnky **1/3** vzhledově stejné, levá varná plotýnka **1** poskytuje větší výkon než pravá varná plotýnka **3**. Z tohoto důvodu nezapomeňte, že stejné množství jídla se na levé varné plotýnce **1** ohřeje rychleji a mohlo by se také snadněji spálit.

Bezpečnostní vypínání

- Detekce varné nádoby automaticky přepne přístroj z bezpečnostních důvodů do pohotovostního režimu, když sejmete varnou nádobu z varné plotýnky **1/3** nebo ji tam vůbec nepostavíte.
- Když sejmete varnou nádobu z varné plotýnky **1/3**, zazní po několika sekundách cca 1 minutu zvukové signály. Na displeji **15** se zobrazí chybové hlášení „E0“. Pokud během této doby postavíte varnou nádobu opět na varnou plotýnku **1/3**, zůstanou předtím provedená nastavení zachována. Jinak zhasne „E0“ po 1 minutě a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

UPOZORNĚNÍ


- Dokud má varná plotýnka **1/3** teplotu nad 60 °C, na displeji **15** se zobrazí „-H-“.

Obsluha


POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Celkově nesmí hmotnost varné nádoby vč. obsahu překročit 10 kg, protože jinak by se mohla poškodit varná plotýnka ❶/❸.
- ▶ Sířovou zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky, až když ventilátory přestanou pracovat, protože jinak se přístroj může poškodit.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Mějte na paměti, že při každém zadání zazní zvukový signál.
- 1) Postavte do středu na jednu z varných plotýnek ❶/❸ vhodnou varnou nádobu s obsahem.
 - 2) Zasuňte sířovou zástrčku do sířové zásuvky.
 - ✓ Krátce se rozsvítí všechny kontrolky. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
 - ✓ Na displeji ❶ se zobrazí „-L-“, když je teplota varné plotýnky ❶/❸ nižší než 60 °C.
 - ✓ Pokud se již předtím vařilo a varná plotýnka ❶/❸ má ještě teplotu nad 60 °C, na displeji L se zobrazí „-H-“.
 - 3) Stiskněte tlačítko Zap/vyp  ❶.
 - ✓ Displej ❶ zobrazuje „LH“ a kontrolka Zap/Vyp ❶ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud do cca 30 sekund nepostavíte žádnou vhodnou varnou nádobu na varnou plotýnku ❶/❸ ani neprovedete nastavení, přístroj se zvukovým signálem přepne do pohotovostního režimu.
- 4) Můžete volit mezi vařením v režimu s výkonovými stupni **nebo** vařením v režimu teplotních stupňů. K tomu účelu stiskněte tlačítko Režim  ❶.
 - ✓ V režimu výkonových stupňů se na displeji ❶ zobrazí přednastavený výkonový stupeň (pro levou varnou plotýnku ❶ „L05“, pro pravou varnou plotýnku ❸ „L04“). Kontrolka P ❶ svítí.
V režimu nastavení výkonového stupně se varná nádoba zahřeje různě rychle. Čím vyšší je nastavený výkonový stupeň, tím rychleji se varná nádoba zahřeje.
 - ✓ V režimu teplotních stupňů se na displeji ❶ zobrazí přednastavená teplota „120“ °C. Kontrolka °C ❶ svítí.
Teplotu lze zvýšit nebo snížit vždy o 10 °C stisknutím tlačítek + ❶ nebo - ❶.
V režimu teplotních stupňů se varná nádoba zahřeje na nastavenou teplotu. Jakmile nastavená teplota poklesne, přístroj začne opět ohřívat. Teplota je udržována.



UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud na varné plotýnce **1/3** nestojí vhodná varná nádoba, zazní po několika sekundách cca na 1 minutu zvukové signály. Na displeji **15** se zobrazí chybové hlášení „E0“. K pokračování (viz kapitola **Bezpečnostní vypnutí**) na varnou plotýnku **1/3** postavte vhodnou varnou nádobu s obsahem.

- 5) Stiskněte tlačítka **+** **14**, resp. **-** **16** tak často, dokud se na displeji **15** nezobrazí požadovaný výkonový stupeň nebo teplota.
- 6) K vypnutí varné plotýnky **1/3** stiskněte tlačítko Zap/vyp **11** .
- ✓ Všechny kontrolky zhasnou, přístroj se opět nachází v pohotovostním režimu.
- 7) Když přístroj dále nechcete používat, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Časovač

Můžete nastavit čas v rozsahu 1 - 180 min, po uplynutí této doby by se příslušná varná plotýnka **1/3** měla vypnout.

- 1) Spusťte proces vaření (výkonový nebo teplotní režim), jak bylo popsáno výše.
- 2) Stiskněte tlačítko Timer  **19**.
- ✓ Na displeji **15** se zobrazí „0“ . Kontrolka Timer  **20** svítí.
- 3) Stisknutím tlačítek **+** **14** nebo **-** **16** nastavte požadovaný čas.
- ✓ Časový údaj na displeji **15** se zvýší nebo sníží o 1 minutu.
Nevykonáte-li po dobu 5 sekund žádné zadání, spustí se časovač.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Podržte stisknutá tlačítka **+** **14** nebo **-** **16** ke spuštění rychlého průběhu.
- ✓ Na displeji **15** se nyní zobrazí střídavě nastavený výkonový stupeň/nastavená teplota a doba ještě zbývající do vypnutí.
- ✓ Po uplynutí času zazní zvukový signál a příslušná varná plotýnka **1/3** se automaticky vypne, přístroj se opět nachází v pohotovostním režimu.

Automatické programy

Boost



Pro urychlení vaření použijte program „Boost“.

- 1) Během provozu stiskněte tlačítko Boost **B 18**.
 - ✓ Přístroj se cca na 30 sekund přepne na nejvyšší výkonový stupeň. Na displeji **15** se zobrazuje maximální výkonový stupeň pro aktivní varnou plotýnku **1/3**. Kontrolka Boost **B 21** svítí.
- 2) K předčasnému přerušení programu stiskněte opět tlačítko Boost **B 18**.

Jinak se přístroj po cca 30 sekundách automaticky přepne zpět na dříve nastavený výkonový stupeň nebo teplotní stupeň, kontrolka Boost **B 21** zhasne.

Mléko

K ohřívání mléka bez převaření použijte program „Mléko“. Mléko se při nízkém výkonovém stupni zahřeje na teplotu cca 60 °C a po dobu 20 minut je udržováno na teplota cca 60 °C.

- 1) Během provozu stiskněte tlačítko Mléko  **17**.
 - ✓ Kontrolka Mléko  **22** svítí. Na displeji **15** se střídavě zobrazuje „60“ a čas zbývající do konce programu, počínaje „20“.



UPOZORNĚNÍ

- ▶ Program „Boost“ můžete aktivovat současně. Program „Mléko“ se přeruší na cca 30 sekund a následně pokračuje dál.
- ▶ Pokud současně aktivujete program „Udržování teploty“, program „Mléko“ se přeruší.

- 2) Stiskněte tlačítko Režim \leftrightarrow **16** k přerušení programu „Mléko“ a přepnutí opět do normálního provozu.

Udržování teploty

Programem „Udržování teploty“ se obsah varné nádoby mírně udržuje na teplotě cca 60 °C po dobu 2 hodin. Přístroj vypne příslušnou varnou plotýnku **1/3**, jakmile se dosáhne teploty 60 °C. Poklesne-li teplota pod 60 °C, přístroj se opět zahřívá.

- 1) Během provozu stiskněte tlačítko Udržování teploty  **12**.
 - ✓ Na displeji **15** se střídavě zobrazuje „60“ a čas zbývající do konce programu, počínaje „120“. Kontrolka Udržování teploty  **9** svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Program „Boost“ můžete aktivovat současně. Program „Udržování teploty“ se přeruší na cca 30 sekund a následně pokračuje dál.
- ▶ Pokud současně aktivujete program „Mléko“, program „Udržování teploty“ se přeruší.



2) Stiskněte tlačítko Režim \leftrightarrow 13 k přerušení programu „Udržování teploty“ a přepnutí opět do normálního provozu.

Dětská pojistka


K zabránění neoprávněného zapnutí nebo změně nastavení, například dětmi, je tento přístroj vybaven dětskou pojistkou. Každá varná plotýnka má vlastní dětskou pojistku. Pokud chcete zabránit dětem v manipulaci s přístrojem, musíte vždy uzamknout obě varné plotýnky 1/3 příslušnou dětskou pojistkou.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Používejte dětskou pojistku rovněž jako funkci ochrany při otírání tlačítek: Před otřením tlačítek vlhkým hadříkem aktivujte dětskou pojistku. Zamezíte tak neúmyslné aktivaci tlačítek.


- 1) K zapnutí dětské pojistky stiskněte současně tlačítka + 14 a — 16.
 - ✓ Zazní zvukový signál, kontrolka Dětská pojistka  6 svítí a displej 15 zobrazuje „- L -“.
- 2) K vypnutí dětské pojistky podržte současně stisknutá tlačítka + 14 a — 16 na dobu cca 3 sekund.
 - ✓ Zazní zvukový signál a kontrolka Dětská pojistka  6 zhasne.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud je dětská pojistka aktivní ve vypnutém stavu, lze k odemknutí dětské pojistky použít pouze tlačítka + 14 a — 16.
- ▶ Pokud se dětská pojistka aktivuje během provozu, lze použít pouze tlačítka + 14 a — 16 a tlačítko Zap/vyp  11.

Čištění

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  V žádném případě se přístroj ani jeho části nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.
- ▶ Nikdy neotvírejte kryt přístroje. V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před začátkem čištění nechte přístroj nejdříve dostatečně vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádná rozpouštědla ani abraziva. Mohly by poškodit varné plotýnky ①/③ přístroje.
- ▶ Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!
- Všechny plochy a síťový kabel čistěte jen mírně navlhčeným hadříkem.
- Přístroj před opětovným použitím dobře osušte.
- Připečené nečistoty na varných plotýnkách ①/③ můžete odstranit speciální škrabkou na skleněné varné desky, která je běžně k dostání v obchodě s domácími potřebami.
- Jsou-li nečistoty viditelné v oblasti vzduchových štěrbin pod přístrojem, pokuste se je odtud vysát zvenku vysavačem.

Skladování

- Vyčištěný a suchý přístroj uchovávejte na bezprašném a čistém místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje. Kontrolka Zap/vyp 10 nesvíí.	Síťová zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
Přístroj nespustí proces vaření.	Na příslušnou varnou plotýnku 1/3 nebyla postavena varná nádoba.	Postavte na příslušnou varnou plotýnku 1/3 vhodnou nádobu.
	Nádoba není vhodná pro indukční varné plotýnky.	Použijte vhodnou nádobu (viz kapitola „Vhodné kuchyňské nádoby“).
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E0“.	Je aktivována dětská pojistka.	Podržte současně stisknutá tlačítka + 14 a - 16 na dobu cca 3 sekund.
	Na příslušnou varnou plotýnku 1/3 nebyla postavena žádná nádoba nebo je nádoba příliš malá.	Postavte na příslušnou varnou plotýnku 1/3 vhodnou nádobu.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E2“.	Nádoba není vhodná pro indukční varné plotýnky.	
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E2“.	Teplotní čidlo pod varnou plotýnkou 1/3 je vadné.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte servis. Zadejte chybový kód.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E3“.	Přístroj je napájen příliš vysokým napětím (> 275 V).	Ujistěte se, zda je přístroj zapojen do síťové zásuvky s 220–240 V ~, 50/60 Hz, nainstalované podle předpisů.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E4“.	Přístroj není dostatečně napájen napětím (< 150 V).	Ujistěte se, zda je přístroj zapojen do síťové zásuvky s 220–240 V ~, 50/60 Hz, nainstalované podle předpisů.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E5“.	Teplotní čidlo pod varnou plotýnkou 1/3 je vadné nebo došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a kontaktujte servis. Zadejte chybový kód.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E6“.	Elektronika je přehřátá.	Zkontrolujte, zda ventilátor na spodní straně přístroje funguje správně a zda může nasávat dostatečné množství vzduchu.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikcích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

**FR**

Výrobek a obal jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Informace k této varné desce

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označení modelu	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Typ varné desky	-	Varná deska pro domácnost	-
Počet varných plotýnek a/nebo varných zón	-	2	-
Technologie ohřevu (indukční varné plotýnky a varné zóny, sálavé varné plotýnky, varné desky)	-	Indukční varné plotýnky	-
V případě kruhových varných plotýnek nebo varných zón: průměr užité plochy na varnou plotýnku, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
V případě nekruhových varných plotýnek nebo varných zón: délka a šířka užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou plotýnku nebo varnou zónu, zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Spotřeba energie na jednu varnou zónu nebo plochu na kg	EC _{Elektrické vaření}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC _{Varná deska}	185,8	Wh/kg

Zkušební postup podle zkušební normy EN 60350-2:2018: Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - Část 2: Varné desky - Metody měření funkce (zkoušeno v souladu s nařízením (EU) č. 66/2014 – příloha I, oddíly 1.2 a 2.2).

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 498963_2204 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 498963_2204 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 498963_2204

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	106
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	106
Zakres dostawy	106
Utylizacja opakowania	106
Elementy obsługowe i wskaźniki	107
Dane techniczne	108
Wskazówki bezpieczeństwa	108
Zasada działania	112
Dobór właściwych naczyń kuchennych	112
Energooszczędne gotowanie	113
Ustawianie urządzenia	113
Podłączenie elektryczne	114
Praca	114
Pola grzejne	114
Wyłączenie awaryjne	115
Obsługa	115
Zegar sterujący	117
Programy automatyczne	117
Blokada rodzicielska	119
Czyszczenie	119
Przechowywanie	120
Usuwanie usterek	120
Utylizacja urządzenia	121
Informacje na temat tej płyty grzejnej	122
Gwarancja Kompertaß Handels GmbH	123
Serwis	124
Importer	124

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

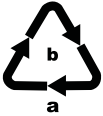
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

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: unikać 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 sztuców. 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 zdembies 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 ①/③ 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” ↔ ⑬.
- ✓ W trybie poziomów mocy na wyświetlaczu ⑮ pojawia się domyślnie ustawiony poziom mocy (dla lewej płyty grzejnej ① „L05”, dla prawego pola grzejnego ③ „L04”). Zaświeci się lampka kontrolna P ⑦.
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 ⑮ pojawia się ustawiona domyślnie temperatura „120” °C. Zaświeci się lampka kontrolna °C ⑧.
Naciskając przyciski + ⑭ lub - ⑯ 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 ①/③ nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania, po kilku sekundach rozlegną się sygnały dźwiękowe trwające około 1 minuty. Na wyświetlaczu ⑮ wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Postaw odpowiednie naczynie do gotowania wraz z zawartością na polu grzejnym ①/③, aby kontynuować (patrz rozdział **Wyłączenie awaryjne**).
- 5) Naciskaj przyciski + ⑭ lub - ⑯ tak często, aż na wyświetlaczu ⑮ pojawi się żądany poziom mocy lub temperatura.
- 6) Aby wyłączyć pole grzejne ①/③, naciśnij przycisk wł./wył. ⑪ .
- ✓ 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” ☹ ⑳.
- 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 ⑩ 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 ⑩ gaśnie.

Mleko


Użyj programu „Mleko” do podgrzania mleka bez przegotowania. 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 nagrzej 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. Lampka 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 - 16 przez ok. 3 sekundy.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E0”.	Na danym polu grzejnym 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 grzejnym 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 grzejnym 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.



FR



Produkt i opakowanie nadają się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

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

Obsah

Úvod	126
Používanie v súlade s účelom	126
Rozsah dodávky	126
Likvidácia obalu	126
Obslužné prvky a indikátory	127
Technické údaje	128
Bezpečnostné pokyny	128
Spôsob funkcie	132
Vhodný kuchynský riad	132
Úsporné varenie	132
Umiestnenie	133
Elektrické pripojenie	133
Prevádzka	134
Varné polia	134
Bezpečnostné vypnutie	134
Obsluha	135
Časovač	136
Automatické programy	137
Detská poistka	138
Čistenie	139
Uskladnenie	139
Odstraňovanie porúch	140
Likvidácia prístroja	141
Informácie o tejto varnej doske	142
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	143
Servis	144
Dovozca	144

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre moderný výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznáňte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je to tu opísané, a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na ohrievanie potravín a ich udržiavanie v teple. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Prístroj používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte na voľnom priestranstve.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Dvojité indukčné varná doska
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.

UPOZORNENIE

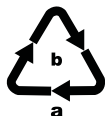
- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a roztried'te ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si obal počas záručnej doby prístroja odložte, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Obslužné prvky a indikátory

Obrázok A na roztvárackej strane: prehľad prvkov prístroja

- 1 ľavé varné pole
- 2 vzduchová vetracia štrbina (na zadnej strane)
- 3 pravé varné pole
- 4 ovládací panel (pre pravé varné pole)
- 5 ovládací panel (pre ľavé varné pole)

Obrázok B na roztvárackej strane: ovládací panel 4 a 5 (rovnaký pre obe varné polia)

- 6 kontrolka detskej poistky
- 7 kontrolka Power P
- 8 kontrolka teploty °C
- 9 kontrolka udržiavania teploty
- 10 kontrolka Zap/Vyp
- 11 tlačidlo Zap/Vyp
- 12 tlačidlo udržiavania teploty
- 13 tlačidlo režimu \leftrightarrow (Power P/teplota °C)
- 14 tlačidlo +
- 15 displej
- 16 tlačidlo -
- 17 tlačidlo pre mlieko
- 18 tlačidlo Boost B
- 19 tlačidlo časovača
- 20 kontrolka časovača
- 21 kontrolka Boost B
- 22 kontrolka pre mlieko

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Celkový menovitý výkon	3500 W
Menovitý výkon pre ľavé varné pole ❶	2000 W
Menovitý výkon pre pravé varné pole ❸	1500 W
Trieda ochrany	II /  dvojité izolácia
Hladina emisií hluku	< 70 dB(A)

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Dbajte na to, aby ste sieťovú zástrčku zapájali iba do riadne inštalovanej, ľahko prístupnej sieťovej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Sieťová zásuvka musí byť aj po zapojení naďalej ľahko prístupná.
- ▶ Po použití vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Pritom vždy držte zástrčku, nie sieťový kábel.
- ▶ Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do sieťovej zásuvky, prístroj je ešte stále pod sieťovým napätím.
- ▶ Varné pole chráňte pred poškodeniami: nezaťažujte ho nerovnomerne a nenechávajte naň spadnúť žiadne predmety. Prístroj sa nesmie ďalej používať, keď sa varné pole alebo teleso poškodí. V takom prípade ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku a dajte prístroj opraviť.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Ak je povrch varnej platne prasknutý, treba vytiahnuť sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom.



Uistite sa, že prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nie sú nikdy ponorené do vody alebo iných kvapalín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nedotýkajte sa plochy, na ktorej predtým stála horúca varná nádoba. Krátko nato môže byť plocha veľmi horúca.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkami skúsenosti a/alebo vedomostí vtedy, keď sa na ne dohliada alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace nebezpečenstvá.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu vedeniu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nezohrievajte uzatvorené dózy alebo iné uzavreté nádoby.



Pozor! Horúci povrch!



Tento symbol vystríha pred dotýkaním sa varného poľa priamo po použití. Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ NEBEZPEČENSTVO súvisiace s úžitkovými a domácimi zvieratami

- ▶ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvá pre úžitkové a domáce zvieratá. Okrem toho aj zvieratá môžu prístroj poškodiť. Preto zásadne držte zvieratá ďaleko od elektrických prístrojov.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prehriate jedlá môžu začať horieť! Nikdy nenechávajte prístroj pracovať bez dozoru.
- ▶ Preto ho nikdy nestavajte ani pod horľavé predmety, najmä pod záclony alebo závesy.
- ▶ Nikdy nezohrievajte tesne uzatvorené nádoby. V dôsledku tepelnej rozťažnosti môže dôjsť rýchlo k výbuchu.
- ▶ Nikdy nezohrievajte prázdnu nádobu. Môže sa rýchlo prehriať, a tak nielen spôsobiť nebezpečenstvo popálenia, ale poškodiť aj varné pole.
- ▶ Na varné pole neukladajte kovové predmety ako kuchynské pomôcky alebo časti príboru. Tieto sa môžu v indukčnom poli veľmi zahriať.
- ▶ Pri zohrievaní malých množstiev oleja buďte opatrní! Nenastavujte vysoký výkonový stupeň alebo teplotu. V opačnom prípade by sa olej mohol vznietiť a vzniknúť požiar! Nikdy nehaste horiaci olej vodou! Zaduste plamene tak, že ich prikryjete vhodnou pokrievkou alebo tanierom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj nikdy neprevádzkujte na kovovom stole alebo inom kovovom podklade. Tieto sa môžu zohriať a viesť tak k požiaru. Alebo sa môže prístroj neopraviteľne poškodiť.
- ▶ Prístroj neprevádzkujte na textilnom povrchu, ako napr. na obruse.
- ▶ Tento prístroj neprevádzkujte s externými spínacími hodinami alebo so samostatným systémom diaľkového ovládania.
- ▶ Prístroj má na spodnej strane vetrací ventilátor. Dbajte vždy na to, aby bol zabezpečený voľný prívod vzduchu. Nechajte minimálne 10 cm miesto okolo prístroja a 60 cm hore nad ním.

⚠ Aby sa zabránilo nebezpečenstvám v dôsledku elektromagnetických polí:

- ▶ Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 1 m od prístrojov, ktoré sú citlivé na elektromagnetické polia (napr. obrazovky, hodiny, magnetické pamäťové médiá, elektronické prístroje atď.).
- ▶ Lekárske technické prístroje, napr. kardiostimulátory, načúvacie zariadenia alebo iné zariadenia môžu vyžadovať príp. väčšie vzdialenosti. Opýtajte sa na to výrobcu lekárskeho produktu!

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Spôsob funkcie

Zatiaľ čo sa bežné varné platne zohrejú, pri indukčnej varnej platni vznikne teplo na dne kuchynského riadu. Samotné varné pole sa nezohreje – zohreje sa vtedy, keď sa na ňom potravina zohrieva v hrnci a teplo v hrnci sa vyžaruje späť na varné pole (spätný ohrev).

O to sa postará energetické pole, ktoré generuje teplo iba v magneticky vodivých materiáloch, napr. hrnce zo železa. V iných materiáloch, ako napr. porcelán, sklo alebo keramika, energetické pole nemôže vytvoriť žiadny tepelný účinok.

Vhodný kuchynský riad

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný na indukčné varné polia:

- Vhodné sú hrnce a panvice s dnom z ocele alebo liatiny. Rozpoznáte to buď na základe označenia na hrnci, alebo keď na dne hrnca zostane prichytený magnet.
- Materiály, na ktorých nezostane prichytený magnet, napr. hliník, meď, ušľachtilá oceľ, ale aj nekovové nádoby, napr. z porcelánu, skla, keramiky a podobne, nie sú vhodné. Ak sa na varné pole ①/③ postaví nevhodný riad, na príslušnom displeji ⑫ sa zobrazí „E0“.
- Tenké dna hrncov sú na indukčné varenie vhodnejšie ako hrubé sendvičové dna. Veľmi krátke reakčné časy na zmeny nastavenia (krátky čas predhrievania; rýchlo regulovateľné opekanie) nie sú pri hrubých dnoch hrncov možné.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný pre veľkosť varného poľa ①/③. Iba vtedy môže indukčné varné pole fungovať bezchybne. Dno hrnca nesmie byť nerovné, ale musí dosadať plocho.

Priemer dna hrnca nesmie byť menší ako 10 cm, aby energetické pole fungovalo. Nepoužívajte hrnce, ktorých priemer dna je väčší ako 22 cm.

Nepoužívajte obe varné polia ①/③ naraz, ak na ne chcete položiť iba jednu varnú nádobu a zohrievať ju.

Úsporné varenie

- Na ekologické využívanie energie, ktorá je potrebná na zohrievanie jedál, odporúčame používať skôr hrniec so širokým priemerom a malou výškou než vysoký hrniec s malým priemerom. Takto sa môžu jedlá rýchlejšie zohriať, pretože plocha hrnca, ktorá sa zohrieva, je pri veľkom priemere väčšia. Nepoužívajte však hrnce, ktorých priemer dna je väčší ako 22 cm.
- Keď chcete jedlá rýchlo zohriať, uzatvorte hrniec pokrievkou. Tak bude unikať menej tepla.

Umiestnenie

Prístroj potrebuje voľný prívod vzduchu, aby sa neprehrieval. Preto prístroj postavte tak, aby...

- okolo neho zostala voľná vzdialenosť min. 10 cm, napr. k najbližšej stene,
- nahor zostala voľná vzdialenosť min. 60 cm, napr. k závesnej skrinke.
- Prístroj nasáva vzduch na chladenie cez otvory na spodnej strane. Nepokladajte ho na textilné alebo flaušové povrchy, ako napr. na obrusy. Prevádzkujte ho iba na hladkých plochách.
- Nestavajte ho do blízkosti závesov, záclon alebo iných textílií, ktoré by sa mohli prúdením vzduchu dostať do kontaktu s prístrojom.
- Prístroj nepokladajte na kovové podklady, ako sú železné alebo oceleové podklady. Môžu sa veľmi zohriať.
- Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 1 m od prístrojov, ktoré sú citlivé na elektromagnetické polia (napr. obrazovky, hodiny, magnetické pamäťové médiá, elektronické prístroje atď.).
- Na odstránenie znečistení spôsobených prepravou utrite varné polia ①/③ vlhkou utierkou.

Elektrické pripojenie

Ak ste prístroj vybalili a umiestnili podľa opisu, pripojte ho do sieťovej zásuvky.

- Pred zapojením prístroja porovnajte pripojovacie údaje (napätie a frekvencia) na typovom štítku s údajmi vašej elektrickej siete.
- Sieťová zástrčka musí byť zabezpečená 16 A ističom.
- Na zapojenie prístroja nepoužívajte žiadny predlžovací kábel. Sieťová zástrčka musí byť v núdzovom prípade ľahko dosiahnuteľná.
- Sieťový kábel nepokladajte cez prístroj alebo horúce plochy a/alebo plochy s ostrými hranami.
- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel niekde nepricvikol.

Prevádzka

Varné polia

Varné polia ❶/❸ majú tieto výkonové stupne:

výkonové stupne	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
ľavé varné pole ❶ (vo wattoch)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
pravé varné pole ❸ (vo wattoch)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Obe varné polia ❶/❸ majú 19 teplotných stupňov:

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

Hoci obe varné polia ❶/❸ vyzerajú navonok rovnako, ľavé varné pole ❶ má vyšší výkon ako pravé ❸. Pamätajte teda na to, že rovnaké množstvo jedla na ľavom varnom poli ❶ sa zohreje rýchlejšie a môže sa skôr pripáliť.

Bezpečnostné vypnutie

- V záujme bezpečnosti systém na rozpoznanie varného hrnca automaticky prepne prístroj do pohotovostného režimu, keď varnú nádobu odoberte z varného poľa ❶/❸ alebo na varné pole nepostavíte žiadnu varnú nádobu.
- Ak odoberte varnú nádobu z varného poľa ❶/❸, zaznejú po niekoľkých sekundách na približne 1 minútu signálne tóny. Na displeji ❶ sa zobrazí chybové hlásenie „E0“. Keď v rámci tohto času postavíte varnú nádobu na varné pole ❶/❸, zachovávajú sa predtým vykonané nastavenia. Inak „E0“ po 1 minúte zhasne a prístroj prepne do pohotovostného režimu.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď má varné pole ❶/❸ teplotu vyššiu ako 60 °C, na displeji ❶ sa zobrazí „-H-“.

Obsluha

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Celková hmotnosť hrnca vrátane obsahu nesmie presiahnuť 10 kg, pretože by sa mohli varné pole **1/3** poškodiť.
- ▶ Vždy najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, keď už ventilátory nebežia, pretože inak by sa prístroj mohol poškodiť.

UPOZORNENIE

- ▶ Všimnite si, že pri každom zadaní zaznie signálny tón.
- 1) Vhodnú varnú nádobu s obsahom postavte do stredu varného poľa **1/3**.
 - 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
 - ✓ Nakrátko sa rozsvietia všetky kontrolky. Prístroj sa teraz nachádza v pohotovostnom režime.
 - ✓ Displej **15** zobrazuje „-L-“, ak je teplota varného poľa **1/3** nižšia ako 60 °C.
 - ✓ Displej **15** zobrazuje „-H-“, ak už predtým prebehol proces varenia a varné pole **1/3** má ešte teplotu viac ako 60 °C.
 - 3) Stlačte tlačidlo Zap/Vyp **11**.
 - ✓ Na displeji **15** sa zobrazí „OFF“ a kontrolka Zap/Vyp **10** svieti.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak počas cca 30 sekúnd nepostavíte žiadnu varnú nádobu na varné pole **1/3** alebo neuskutočnite žiadne nastavenia, prístroj sa prepne so signálnym tónom do pohotovostného režimu.
- 4) Môžete zvoliť medzi varením v režime výkonových stupňov **alebo** varením v režime teplotných stupňov. Na tento účel stlačte tlačidlo režimu **13**.
 - ✓ V režime výkonových stupňov sa na displeji **15** zobrazí nastavený výkonový stupeň (pre ľavé varné pole **1** „L05“, pre pravé varné pole **3** „L04“). Kontrolka Power **P 7** svieti.
V režime výkonových stupňov sa varná nádoba zohrieva rozdielne rýchlo. Čím je nastavený výkonový stupeň vyšší, tým rýchlejšie sa varná nádoba zohrieva.

- ✓ V režime teplotných stupňov sa na displeji **15** zobrazí prednastavená teplota „120“ °C. Rozsvieti sa kontrolka teploty °C **8**.
Stláčaním tlačidiel **+** **14** alebo **-** **16** môžete teplotu po 10° C zvyšovať alebo znižovať.
V režime teplotných stupňov sa varná nádoba zohreje na nastavenú teplotu. Kým sa nedosiahne nastavená teplota, prístroj stále zohrieva. Teplota sa udržiava.

UPOZORNENIE

- Keď sa na varnom poli **1/3** nenachádza žiadna varná nádoba, po niekoľkých sekundách zaznejú na približne 1 minútu signálne tóny. Na displeji **15** sa zobrazí chybové hlásenie „E0“. Na varné pole **1/3** postavte vhodnú varnú nádobu s obsahom, aby ste pokračovali (pozri kapitolu **Bezpečnostné vypnutie**).
- 5) Stláčajte tlačidlá **+** **14**, resp. **-** **16** dovtedy, kým sa na displeji **15** nezobrazí požadovaný výkonový stupeň alebo teplota.
 - 6) Na vypnutie varného pola **1/3** stlačte tlačidlo Zap/Vyp **11**.
 - ✓ Všetky kontrolky zhasnú, prístroj sa znova nachádza v pohotovostnom režime.
 - 7) Ak prístroj nechcete ďalej používať, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Časovač

Môžete predvoliť čas od 1 - 180 min., po jeho uplynutí sa príslušné varné pole **1/3** vypne.

- 1) Spustíte proces varenia (výkonový alebo teplotný režim) tak, ako je vysvetlené vyššie.
- 2) Stlačte tlačidlo časovača **19**.
 - ✓ Na displeji **15** sa objaví „0“. Kontrolka časovača **20** svieti.
- 3) Nastavte požadovaný čas stláčaním tlačidiel **+** **14** alebo **-** **16**.
 - ✓ Časový údaj na displeji **15** sa vždy zvýši alebo zníži o 1 minútu. Keď počas 5 sekúnd nič nezadáte, spustí sa časovač.

UPOZORNENIE

- Pre rýchly priebeh podržte tlačidlá **+** **14** alebo **-** **16** stlačené.
- ✓ Na displeji **15** sa teraz striedavo zobrazuje nastavený výkonový stupeň/teplota a zostávajúci čas do vypnutia prístroja.
 - ✓ Po uplynutí tohto času zaznie signálny tón a príslušné varné pole **1/3** sa automaticky vypne, prístroj sa znova nachádza v pohotovostnom režime.

Automatické programy



Boost

Na urýchlenie procesu varenia použite program „Boost“.

- 1) Počas prevádzky stlačte tlačidlo Boost **B 18**.
 - ✓ Prístroj na cca 30 sekúnd prepne na najvyšší výkonový stupeň. Displej **15** zobrazí maximálny výkonový stupeň pre aktívne varné pole **1/3**. Kontrolka Boost **B 21** svieti.
- 2) Na predčasné prerušenie programu znova stlačte tlačidlo Boost **B 18**. Inak sa prístroj po cca 30 sekundách automaticky prepne späť na predtým nastavený výkonový alebo teplotný stupeň, kontrolka Boost **B 21** zhasne.

Mlieko

Využite program „Mlieko“, aby ste zohriali mlieko bez prevarenia. Mlieko sa zohreje pri nižšom výkonovom stupni na cca 60 °C a 20 minút sa bude udržiavať teplota cca 60 °C.

- 1) Počas prevádzky stlačte tlačidlo pre mlieko  **17**.
 - ✓ Kontrolka pre mlieko  **22** svieti. Displej **15** zobrazuje striedavo číslo „50“ a zostávajúci čas do konca programu, počínajúc „20“.



UPOZORNENIE

- ▶ Súčasne môžete aktivovať program „Boost“. Program „Mlieko“ sa na cca 30 sekúnd preruší a potom pokračuje.
- ▶ Ak súčasne aktivujete program „Udržiavanie teploty“, program „Mlieko“ sa preruší.

- 2) Stlačte tlačidlo režimu \longleftrightarrow **13**, aby ste prerušili program „Mlieko“ a prepli znova do normálnej prevádzky.

Udržiavanie teploty

S programom „Udržiavanie teploty“ sa obsah varnej nádoby udržiava šetrne v teple pri cca 60 °C počas 2 hodín. Prístroj vypne príslušné varné pole **1/3**, hneď ako sa dosiahne teplota 60 °C. Ak poklesne teplota pod 60 °C, prístroj začne znova zohrievať.

- 1) Počas prevádzky stlačte tlačidlo udržiavania teploty  **12**.
 - ✓ Displej **15** zobrazuje striedavo teplotu „50“ a zostávajúci čas do konca programu, počínajúc „120“. Kontrolka udržiavania teploty  **9** svieti.

UPOZORNENIE

- ▶ Súčasne môžete aktivovať program „Boost“. Program „Udržiavanie teploty“ sa na cca 30 sekúnd preruší a potom pokračuje.
- ▶ Ak súčasne aktivujete program „Mlieko“, program „Udržiavanie teploty“ sa preruší.

2) Stlačte tlačidlo režimu \leftrightarrow **13**, aby ste prerušili program „Udržiavanie teploty“ a prepli znova do normálnej prevádzky.

Detská poistka

Aby sa zabránilo nedovolenému zapnutiu alebo zmene nastavení, napríklad deťmi, je tento prístroj vybavený detskou poistkou. Každé varné pole má vlastnú detskú poistku. Ak nechcete, aby deti s prístrojom manipulovali, musíte vždy obe varné polia **1**/**3** uzamknúť príslušnou detskou poistkou.

UPOZORNENIE

- ▶ Detskú poistku používajte tiež ako funkciu ochrany pri utieraní: Skôr ako budete utierať tlačidlá vlhkou handričkou, aktivujte detskú poistku. Zabráni tak neúmyselnému stlačeniu tlačidiel.


- 1) Na zapnutie detskej poistky stlačte súčasne tlačidlá **+** **14** a **-** **16**.
 - ✓ Zaznie signálny tón a rozsvieti sa kontrolka detskej poistky **17** **6** a na displeji **15** sa zobrazí „-L-“.
- 2) Na vypnutie detskej poistky stlačte súčasne tlačidlá **+** **14** a **-** **16** na cca 3 sekundy.
 - ✓ Zaznie signálny tón a kontrolka detskej poistky **17** **6** zhasne.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď je vo vypnutom stave aktívna detská poistka, je možné ovládať iba tlačidlá **+** **14** a **-** **16** na odblokovanie detskej poistky.
- ▶ Keď detskú poistku aktivujete v bežiacей prevádzke, je možné ovládať iba tlačidlá **+** **14** a **-** **16** a tlačidlo Zap/Vyp **11**.

Čistenie

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  Prístroj ani jeho časti v žiadnom prípade neponárajte do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu prístroja.
- ▶ Nikdy neatvárajte kryt prístroja. V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred každým čistením nechajte prístroj vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani abrazívne prostriedky. Tieto môžu varné polia **1**/**3** prístroja poškodiť.
- ▶ Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické ani abrazívne čistiace prostriedky! Tieto by mohli neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!
- Všetky plochy a sieťový kábel čistite iba ľahko navlhčenou handričkou.
- Pred opätovným použitím prístroj dobre vytrite do sucha.
- Prichytené nečistoty na varných poliach **1**/**3** môžete odstrániť pomocou špeciálnej škrabky na sklenené varné dosky, ktorú kúpite v obchode s kuchynskými potrebami.
- Keď sú viditeľné znečistenia v oblasti vzduchových vetracích štrbín pod prístrojom, pokúste sa ich vysať zvonka vysávačom.

Uskladnenie

- Čistý a suchý prístroj skladujte na bezprašnom, čistom mieste.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje. Kontrolka Zap/Vyp 10 nesvieti.	Sieťová zástrčka nie je zapojená.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Prístroj nespustí proces varenia.	Na príslušnom varnom poli 1/3 nestojí žiadna nádoba.	Na príslušné varné pole 1/3 postavte vhodnú nádobu.
	Nádoba nie je vhodná pre indukčné varné dosky.	Použite vhodnú nádobu (pozri kapitolu „Vhodný kuchynský riad“).
	Detská poistka je aktivovaná.	Stlačte súčasne tlačidlá + 14 a — 16 na cca 3 sekundy.
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E0“.	Na príslušnom varnom poli 1/3 nestojí žiadna nádoba, prípadne nádoba je príliš malá.	Na príslušné varné pole 1/3 postavte vhodnú nádobu.
	Nádoba nie je vhodná pre indukčné varné dosky.	
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E2“.	Snímač teploty pod varným poľom 1/3 je chybný.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na servis. Zadaťte chybový kód.
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E3“.	Prístroj je napájaný príliš vysokým napätím (> 275 V).	Uistite sa, že je prístroj zapojený do sieťovej zásuvky s 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, inštalovanej podľa predpisov.
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E4“.	Prístroj je napájaný príliš nízkym napätím (< 150 V).	Uistite sa, že je prístroj zapojený do sieťovej zásuvky s 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, inštalovanej podľa predpisov.
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E5“.	Snímač teploty pod varným poľom 1/3 je chybný alebo došlo ku skratu.	Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na servis. Zadaťte chybový kód.
Na jednom displeji 15 sa zobrazuje „E6“.	Elektronika je prehriata.	Skontrolujte, či ventilátor na spodnej strane prístroja pracuje správne a či môže nasávať dostatočné množstvo vzduchu.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



FR



Produkt a obal sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Informácie o tejto varnej doske

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Typ varnej platne	-	varná platňa pre domácnosť	-
Počet varných polí a/alebo oblastí	-	2	-
Technológia ohrevu (indukčné varné polia a oblasti, varné polia so žiarením, varné platne)	-	indukčné varné polia	-
Pri okrúhlych varných poliach alebo oblastiach: priemer úžitkovej plochy pre varné pole zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ø	22,0/22,0	cm
Pri neokrúhlych varných poliach alebo oblastiach: dĺžka a šírka úžitkovej plochy pre elektricky ohrievané varné pole alebo oblasť, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu na kg	EC _{elektrické varenie}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Spotreba energie na dosku na kg	EC _{varná platňa}	185,8	Wh/kg

Testovanie vykonané v zmysle normy pre testovanie EN 60350-2:2018: Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - postup merania vlastností (odskúšané podľa nariadenia (EÚ) č. 66/2014 - príloha I, odsek 1.2 a 2.2).

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 498963_2204 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 498963_2204 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 498963_2204

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	146
Uso previsto	146
Volumen de suministro	146
Desecho del embalaje	146
Elementos de mando y visualizaciones	147
Características técnicas	148
Indicaciones de seguridad	148
Modo de funcionamiento	152
Menaje de cocina adecuado	152
Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético ..	153
Instalación	153
Conexión eléctrica	154
Funcionamiento	154
Las placas	154
Desconexión de seguridad	155
Manejo	155
Temporizador	157
Programas automáticos	157
Bloqueo de seguridad para niños	159
Limpieza	160
Almacenamiento	160
Solución de fallos	161
Desecho del aparato	162
Información sobre esta placa de cocción	163
Garantía de Kompernass Handels GmbH	164
Asistencia técnica	165
Importador	165

Introducción

¡Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación y el calentamiento de alimentos y está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Placa doble de inducción
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

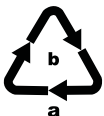
INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN










- ▶ Si es posible, conserve el embalaje durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Elementos de mando y visualizaciones


Figura A de la página desplegable: Vista general del aparato

- 1 Placa izquierda
- 2 Ranura de aire (en la parte posterior)
- 3 Placa derecha
- 4 Panel de mando (para la placa derecha)
- 5 Panel de mando (para la placa izquierda)

Figura B en la página desplegable: Panel de mando 4 y 5 (idénticos para ambas placas)

- 6 Piloto de control del bloqueo de seguridad para niños 
- 7 Piloto de control Power **P**
- 8 Piloto de control de temperatura °C
- 9 Piloto de control Mantener caliente 
- 10 Piloto de control de encendido/ apagado 
- 11 Botón de encendido/ apagado 
- 12 Botón Mantener caliente 
- 13 Botón Modo \leftrightarrow (Power **P**/ temperatura °C)
- 14 Botón **+**
- 15 Pantalla
- 16 Botón **-**
- 17 Botón Leche 
- 18 Botón Boost **B**
- 19 Botón Temporizador 
- 20 Piloto de control del temporizador 
- 21 Piloto de control Boost **B**
- 22 Piloto de control Leche 

Características técnicas


Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal total	3500 W
Potencia nominal de la placa izquierda ❶	2000 W
Potencia nominal de la placa derecha ❷	1500 W
Clase de aislamiento	II /  (aislamiento doble)
Nivel de emisiones de ruido	< 70 dB (A)

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ Conecte el enchufe exclusivamente a una toma eléctrica instalada correctamente, de fácil acceso y con una tensión que se corresponda con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe seguir estando accesible tras la conexión.
- ▶ Tras utilizar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.
- ▶ No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- ▶ Proteja la placa frente a daños: no la someta a cargas irregulares ni deje que caigan objetos sobre ella. No continúe usando el aparato si la placa o la carcasa están dañadas. En tal caso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y encargue la reparación del aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
 - ▶ Si la superficie de la placa presenta una fisura, debe desconectarse el enchufe de la toma eléctrica para evitar una posible descarga eléctrica.
-  Asegúrese de que el aparato, el cable de red y la clavija de red no puedan sumergirse nunca en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque las superficies sobre las que haya colocado un recipiente caliente, ya que podrían estar muy calientes inmediatamente después.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No caliente ningún bote cerrado o cualquier otro recipiente cerrado.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



¡Atención! ¡Superficie caliente!



Este símbolo le advierte de no tocar la placa justo después de su uso. ¡Peligro de quemaduras!

PELIGRO para los animales de granja y los animales domésticos

- ▶ Los aparatos eléctricos pueden suponer un peligro para los animales de granja y los animales domésticos. Además, los animales también pueden causar daños en el aparato. Por este motivo, mantenga siempre los aparatos eléctricos alejados de los animales.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Los alimentos calentados en exceso pueden comenzar a arder! No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.
- ▶ No coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables y, sobre todo, no lo instale nunca bajo cortinas o visillos.
- ▶ No caliente nunca recipientes cerrados herméticamente, ya que podría producirse una explosión repentina por la dilatación térmica.
- ▶ No caliente nunca recipientes vacíos, ya que se sobrecalentarían rápidamente y supondrían un peligro de quemaduras y de daños en la placa.
- ▶ No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción, como, por ejemplo, utensilios de cocina o cubiertos, ya que podrían calentarse excesivamente en la zona de inducción.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ Tenga cuidado al calentar pequeñas cantidades de aceite: no ajuste un nivel de potencia o temperatura demasiado elevado. ¡De lo contrario, el aceite podría arder y causar un incendio! ¡No apague nunca el aceite en llamas con agua! Para extinguir las llamas, utilice una tapa o un plato adecuado.
- ▶ No utilice nunca el aparato sobre una mesa metálica u otras superficies metálicas, ya que podría calentarse y provocar un incendio o causar daños irreparables en el aparato.
- ▶ No utilice el aparato sobre una superficie textil, p. ej., un mantel.
- ▶ No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.
- ▶ El aparato cuenta con un ventilador en la parte inferior. Asegúrese siempre de no bloquear la corriente de aire. Mantenga una distancia mínima de 10 cm alrededor del aparato y de 60 cm hacia arriba.

⚠ Para evitar peligros por campos electro-magnéticos:

- ▶ Mantenga una distancia mínima de 1 m con respecto a otros aparatos sensibles a los campos electromagnéticos (p. ej., pantallas, relojes, memorias magnéticas, aparatos electrónicos, etc.).
- ▶ Es posible que sea necesaria una distancia mayor con respecto a algunos productos sanitarios como, por ejemplo, marcapasos, audífonos u otros dispositivos. ¡Consulte con el fabricante del producto sanitario correspondiente!

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Modo de funcionamiento

A diferencia de las placas tradicionales que se calientan de forma directa, con las placas de inducción, el calor se genera en la base de la sartén/olla. En consecuencia, la placa no se calienta directamente, sino que entra en calor cuando se calientan los alimentos en una sartén/ olla y dicho calor se transmite a la placa (calentamiento por contacto).

Este efecto se consigue a través de un campo energético que solo se genera con materiales conductores magnéticos, como las sartenes/ ollas de hierro. Con otros materiales, como, p. ej., la porcelana, el vidrio o la cerámica, el campo de energía no puede generar calor.

Menaje de cocina adecuado

Utilice exclusivamente el menaje de cocina adecuado para las placas de inducción:

- Las ollas y sartenes con bases de acero o hierro fundido son aptas para las placas de inducción. Podrá reconocer el menaje de cocina adecuado por medio de la identificación disponible en la propia sartén/ olla o si utiliza un imán para comprobar si se adhiere al fondo de la sartén/ olla.
- No serán adecuados para su uso los metales a los que no se adhiera un imán (como, p. ej., el aluminio, el cobre o el acero inoxidable) ni las sartenes/ ollas no metálicas, como las de porcelana, vidrio, cerámica, etc. Si se coloca un recipiente inadecuado sobre la placa **1/3**, aparece "E0" en la pantalla correspondiente **15**.
- Las sartenes/ ollas de base fina son mejores para cocinar por inducción que las de base gruesa tipo sándwich. Los tiempos de reacción muy breves a los cambios de ajuste (tiempo de precalentamiento corto, cocinado rápido dosificado) no son posibles con bases de olla gruesas.

Utilice exclusivamente recipientes con un tamaño adecuado para las placas **1/3**, ya que solo así puede funcionar correctamente. El fondo de la sartén/ olla no debe ser irregular, sino plano.

El diámetro de la base de la olla no debe ser inferior a 10 cm para que el campo energético funcione. No utilice ninguna sartén/ olla con un diámetro superior a 22 cm.

No utilice nunca ambas placas **1/3** a la vez para calentar un único recipiente más grande.

Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético

- Para aplicar exclusivamente la energía necesaria para el calentamiento de los alimentos y cocinar de la forma más ecológica posible, recomendamos el uso de una sartén/ olla con un diámetro grande y una altura reducida en lugar de una alta con un diámetro pequeño. De esta manera, pueden calentarse los alimentos con mayor rapidez, ya que, cuanto mayor sea el diámetro de la sartén/ olla, mayor será la superficie de calentamiento. Sin embargo, no utilice ninguna sartén/ olla con un diámetro superior a 22 cm.
- Si desea calentar los alimentos rápidamente, cubra la sartén/ olla con una tapa. De esta manera, se escapa menos calor.

Instalación

El aparato necesita una buena ventilación para no sobrecalentarse. Por lo tanto, colóquelo de la manera siguiente:

- Con una distancia libre de al menos 10 cm a su alrededor, p. ej., hasta la pared más próxima.
- Con una distancia libre de al menos 60 cm hacia arriba, p. ej., hasta un armario suspendido.
- El aparato aspira aire a través de los orificios de la parte inferior para su ventilación. No coloque el aparato sobre superficies textiles o mullidas, como, p. ej., manteles. Utilice el aparato exclusivamente sobre superficies lisas.
- No coloque el aparato cerca de cortinas ni otras telas que pudiesen acercarse a él con una corriente de aire.
- No coloque el aparato sobre superficies metálicas, como, p. ej., superficies con contenido de hierro o de acero, ya que podrían calentarse en exceso.
- Mantenga una distancia mínima de 1 m con respecto a otros aparatos sensibles a los campos electromagnéticos (p. ej., pantallas, relojes, memorias magnéticas, aparatos electrónicos, etc.).
- Limpie las placas **1/3** con un paño húmedo para eliminar los restos de suciedad causados por el transporte.

Conexión eléctrica

Tras desembalar y colocar el aparato de la manera descrita, conéctelo a una base de enchufe.

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica de su casa.
- La base de enchufe deberá estar protegida mediante un disyuntor de 16 A.
- No utilice ningún cable prolongador para conectar el aparato. La clavija de red debe estar fácilmente accesible en caso de emergencia.
- No tienda el cable de red sobre el aparato ni sobre superficies calientes y/o cortantes.
- Procure que el cable de red no quede aplastado.

Funcionamiento

Las placas

Las placas **1**/**3** cuentan con los siguientes niveles de potencia:

Niveles de potencia	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Placa izquierda 1 (en vatios)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Placa derecha 3 (en vatios)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Las dos placas **1**/**3** cuentan con 19 niveles de temperatura:

Niveles de temperatura en °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Aunque las placas **1**/**3** son idénticas en apariencia, la placa izquierda **1** tiene más potencia que la derecha **3**. Por lo tanto, tenga en cuenta que los alimentos cocinados en la placa izquierda **1** se calentarán con mayor rapidez y podrían quemarse con más facilidad.

Desconexión de seguridad

- Por motivos de seguridad, el sensor de la placa de inducción activa el aparato automáticamente en el modo de espera si se retira el recipiente de la placa de inducción ①/③ o si aún no se ha colocado ninguno.
- Si se retira el recipiente de la placa ①/③, transcurridos algunos segundos, se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla ⑮ se muestra el mensaje de error "E0". Si dentro de este tiempo vuelve a colocar el recipiente sobre la placa de inducción ①/③, se mantendrán los ajustes realizados. De lo contrario, la indicación "E0" se apagará después de 1 minuto y el aparato entrará en el modo de espera.

INDICACIÓN

- ▶ Mientras la placa ①/③ mantenga una temperatura superior a 60 °C, en la pantalla ⑮ se mostrará "-H-".


Manejo

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El peso total de la olla con su contenido no debe superar los 10 kg ya que, de lo contrario, podrían dañarse las placas ①/③.
- ▶ Desconecte el enchufe de la red eléctrica solo cuando los ventiladores ya no funcionen ya que, de lo contrario, podría dañarse el aparato.

INDICACIÓN


- ▶ Tenga en cuenta que cada vez que se pulsa un botón, se emite una señal acústica.

- 1) Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar de forma que quede centrado sobre una de las placas ①/③.
- 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
 - ✓ A continuación, todos los pilotos de control se iluminan brevemente. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.
 - ✓ En la pantalla ⑮, se muestra "-L-" si la temperatura de la placa de inducción ①/③ es inferior a 60 °C.
 - ✓ La pantalla ⑮ muestra "-H-" si acaba de utilizarse la placa ①/③ y su temperatura sigue siendo superior a 60 °C.
- 3) Pulse el botón de encendido/ apagado  ⑪.
 - ✓ La pantalla ⑮ muestra "000" y el piloto de control de encendido/ apagado ⑩ se ilumina.

INDICACIÓN

- ▶ Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción **1**/**3** ni se realiza ningún ajuste dentro de un periodo de aprox. 30 segundos, el aparato emite una señal acústica y entra en el modo de espera.
- 4) Puede elegir entre cocinar en el modo de niveles de potencia o en el modo de niveles de temperatura. Para ello, pulse el botón Modo **13**.
- ✓ En el modo de niveles de potencia, la pantalla **15** muestra el nivel de potencia predefinido (para la placa izquierda **1** "L05", para la placa derecha **3** "L04"). Se enciende el piloto de control **P 7**.
En el modo de niveles de potencia, el recipiente se calienta con una rapidez variable. Cuanto más alto sea el nivel de potencia ajustado, más rápidamente se calentará el recipiente.
- ✓ En el modo de niveles de temperatura, la pantalla **15** muestra la temperatura predefinida de "120" °C. El piloto de control °C **8** se ilumina.
Puede aumentar o disminuir 10 °C respectivamente la temperatura pulsando los botones **+ 14** o **- 16**.
En el modo de niveles de temperatura, el aparato calienta el recipiente a la temperatura ajustada. Tan pronto como la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, el aparato vuelve a calentar el recipiente. Así se mantiene la temperatura.

INDICACIÓN

- ▶ Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción **1**/**3**, tras unos segundos se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla **15** se muestra el mensaje de error "E0". Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar sobre la placa de inducción **1**/**3** para seguir cocinando (consulte el capítulo **Desconexión de seguridad**).
- 5) Pulse repetidamente los botones **+ 14** o **- 16** hasta que aparezca el nivel de potencia o de temperatura deseado en la pantalla **15**.
- 6) Para apagar la placa de inducción **1**/**3**, pulse el botón de encendido/apagado **11** .
- ✓ Con esto, todos los pilotos de control se apagan y el aparato vuelve a activarse en el modo de espera.
- 7) Si no desea seguir utilizando el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

Temporizador

Puede ajustarse un tiempo de 1 a 180 minutos tras el que deba apagarse la placa **1/3** correspondiente.

- 1) Ponga en funcionamiento el aparato de la manera descrita (en el modo de potencia o en el de temperatura).
- 2) Pulse el botón Temporizador **19**.
 - ✓ En la pantalla **15**, aparece la indicación "0". El piloto de control del temporizador **20** se ilumina.
- 3) Para ajustar el tiempo deseado pulsando los botones **+ 14** o **- 16**.
 - ✓ La indicación del tiempo en la pantalla **15** aumenta o disminuye 1 minuto respectivamente.
Si no se realiza ningún ajuste durante 5 segundos, el temporizador comenzará a funcionar.

INDICACIÓN

- ▶ Mantenga pulsados los botones **+ 14** o **- 16** para que los números avancen con mayor rapidez.
- ✓ A continuación, la pantalla **15** muestra de forma alterna el nivel de potencia/temperatura ajustado y el tiempo restante hasta la desconexión de la placa.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y la placa de inducción correspondiente **1/3** se apaga automáticamente, con lo que el aparato vuelve a entrar en el modo de espera.

Programas automáticos

Boost



Utilice el programa "Boost" para acelerar la cocción.

- 1) Pulse el botón Boost **B 18** durante el funcionamiento.
 - ✓ El aparato se activa durante aprox. 30 segundos en el nivel de potencia máxima. La pantalla **15** muestra el nivel máximo de potencia para la placa activa **1/3**. El piloto de control Boost **B 21** se ilumina.
- 2) Para interrumpir el programa antes de tiempo, vuelva a pulsar el botón Boost **B 18**.

De lo contrario, el aparato vuelve a activarse automáticamente tras aprox. 30 segundos en el nivel de potencia o temperatura ajustado anteriormente y el piloto de control Boost **B 21** se apaga.


Leche

Utilice el programa "Leche" para calentar leche sin llegar a hervirla. La leche se calienta con una menor potencia a una temperatura de aprox. 60 °C y se mantiene caliente durante 20 minutos a unos 60 °C.

- 1) Pulse el botón Leche  17 durante el funcionamiento.
- ✓ El piloto de control Leche  22 se ilumina. La pantalla 15 muestra de forma alterna la indicación "60" y el tiempo restante hasta que finalice el programa, comenzando por "20".



INDICACIÓN

- ▶ Puede activarse el programa "Boost" al mismo tiempo. El programa "Leche" se interrumpe durante aprox. 30 segundos y se reanuda seguidamente.
- ▶ Si se activa el programa "Mantener caliente" al mismo tiempo, el programa "Leche" se interrumpe.

- 2) Pulse el botón Modo  18 para interrumpir el programa "Leche" y volver al modo de funcionamiento normal.


Mantener caliente

Con el programa "Mantener caliente", el contenido del recipiente se mantiene caliente a aprox. 60 °C durante 2 horas. El aparato apaga la placa de inducción 1/3 en cuanto se alcanza una temperatura de 60 °C. Si la temperatura desciende por debajo de 60 °C, el aparato vuelve a calentarse.

- 1) Pulse el botón Mantener caliente  12 durante el funcionamiento.
- ✓ La pantalla 15 muestra de forma alterna la temperatura "60" y el tiempo restante hasta que finalice el programa, comenzando por "120". A continuación, el piloto de control Mantener caliente  9 se ilumina.

INDICACIÓN

- ▶ Puede activarse el programa "Boost" al mismo tiempo. El programa "Mantener caliente" se interrumpe durante aprox. 30 segundos y se reanuda seguidamente.
- ▶ Si se activa el programa "Leche" al mismo tiempo, el programa "Mantener caliente" se interrumpe.



- 2) Pulse el botón Modo  18 para interrumpir el programa "Mantener caliente" y volver al modo de funcionamiento normal.

Bloqueo de seguridad para niños


Este aparato cuenta con un bloqueo de seguridad para evitar que ninguna persona (por ejemplo, un niño) pueda encender el aparato o modificar los ajustes accidentalmente. Cada una de las placas cuenta con un bloqueo de seguridad para niños propio. Si desea evitar que los niños manipulen el aparato, bloquee siempre las dos placas **1/3** con el respectivo bloqueo de seguridad para niños.

INDICACIÓN

► Utilice también el bloqueo de seguridad para niños cuando limpie el aparato:
Active el bloqueo de seguridad para niños antes de pasar un paño húmedo por los botones. De esta manera, evitará la activación accidental de los botones.


- 1) Para activar el bloqueo de seguridad para niños, pulse al mismo tiempo los botones **+** **14** y **-** **16**.
 - ✓ Tras esto, se emite una señal acústica y el piloto de control Bloqueo de seguridad para niños  **6** se ilumina y la pantalla **15** muestra "- L -".
- 2) Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, mantenga pulsados al mismo tiempo los botones **+** **14** y **-** **16** durante aprox. 3 segundos.
 - ✓ Tras esto, se emite una señal acústica y el piloto de control Bloqueo de seguridad para niños  **6** se apaga.

INDICACIÓN

- Si el bloqueo de seguridad para niños está activado con el aparato apagado, solo pueden activarse los botones **+** **14** y **-** **16** para desbloquear el bloqueo de seguridad para niños.
- Si activa el bloqueo de seguridad para niños mientras el aparato está en funcionamiento, solo pueden activarse los botones **+** **14** y **-** **16**, así como el botón de encendido/apagado  **11**.

Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, saque siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato o sus componentes en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.
- ▶ ¡No abra nunca la carcasa del aparato! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
¡Peligro de quemaduras!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos, ya que podrían dañar las placas **1/3** del aparato.
- ▶ No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
- Limpie todas las superficies y el cable de red exclusivamente con un paño de limpieza ligeramente húmedo.
- Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Pueden eliminarse los restos de suciedad incrustada de las placas **1/3** por medio de una rasqueta especial para vitrocerámica disponible en las tiendas de menaje doméstico.
- Si detecta suciedad en la zona de los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato, intente eliminarla desde el exterior por medio de un aspirador.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio y seco en un lugar limpio y sin polvo.

Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. El piloto de control de encendido/apagado 10 no está encendido.	El enchufe no está conectado.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato no inicia el proceso de cocción.	No hay ningún recipiente sobre la placa 1/3 correspondiente.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa 1/3 correspondiente.
	El recipiente no es apto para la placa de inducción.	Utilice una sartén/ olla adecuada (consulte el capítulo "Menaje de cocina adecuado").
	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Mantenga pulsados al mismo tiempo los botones + 14 y - 15 durante aprox. 3 segundos.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E0".	No hay ningún recipiente sobre la placa 1/3 correspondiente o el recipiente es demasiado pequeño.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa 1/3 correspondiente.
	El recipiente no es apto para la placa de inducción.	
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E2".	El sensor de temperatura situado bajo la placa 1/3 está defectuoso.	Desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. Introduzca el código de error.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E3".	El aparato recibe demasiada tensión (> 275 V).	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una base de enchufe de 220-240 V ~, 50/60 Hz instalada según lo dispuesto.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E4".	El aparato recibe muy poca tensión (< 150 V).	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una base de enchufe de 220-240 V ~, 50/60 Hz instalada según lo dispuesto.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E5".	El sensor de temperatura situado bajo la placa 1/3 está defectuoso o se ha producido un cortocircuito.	Desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. Introduzca el código de error.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E6".	El sistema electrónico se ha sobrecalentado.	Compruebe si el ventilador de la parte inferior del aparato funciona correctamente y puede aspirar suficiente aire.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



FR



El producto y el embalaje son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Información sobre esta placa de cocción

	Símbolo	Valor	Unidad
Denominación del modelo	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tipo de placa	-	Placa de uso doméstico	-
Número de placas o zonas de cocción	-	2	-
Tecnología de calentamiento (placas o zonas de cocción por inducción, placas de calor radiante, placas de cocción)	-	Placas de inducción	-
En placas o zonas de cocción redondas: diámetro de la superficie útil por placa, redondeado a los siguientes 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Para placas o zonas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por placa o zona de cocción de calentamiento eléctrico, redondeados a los siguientes 5 mm	L	N/A	cm
	An.	N/A	cm
Consumo energético por zona o superficie de cocción por kg	Cocina eléctrica _{CE}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa de cocción _{CE}	185,8	Wh/kg

Procedimiento de ensayo según la norma de ensayo UNE-EN 60350-2: 2018: Aparatos electrodomésticos de cocción. Parte 2: Encimeras. Métodos de medida de la aptitud a la función (evaluado según lo dispuesto por el Reglamento (UE) n.º 66/2014, anexo I, puntos 1.2 y 2.2).

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 498963_2204 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 498963_2204.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 498963_2204

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Indledning	168
Anvendelsesområde	168
Pakkens indhold	168
Bortskaffelse af emballagen	168
Betjeningselementer og indikatorer	169
Tekniske data	170
Sikkerhedsanvisninger	170
Funktion	173
Egnede gryder og pander	173
Energieffektiv madlavning	174
Opstilling	174
Elektrisk tilslutning	175
Drift	175
Kogepalderne	175
Sikkerhedsafbrydelse	175
Betjening	176
Timer	177
Automatiske programmer	178
Børnesikring	179
Rengøring	180
Opbevaring	180
Afhjælpning af fejl	181
Bortskaffelse af produktet	182
Information om denne kogeplade	183
Garanti for Kompernass Handels GmbH	184
Service	185
Importør	185

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til opvarmning af fødevarer og til at holde dem varme med. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Dobbelt induktionskogeplade
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern al emballagen.

BEMÆRK

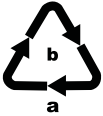
- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Gem emballagen i hele produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke produktet ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjeningselementer og indikatorer

Figur A på folde-ud-siden: Oversigt over produktet

- 1 Venstre kogeplade
- 2 Ventilationsåbning (på bagsiden)
- 3 Højre kogeplade
- 4 Betjeningspanel (for højre kogeplade)
- 5 Betjeningspanel (for venstre kogeplade)

Figur B på folde-ud-siden: Betjeningsfelt 4 og 5 (identisk for begge kogeplader)

- 6 Kontrollampe Børnesikring
- 7 Kontrollampe Power P
- 8 Kontrollampe Temperatur °C
- 9 Kontrollampe Varmholdning
- 10 Kontrollampe tænd/sluk
- 11 Knappen Tænd/sluk
- 12 Knappen Varmholdning
- 13 Knappen Tilstand \leftrightarrow (Power P/Temperatur °C)
- 14 Knap +
- 15 Display
- 16 Knap -
- 17 Knappen Mælk
- 18 Knappen Boost B
- 19 Knappen Køkkenur
- 20 Kontrollampen Køkkenur
- 21 Kontrollampen Boost B
- 22 Kontrollampen Mælk

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt i alt	3500 W
Nominel effekt, venstre kogeplade ❶	2000 W
Nominel effekt, højre kogeplade ❷	1500 W
Beskyttelsesklasse	II /  dobbeltisolering
Støjemissionsgrænse	< 70 dB(A)

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- ▶ Sørg for kun at tilslutte strømstikket til en korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til oplysningerne på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig, når produktet er blevet tilsluttet.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Hold altid i selve stikket og aldrig i ledningen.
- ▶ Det er ikke nok at slukke for produktet, fordi der stadig er spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- ▶ Beskyt kogepladen mod skader: Belast det ikke uensartet, og sørg for, at der ikke falder genstande ned på det. Produktet må ikke længere anvendes, hvis kogepladen eller kabinettet er i stykker. Træk i så fald straks strømstikket ud, og få produktet repareret, før du bruger det igen.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Hvis produktets overflade er revnet, skal stikket trækkes ud af stikkontakten, så risikoen for elektrisk stød undgås.



Sørg for, at induktionskogepladen, ledningen eller stikket aldrig lægges ned i vand eller andre væsker.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Rør ikke ved pladen, hvis der lige har stået en varm gryde eller pande. Pladen kan være meget varm lige efter brug.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Opvarm ikke lukkede dåser og andre lukkede beholdere.



Obs! Varm overflade!



Dette symbol advarer mod direkte kontakt med kogepladen lige efter brug. Fare for forbrændinger!

⚠ FARE for og på grund af nytte- og husdyr

- ▶ Elektriske apparater kan udsætte nytte- og husdyr for farer. Dyr kan også være årsag til skader på produktet. Sørg derfor for at holde dyr på afstand af elektriske apparater.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Overophedede fødevarer kan føre til brand! Lad aldrig produktet være uden opsyn.
- ▶ Stil det derfor aldrig under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller forhæng.
- ▶ Opvarm aldrig tætsluttende beholdere. På grund af varmeudvidelsen kan der hurtigt opstå eksplosion.
- ▶ Opvarm aldrig tomme beholdere. De opvarmes hurtigt, og der opstår fare for forbrænding, og for at kogepladen kan beskadiges.
- ▶ Læg ikke genstande af metal på kogepladen som f.eks. køkkenredskaber eller bestik. De kan blive meget varme på induktionspladen.
- ▶ Vær forsigtig, når du opvarmer små mængder olie! Indstil ikke kogepladen til et højt effektrin eller en høj temperatur. Ellers kan olien begynde at brænde, og der vil opstå ild! Sluk aldrig brændende olie med vand! Kvæl flammerne ved at dække dem til med et låg eller en tallerken.
- ▶ Brug aldrig produktet på et bord af metal eller et andet underlag af metal. Det kan blive varmet op og dermed føre til brand. Der er også risiko for, at produktet kan gå i stykker og få permanente skader.
- ▶ Brug ikke produktet på overflader af tekstil, som f.eks. en bordduk.
- ▶ Brug aldrig et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjeningsystem sammen med produktet.
- ▶ Produktet har en ventilationsblæser på undersiden. Sørg altid for, at lufttilførslen ikke er blokeret. Sørg for mindst 10 cm plads rundt om produktet og 60 cm over det.

⚠ Undgå farer på grund af elektromagnetiske felter:

- ▶ Hold mindst 1 m afstand til apparater, der er følsomme over for elektromagnetiske felter (f.eks. skærme, ure, magnetiske hukommelsesmedier, elektronisk udstyr osv.).
- ▶ Medicinsk udstyr som f.eks. pacemakere, høreapparater eller andre anordninger kan eventuelt kræve større afstande. Kontakt det medicinske produkts producent for at få flere oplysninger!

BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Funktion

Almindelige kogeplader bliver varme, men ved induktionskogeplader dannes varmen i bunden af gryden/panden. Selve kogepladen varmes ikke op – det bliver varmt, hvis der varmes noget op i gryden på det, og varmen fra gryden stråler ned på kogepladen (returvarme).

Dette skaber et energifelt, der kun genererer varme i magnetisk ledende materialer, f.eks. gryder af jern. I andre materialer som f.eks. porcelæn, glas eller keramik kan energifeltet ikke generere nogen varmeeffekt.

Egnede gryder og pander

Brug kun gryder/pander, som er beregnet til induktionskogeplader:

- Dvs. gryder og pander med en bund af stål eller støbejern. Dette fremgår af et mærke på gryden, eller hvis en magnet kan holde sig fast på grydens bund.
- Alle metaller, hvor en magnet ikke kan holde sig fast, er uegnede, f.eks. aluminium, kobber, rustfrit stål samt ikke metalholdige beholdere af f.eks. porcelæn, glas, keramik osv. Hvis der stilles uegnet kogegrej på kogepladen **1/3**, vises "E0" i det respektive display **15**.
- Tynde bunde egner sig bedre til induktionsvarme end tykke sandwichbunde. De meget korte reaktionstider på ændring af indstillingerne (kort forvarmningstid, mulighed for hurtig, kontrolleret stegning) er ikke mulige med tykke grydebunde.

Brug kun kogegrej, der passer til kogepladens ❶/❷ størrelse. Kun hvis disse betingelser er opfyldt, kan induktionskogepladen fungere korrekt. Grydens bund må ikke være ujævn, men skal flugte plant.

Grydebundens diameter må ikke være mindre end 10 cm, så energifeltet kan fungere. Brug ikke gryder, hvis diameter er større end 22 cm.

Brug aldrig begge kogeplader ❶/❷ sammen for at placere kun ét stort kogegrej på dem og opvarme det.

Energieffektiv madlavning

- For at udnytte energien, der anvendes til opvarmning af madvarerne så miljøvenligt som muligt, er det bedre at anvende en gryde med en bred diameter og en lav højde end en høj gryde med en lille diameter. Derved opvarmes madvarerne hurtigere, da grydens bund, der opvarmes, er større ved en stor diameter. Brug dog ikke gryder, hvis diameter er større end 22 cm.
- Hvis du vil opvarme madvarer hurtigt, skal du dække gryden med et låg. Derved slipper der mindre varme ud.

Opstilling

Produktet kræver fri lufttilførsel for ikke at blive overophedet. Stil derfor produktet, så ...

- der er min. 10 cm afstand til f.eks. den nærmeste væg,
- der er min. 60 cm fri afstand opefter, f.eks. til et overskab.
- Produktet suger luft ind til køling via åbningerne på undersiden. Stil ikke produktet på tekstiler eller fruggede overflader som f.eks. en dug. Brug det kun på glatte overflader.
- Stil det ikke i nærheden af forhæng, gardiner eller andre tekstiler, som kan blive blæst hen mod produktet på grund af luftstrømmen.
- Stil det ikke på metalunderlag som f.eks. jern- eller stålholdige underlag. Disse underlag kan blive meget varme.
- Hold mindst 1 m afstand til apparater, der er følsomme over for elektromagnetiske felter (f.eks. skærme, ure, magnetiske hukommelsesmedier, elektronisk udstyr osv.).
- Tør kogepladerne ❶/❷ af med en fugtig klud for at fjerne snavs fra transporten.

Elektrisk tilslutning

Når du har pakket produktet ud og har sat det op som beskrevet, skal du tilslutte det til en stikkontakt.

- Sammenlign tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med strømnettets data, før produktet tilsluttes.
- Stikkontakten skal sikres via et 16A-sikkerhedsrelæ.
- Brug ikke forlængerledning til tilslutning af produktet. Det skal være nemt at få adgang til stikket i nødsituationer.
- Læg ikke ledningen over produktet eller over varme flader og/eller flader med skarpe kanter.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme.

Drift

Kogepladerne

Kogepladerne **1/3** har følgende effektrin:

Effektrin	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Venstre kogeplade 1 (i watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Højre kogeplade 3 (i watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Begge kogeplader **1/3** har 19 temperaturtrin:

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

Selvom kogepladerne **1/3** ser ens ud, leverer den venstre kogeplade **1** en højere effekt end den højre **3**. Vær derfor opmærksom på, at den samme mængde mad på den venstre kogeplade **1** bliver varm hurtigere og også lettere kan brænde på.

Sikkerhedsafbrydelse

- Gryderegistreringen stiller automatisk produktet på standby-tilstand af sikkerhedshensyn, når du fjerner gryden/panden fra kogepladen **1/3** eller slet ikke stiller noget på den.
- Når du fjerner gryden/panden fra kogepladen **1/3**, høres der efter et par sekunder en signaltone i ca. 1 minut. I displayet **15** vises fejlmeddelelsen "E0". Hvis du inden for dette tidsrum igen stiller gryden/panden på kogepladen **1/3**, bevares de tidligere indstillinger. Ellers slukker "E0" efter 1 minut, og produktet skifter til standbytilstand.

BEMÆRK

- ▶ Så længe kogepladen **1/3** har en temperatur på mere end 60 °C, vises **15** "-H-" i displayet.

Betjening

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Grydens vægt inkl. indhold må maks. være på 10 kg, da kogepladerne **1/3** ellers kan blive beskadiget.
- ▶ Træk først strømskiftet ud af stikkontakten, når blæserne ikke længere kører, da produktet ellers kan blive beskadiget.

BEMÆRK

- ▶ Vær opmærksom på, at der høres et signal ved alle indtastninger.


- 1) Stil en egnet gryde eller pande med indhold midt på en af kogepladerne **1/3**.
- 2) Sæt stikket i stikkontakten.
 - ✓ Alle kontrollamper lyser kortvarigt. Produktet er nu i standbytilstand.
 - ✓ Displayet **15** viser "-L-", når temperaturen for kogepladen **1/3** er under 60 °C.
 - ✓ Displayet **15** viser "-H-", hvis der er blevet lavet mad kort forinden, og kogepladen **1/3** stadig har en temperatur på over 60 °C.
- 3) Tryk på tænd-/sluk-knappen **11**.
 - ✓ Displayet **15** viser "00", og kontrollampen Tænd/sluk **10** lyser.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke stiller en gryde eller pande på kogepladen **1/3** i løbet af ca. 30 sekunder eller foretager indstillinger, slukker produktet med en signaltone og skifter til standbytilstand.
- 4) Du kan vælge at tilberede maden i effektrintilstand **eller** i temperaturtrintilstand. Tryk på knappen Tilstand **↔ 13**.
 - ✓ I effektrintilstanden vises i displayet **15** det forindstillede effektrin (for den venstre kogeplade **1** "L 05", for den højre kogeplade **3** "L 04"). Kontrollampen **P 7** lyser.
I effektrintilstanden opvarmes gryden/panden med forskellige hastigheder. Jo højere det indstillede effektrin er, desto hurtigere opvarmes gryden/panden.



- ✓ I temperaturtrintilstanden viser displayet **15** den forudindstillede temperatur på "120" °C. Kontrollampen °C **3** lyser.
Ved at trykke på knappen **+** **14** hhv. **-** **16** kan du øge eller reducere temperaturen med 10 °C.
I temperaturlilstanden opvarmes gryden/panden til den indstillede temperatur. Så snart temperaturen kommer under den indstillede temperatur, begynder produktet at varme op igen. Temperaturen holdes.

BEMÆRK

- ▶ Hvis der ikke står en gryde/pande på kogepladen **1/3**, høres der en signaltone efter nogle sekunder i ca. 1 minut. I displayet **15** vises fejlmeddelelsen "E0". Stil en egnet gryde eller pande med indhold midt på kogepladen **1/3** for at fortsætte (se kapitlet **Sikkerhedsafbrydelse**).
- 5) Tryk på knappen **+** **14** hhv. **-** **16**, indtil det ønskede effektrin eller den ønskede temperatur vises i displayet **15**.
 - 6) Hvis du vil slukke kogepladen **1/3**, skal du trykke på tænd/sluk-knappen **1** .
- ✓ Alle kontrollamper slukkes, og produktet er igen i standbytilstand.
 - 7) Træk strømstikket ud af stikkontakten, hvis du ikke længere skal bruge produktet.

Timer

Du kan forvælge en tid fra 1 - 180 min., som angiver, hvornår den respektive kogeplade **1/3** skal slukkes.

- 1) Start madlavningen (effekt- eller temperaturlilstand) som forklaret tidligere.
 - 2) Tryk på knappen Timer  **19**.
- ✓ I displayet **15** vises "0". Kontrollampen Timer  **20** lyser.
- 3) Indstil den ønskede tid ved at trykke på knappen **+** **14** eller **-** **16**.
- ✓ Tidsangivelsen i displayet **15** øges eller reduceres med 1 minut.
Hvis du ikke foretager indtastninger i 5 sekunder, starter timeren.

BEMÆRK

- ▶ Tryk på knappen **+** **14** eller **-** **16** for at starte den hurtige gennemgang.
- ✓ Displayet **15** viser nu skiftevis det indstillede effektrin/temperaturen og den resterende tid indtil slukning.
- ✓ Når tiden er gået, høres en signaltone, og den respektive kogeplade **1/3** slukker automatisk. Produktet befinder sig igen i standbytilstand.

Automatiske programmer

Boost

Brug programmet "Boost" for at fremskynde madlavningen.



- 1) Tryk på knappen "Boost" **B 18**, mens produktet er tændt.
 - ✓ Produktet skifter til det højeste effektrin i 30 sekunder. Displayet **15** viser det maksimale effektrin for den aktive kogeplade **1/3**. Kontrollampen Boost **B 21** lyser.

- 2) Tryk på knappen Boost **B 18** igen for at afbryde programmet før tid.

Ellers skifter produktet efter ca. 30 sekunder automatisk tilbage til det tidligere indstillede effekt- eller temperaturtrin, og kontrollampen Boost **B 21** slukker.


Mælk

Brug programmet "Mælk" til at opvarme mælk, uden at den koger over. Mælken opvarmes ved lavt effektrin til ca. 60 °C og holdes på ca. 60 °C i 20 minutter.

- 1) Tryk på knappen Mælk  **17**, mens produktet er tændt.
 - ✓ Kontrollampen Mælk  **22** lyser. Displayet **15** viser skiftevis "60" og den resterende tid, indtil programmet slutter, startende ved "20".



BEMÆRK

- ▶ Samtidig kan du aktivere programmet "Boost". Programmet "Mælk" afbrydes i ca. 30 sekunder og forsættes efterfølgende.
- ▶ Hvis du samtidig aktiverer programmet "Varmholdning", afbrydes programmet "Mælk".

- 2) Tryk på knappen Tilstand  **19** for at afbryde programmet "Mælk" og skifte til normal drift igen.

Varmholdning

Med programmet "Varmholdning" holdes indholdet i gryden/panden skånsomt varmt ved ca. 60 °C i 2 timer. Produktet slukker den respektive kogeplade **1/3**, så snart de 60 °C er nået. Hvis temperaturen falder under 60 °C, varmer produktet op igen.

- 1) Tryk på knappen Varmholdning  **12**, mens produktet er tændt.
 - ✓ Displayet **15** viser skiftevis temperaturen "60" og den resterende tid, indtil programmet slutter, startende ved "120". Kontrollampen Varmholdning  **9** lyser.

BEMÆRK

- ▶ Samtidig kan du aktivere programmet "Boost". Programmet "Varmholdning" afbrydes i ca. 30 sekunder og forsættes efterfølgende.
- ▶ Hvis du samtidig aktiverer programmet "Mælk", afbrydes programmet "Varmholdning".

2) Tryk på knappen Tilstand \leftrightarrow **13** for at afbryde programmet "varmholdning" og skifte til normal drift igen.

Børnesikring

Som beskyttelse mod, at uvedkommende som f.eks. børn tænder produktet eller ændrer indstillingerne, er produktet udstyret med en børnesikring. Hver kogeplade har sin egen børnesikring. Hvis du vil forhindre, at børn håndterer produktet, skal du altid låse begge kogeplader **1**/**3** med den respektive børnesikring.

BEMÆRK

- ▶ Brug også børnesikringen som beskyttelsesfunktion ved rengøring: Aktivér børnesikringen, inden du rengør knapperne med en fugtig klud. På den måde undgår du at aktivere knapperne ved en fejl.

1) For at slå børnesikringen til skal du samtidig trykke på knapperne **+** **14** og **-** **15**.

✓ Der høres en signaltone, kontrollampen Børnesikring **15** lyser, og displayet **15** viser "- L -".

2) Hvis du vil slå børnesikringen fra, skal du trykke på knapperne **+** **14** og **-** **15** samtidig i ca. 3 sekunder.


✓ Der høres en signaltone, og kontrollampen Børnesikring **15** slukker.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du aktiverer børnesikringen, mens produktet er slukket, er det kun muligt at betjene knapperne **+** **14** og **-** **15** til oplåsning af børnesikringen.
- ▶ Hvis du aktiverer børnesikringen, mens produktet er i gang, er det kun muligt at betjene knapperne **+** **14** og **-** **15** og knappen tænd/sluk **11**.

Rengøring

ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Læg under ingen omstændigheder produktet eller dets dele ned i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og produktet kan blive beskadiget.
- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. I modsat fald er der risiko for elektrisk stød.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet køle af før rengøring.
Fare for forbrændinger!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler. De kan beskadige kogepladerne **1/3** på produktet.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller slibende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!
- Rengør kun alle flader og ledningen med en let fugtet rengøringsklud.
- Tør produktet godt af, før du anvender det igen.
- Fastbrændt snavs på kogepladerne **1/3** kan fjernes med en skraber, som er specielt beregnet til glaskogeplader, og som kan fås i specialforretninger for husholdningsartikler.
- Hvis der er synligt snavs omkring ventilationsåbningerne under produktet, kan du prøve at suge det ud med en støvsuger.

Opbevaring

- Opbevar det rene og tørre produkt på et støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke. Kontrollampen Tænd/sluk 10 lyser ikke.	Strømskikket er ikke tilsluttet.	Tilslut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Kontakt serviceafdelingen.
Produktet starter ikke.	Der står ikke nogen gryde/pande på den respektive kogeplade 1/3 .	Stil en egnet gryde/pande på den respektive kogeplade 1/3 .
	Gryden/panden er ikke beregnet til induktionskogeplader.	Brug en egnet gryde/pande (se kapitlet "Egnede gryder og pander").
	Børnesikringen er aktiveret.	Tryk samtidig på knapperne + 14 og - 16 i ca. 3 sekunder.
I et af displayene 15 vises "E0".	Der står ikke nogen gryde/pande på den respektive kogeplade 1/3 , eller gryden/panden er for lille.	Stil en egnet gryde/pande på den respektive kogeplade 1/3 .
	Gryden/panden er ikke beregnet til induktionskogeplader.	
I et af displayene 15 vises "E2".	Temperatursensoren under kogepladen 1/3 er defekt.	Træk stikket ud af stikkontakten, og kontakt serviceafdelingen. Oplys fejlkoden.
I et af displayene 15 vises "E3".	Produktet forsynes med for høj spænding (> 275 V).	Kontrollér, at induktionskogepladen er tilsluttet en stikkontakt med 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
I et af displayene 15 vises "E4".	Produktet forsynes med for lidt spænding (< 150 V).	Kontrollér, at induktionskogepladen er tilsluttet en stikkontakt med 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
I et af displayene 15 vises "E5".	Temperatursensoren under kogepladen 1/3 er defekt, eller der er en kortslutning.	Træk stikket ud af stikkontakten, og kontakt serviceafdelingen. Oplys fejlkoden.
I et af displayene 15 vises "E6".	Elektronikken er overophedet.	Kontrollér, om blæseren på produktets underside kører korrekt og kan suge tilstrækkeligt med luft ind.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet og emballagen kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Information om denne kogeplade

	Symbol	Værdi	Enhed
Modelbetegnelse	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Kogepladetype	-	Husholdnings- kogeplade	-
Antal kogeplader og/ eller -zoner	-	2	-
Varmeteknologi (induktionskogeplader og -områder, kogeplader med strålevarme, kogeplader)	-	Induktionskogeplader	-
Ved runde kogeplader eller -zoner: Brugs- fladens diameter pr. kogeplade, afrundet til nærmeste 5 mm	Ø	22,0/22,0	cm
Ved ikke-cirkelformede kogeplader eller -zoner: Brugsfladens længde og bredde pr. elektrisk opvarmet kogeplade eller -zone, afrundet til nærmeste 5 mm	L	Ikke relevant	cm
	B	Ikke relevant	cm
Energiforbrug pr. koge- zone eller -plade pr. kg	EC _{el} kogeplader	184,4 / 187,1	Wh/kg
Kogebordets energifor- brug pr. kg	EC _{kogeplade}	185,8	Wh/kg

Testmetode i henhold til teststandard EN 60350-2: 2018: Elektriske husholdningsapparater til madlavning - 2. del: Bordkogeplader - Metoder til måling af ydeevne (kontrolleret i henhold til forordning (EU) nr. 66/2014 - tillæg I, afsnit 1.2 og 2.2).

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 498963_2204 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 498963_2204.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 498963_2204

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	188
Uso conforme	188
Materiale in dotazione	188
Smaltimento dell'imballaggio	188
Elementi di comando e indicatori	189
Dati tecnici	190
Avvertenze di sicurezza	190
Funzionamento	194
Stoviglie idonee	194
Cottura a efficienza energetica	194
Installazione	195
Collegamento elettrico	195
Funzionamento	196
Piani di cottura	196
Spegnimento di sicurezza	196
Uso	197
Timer	198
Programmi automatici	199
Protezione bambini	200
Pulizia	201
Conservazione	201
Risoluzione degli errori	202
Smaltimento dell'apparecchio	203
Informazioni sulla presente piastra di cottura	204
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	205
Assistenza	206
Importatore	206

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per riscaldare e mantenere caldi gli alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Doppia piastra a induzione
- Manuale di istruzioni

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

NOTA










- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare conformemente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Elementi di comando e indicatori

Figura A della pagina pieghevole: panoramica dell'apparecchio

- ❶ Piano di cottura sinistro
- ❷ Fessure di aerazione (sul lato posteriore)
- ❸ Piano di cottura destro
- ❹ Pannello di comando (per piano di cottura destro)
- ❺ Pannello di comando (per piano di cottura sinistro)

Figura B della pagina pieghevole: pannelli di comando ❹ e ❺
(identici per i due piani di cottura)

- ❻ Spia di controllo Protezione bambini 
- ❼ Spia di controllo Power P
- ❽ Spia di controllo temperatura °C
- ❾ Spia di controllo Mantenimento in caldo 
- ❿ Spia di controllo On/Off 
- ⓫ Tasto On/Off 
- ⓬ Tasto mantenimento in caldo 
- ⓭ Tasto modalità ↔ (Power P/temperatura °C)
- ⓮ Tasto +
- ⓯ Display
- ⓰ Tasto -
- ⓱ Tasto latte 
- ⓲ Tasto Boost **B**
- ⓳ Tasto timer 
- ⓴ Spia di controllo timer 
- ⓵ Spia di controllo Boost **B**
- ⓶ Spia di controllo latte 

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza nominale totale	3500 W
Potenza nominale piano di cottura sinistro ❶	2000 W
Potenza nominale piano di cottura destro ❷	1500 W
Classe di protezione	II /  Doppio isolamento
Livello di emissione dei rumori	< 70 dB(A)

Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Assicurarsi di collegare la spina solo a una presa di corrente installata a norma e facilmente accessibile la cui tensione corrisponda ai dati riportati sulla targhetta modello. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ▶ Dopo l'uso staccare sempre la spina dalla presa. Afferrare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
- ▶ Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Proteggere il piano di cottura dai danneggiamenti: evitare di caricare il piano di cottura in modo difforme e non farvi cadere oggetti. Non utilizzare l'apparecchio qualora il piano di cottura o l'alloggiamento presentino danni. Staccare immediatamente la spina e fare riparare subito l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Se la superficie del piano di cottura è crepata, staccare la spina dalla presa per evitare un'eventuale scossa elettrica.



Accertarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai immersi in acqua o altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la superficie sulla quale era stata precedentemente poggiata una pentola bollente. La superficie potrebbe essere molto calda.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Non riscaldare lattine chiuse o altri contenitori chiusi.



Attenzione! Superficie rovente!



Questo simbolo avverte del pericolo conseguente al contatto con la superficie di cottura subito dopo l'uso. Pericolo di ustioni!

⚠ PERICOLO per e a causa di animali domestici e da allevamento

- ▶ Gli elettrodomestici possono costituire un pericolo per gli animali domestici e da allevamento. Inoltre, anche gli animali possono arrecare danni all'apparecchio. Tenere pertanto gli animali lontano dagli elettrodomestici.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ I cibi surriscaldati possono cominciare a bruciare! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, soprattutto tende o cortine.
- ▶ Non riscaldare mai contenitori a tenuta ermetica. La dilatazione termica può rapidamente provocare un'esplosione.
- ▶ Non riscaldare mai un contenitore vuoto. Esso si surriscalderebbe rapidamente, comportando il pericolo di ustioni e danneggiando il piano di cottura.
- ▶ Non poggiare oggetti metallici sul piano di cottura, ad es. utensili da cucina o posate. Essi potrebbero surriscaldarsi in corrispondenza del campo di induzione.
- ▶ Procedere con cautela nel riscaldare ridotte quantità di olio! Non impostare un livello di potenza o temperatura elevato. In caso contrario, l'olio potrebbe bruciare e incendiarsi! Non spegnere mai l'olio incendiato con acqua! Soffocare le fiamme coprendole con un coperchio o un piatto idoneo.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio su un tavolo di metallo o su un altro supporto di metallo. Esso può surriscaldarsi e causare un incendio. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
- ▶ Non azionare l'apparecchio su una superficie tessile come ad esempio una tovaglia.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- ▶ L'apparecchio dispone di una ventola di aerazione sul lato inferiore. Assicurarsi sempre che sia presente un afflusso di aria libero. Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno all'apparecchio e 60 cm liberi verso l'alto.

⚠ Per evitare pericoli derivanti da campi elettromagnetici:

- ▶ Mantenere una distanza di almeno 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti dati magnetici, apparecchi elettronici ecc.).
- ▶ Gli apparecchi elettromedicali, ad es. pacemaker, apparecchi acustici o altri dispositivi, potrebbero richiedere una distanza maggiore. Consultare al riguardo il produttore del prodotto elettromedicale in questione!

NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Funzionamento

Mentre i piani di cottura tradizionali si riscaldano, in un piano di cottura a induzione il calore si sviluppa nel fondo del tegame. Il piano di cottura stesso non viene riscaldato, si riscalda quando vengono riscaldati alimenti in una pentola e il calore del tegame si riverbera sul piano di cottura (riscaldamento di ritorno).

Ciò viene generato da un campo energetico che produce calore soltanto in materiali a conducibilità magnetica, ad es. pentole di ferro. In altri materiali, ad es. porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non può generare calore.

Stoviglie idonee

Utilizzare soltanto stoviglie adatte al piano di cottura a induzione:

- sono idonee le pentole e le padelle con il fondo di acciaio o ghisa. Per riconoscerle, osservare il contrassegno sulla pentola oppure verificare se un magnete aderisce al fondo della pentola.
- Non sono idonei tutti i metalli che non sono attratti dai magneti, ad es. alluminio, rame, acciaio inox, o i recipienti non metallici, ad es. in porcellana, vetro, ceramica, ecc. Se sui piani di cottura ①/③ si collocano stoviglie non adatte, compare "E" nel relativo display 15.
- Per la cottura a induzione è più idoneo il fondo sottile rispetto al fondo sandwich spesso. I tempi di reazione molto brevi alle modifiche delle impostazioni (breve tempo di preriscaldamento; doratura rapida dosabile) non sono possibili in caso di fondi spessi.

Utilizzare soltanto stoviglie di dimensioni adeguate per il piano di cottura ①/③. Soltanto a queste condizioni il piano di cottura a induzione può funzionare correttamente. Il fondo della pentola non deve essere irregolare e deve invece poggiare perfettamente.

Il diametro del fondo della pentola non deve essere inferiore a 10 cm affinché il campo di energia funzioni. Non utilizzare pentole di diametro superiore a 22 cm.

Non usare mai i due piani di cottura ①/③ insieme per collocarvi e riscaldarvi una sola stoviglia grande.

Cottura a efficienza energetica

- Per sfruttare in modo il più possibile ecologico l'energia necessaria al riscaldamento degli alimenti, consigliamo di utilizzare una pentola di diametro ampio e altezza ridotta invece che una pentola alta di diametro ridotto. In tal modo è possibile riscaldare le vivande più rapidamente, in quanto la superficie della pentola che viene riscaldata è più grande in presenza di un diametro maggiore. Non utilizzare tuttavia pentole di diametro superiore a 22 cm.
- Se si desidera riscaldare rapidamente gli alimenti, chiudere la pentola con un coperchio. In tal modo fuoriesce meno calore.

Installazione

L'apparecchio necessita di un afflusso libero di aria per evitare il surriscaldamento. Collocare pertanto l'apparecchio in modo tale che ...

- rimangono almeno 10 cm di spazio vuoto attorno, ad es. dalla parete più vicina,
- rimangono almeno 60 cm di spazio libero in alto, ad es. da un pensile.
- Per il raffreddamento, l'apparecchio aspira aria attraverso le aperture sul lato inferiore. Non appoggiarlo su superfici tessili o morbide, ad es. tovaglie. Azionare l'apparecchio solo su superfici piane.
- Non collocarlo in prossimità di tende, tendine o altri tessuti che con la corrente d'aria potrebbero poggiarsi sull'apparecchio.
- Non appoggiarlo su fondi di metallo, come ad esempio basi contenenti ferro o acciaio. Tali oggetti possono surriscaldarsi notevolmente.
- Mantenere una distanza di almeno 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti dati magnetici, apparecchi elettronici ecc.).
- Strofinare i piani di cottura ❶/❸ con un panno umido per rimuovere lo sporco da trasporto.

Collegamento elettrico

Dopo aver disimballato e installato l'apparecchio come descritto, collegarlo a una presa.

- Prima di connettere l'apparecchio, confrontare i dati di collegamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dell'apparecchio con quelli della rete elettrica.
- La presa deve essere protetta tramite un interruttore di protezione da 16A.
- Non utilizzare una prolunga per collegare l'apparecchio. In caso di emergenza, la spina dev'essere raggiungibile rapidamente.
- Non posare il cavo sopra l'apparecchio o su superfici roventi e/o appuntite.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato.

Funzionamento

Piani di cottura

I piani di cottura ❶/❸ hanno i seguenti livelli di potenza:

Livelli di potenza	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
piano di cottura sinistro ❶ (in watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
piano di cottura destro ❸ (in watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

I due piani di cottura ❶/❸ hanno 19 livelli di temperatura:

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

Sebbene i piani di cottura ❶/❸ siano identici nell'aspetto, il piano di cottura sinistro ❶ offre una potenza maggiore rispetto al destro ❸. Pertanto si tenga presente che la stessa quantità di alimenti si riscalda più velocemente sul piano di cottura sinistro ❶, e che potrebbe anche bruciarsi più facilmente.

Spegnimento di sicurezza

- Se si preleva il tegame dal piano di cottura ❶/❸ o non si colloca nessun contenitore, per sicurezza il dispositivo di riconoscimento pentola attiva la modalità standby dell'apparecchio.
- Quando si toglie il tegame dal piano di cottura ❶/❸, dopo qualche secondo vengono emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display 15 compare il messaggio d'errore "E0". Se entro questo tempo si colloca nuovamente il tegame sul piano di cottura ❶/❸, vengono mantenute le impostazioni effettuate in precedenza. In caso contrario, dopo 1 minuto il messaggio "E0" scompare e l'apparecchio passa alla modalità standby.

NOTA

- Finché il piano di cottura ❶/❸ presenta una temperatura superiore a 60 °C, il display 15 indica "-H-".

Uso

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ In totale il peso del tegame incluso il contenuto non deve superare i 10 kg, poiché in caso contrario si potrebbero danneggiare i piani di cottura **1/3**.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente solo quando le ventole non funzionano più, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

NOTA

- ▶ Tenere presente che ogni immissione viene indicata da un segnale acustico.

- 1) Poggiare il contenitore con il contenuto al centro di una dei piani di cottura **1/3**.
- 2) Inserire la spina nella presa di corrente.
 - ✓ Tutte le spie di controllo si accendono brevemente. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.
 - ✓ Il display **15** indica "-L-" se la temperatura del piano di cottura **1/3** è inferiore a 60 °C.
 - ✓ Se si è già eseguito un procedimento di cottura e il piano di cottura **1/3** ha ancora una temperatura superiore ai 60 °C, il display **15** indica "-H-".
- 3) Premere il tasto On/Off **11**.
 - ✓ Il display **15** indica "Off" e la spia di controllo On/Off **10** si accende.

NOTA

- ▶ Se entro 30 secondi circa non si colloca un tegame idoneo sul piano di cottura **1/3** o non si esegue alcuna impostazione, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità standby.
- 4) È possibile scegliere tra la cottura in modalità livello di potenza o la cottura in modalità livello di temperatura. A tale scopo premere il tasto "Modalità" **15**.
- ✓ Nella modalità livello di potenza, sul display **15** compare il livello di potenza preimpostato (per il piano di cottura sinistro **1** "L05", per il piano di cottura destro **3** "L04"). La spia di controllo **P 7** si accende.
In modalità livello di potenza, il tegame viene riscaldato a velocità diverse. Più è alto il livello di potenza impostato, più rapidamente verrà riscaldato il tegame.

- ✓ Nella modalità livello di temperatura, sul display **15** compare la temperatura preimpostata di "120" °C. La spia di controllo °C **8** si accende. È possibile aumentare o ridurre la temperatura di 10 °C premendo i tasti **+** **14** o **-** **16**.
Se si cucina nella modalità livello di temperatura, l'apparecchio riscalda il contenitore di cottura alla temperatura impostata. Non appena l'apparecchio scende al di sotto della temperatura impostata, si riavvia la funzione di riscaldamento. La temperatura viene mantenuta costante.

NOTA

- Se sul piano di cottura **1/3** non si trova un tegame adatto, dopo pochi secondi verranno emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display **15** compare il messaggio d'errore "E0". Per proseguire, collocare sul piano di cottura **1/3** un tegame idoneo con il suo contenuto (vedere capitolo **Spegnimento di sicurezza**).

- 5) Premere i tasti **+** **14** o **-** **16** finché sul display **15** non compare il livello di potenza o di temperatura desiderato.
 - 6) Per spegnere il piano di cottura **1/3**, premere il tasto On/Off **11** (⏻).
- ✓ Tutte le spie di controllo si spengono, l'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby.
 - 7) Estrarre la spina dalla presa di corrente se non si desidera più utilizzare l'apparecchio.

Timer

È possibile preselezionare una durata da 1 a 180 min., al termine della quale avviene lo spegnimento del piano di cottura **1/3** in questione.

- 1) Avviare il procedimento di cottura (modalità potenza o temperatura) come spiegato sopra.
- 2) Premere il tasto timer ☹ **19**.
 - ✓ Sul display **15** compare "0". La spia di controllo timer ☹ **20** si accende.
- 3) Impostare il tempo desiderato premendo i tasti **+** **14** o **-** **16**.
 - ✓ L'indicazione del tempo nel display **15** aumenta o diminuisce di 1 minuto alla volta.
Se non si esegue alcuna immissione per 5 secondi, il timer si avvia.

NOTA

- Tenere premuto il tasto **+** **14** o **-** **16** per scorrere velocemente.
- ✓ Il display **15** mostra quindi alternatamente il livello di potenza/temperatura impostato e il tempo rimanente fino allo spegnimento.
- ✓ Al termine del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico, il piano di cottura **1/3** in questione si spegne automaticamente e l'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby.

Programmi automatici

Boost



Servirsi del programma "Boost" per accelerare la cottura.

- 1) Premere il tasto "Boost" **B 18** durante il funzionamento.
 - ✓ L'apparecchio passa per circa 30 secondi al livello di potenza più alto. Il display **15** indica il livello di potenza massimo per il piano di cottura **1/3** attivo. La spia di controllo Boost **B 21** si accende.
- 2) Per terminare il programma anticipatamente, premere nuovamente il tasto Boost **B 18**.

Altrimenti dopo 30 secondi l'apparecchio ritorna automaticamente al livello di potenza o temperatura precedentemente impostato, la spia di controllo Boost **B 21** si spegne.


Latte

Servirsi del programma "Latte" per riscaldare il latte senza farlo traboccare. Il latte viene riscaldato a bassa potenza a circa 60 °C e mantenuto a 60 °C per 20 minuti.

- 1) Premere il tasto latte  **17** durante il funzionamento.
 - ✓ La spia di controllo latte  **22** si accende. Il display **15** mostra alternativamente "60" e il tempo rimanente fino alla fine del programma a partire da "20".



NOTA

- ▶ È possibile attivare contemporaneamente il programma "Boost". Il programma "Latte" viene interrotto per circa 30 secondi e riprenderà in seguito.
- ▶ Se si attiva contemporaneamente il programma "Mantenimento in caldo", il programma "Latte" viene interrotto.

- 2) Premere il tasto Modalità  **19** per interrompere il programma "Latte" e ritornare al funzionamento normale.

Mantenimento in caldo

Il programma "Mantenimento in caldo" consente di tenere delicatamente in caldo per 2 ore il contenuto del tegame a una temperatura di 60 °C. L'apparecchio spegne il piano di cottura **1/3** in questione non appena raggiunge una temperatura di 60 °C. Se la temperatura scende a di sotto di 60 °C, l'apparecchio avvia nuovamente il riscaldamento.

- 1) Premere il tasto Mantenimento in caldo  **12** durante il funzionamento.
 - ✓ Il display **15** mostra alternativamente la temperatura "60" e il tempo rimanente fino alla fine del programma a partire da "120". La spia di controllo mantenimento in caldo  **9** si accende.

NOTA

- ▶ È possibile attivare contemporaneamente il programma "Boost". Il programma "Mantenimento in caldo" viene interrotto per circa 30 secondi e riprenderà in seguito.
- ▶ Se si attiva contemporaneamente il programma "Latte", il programma "Mantenimento in caldo" viene interrotto.



- 2) Premere il tasto Modalità \leftrightarrow **13** per interrompere il programma "Mantenimento in caldo" e ritornare al funzionamento normale.

Protezione bambini


Per evitare un'accensione o modifica indesiderata delle impostazioni, ad esempio da parte di bambini, l'apparecchio è stato provvisto di un'apposita protezione. Ogni piano di cottura dispone di una protezione bambini propria. Se si desidera impedire che i bambini maneggino l'apparecchio, bisogna sempre bloccare entrambi i piani di cottura **1/3** con la rispettiva protezione bambini.

NOTA

- ▶ Utilizzare la protezione bambini anche come funzione di protezione dallo sfregamento: attivarla prima di pulire i tasti con un panno umido. In questo modo si evita un'attivazione accidentale dei tasti.


- 1) Per attivare la protezione bambini, premere contemporaneamente i tasti **+** **14** e **-** **16**.
 - ✓ Viene emesso un segnale acustico, la spia di controllo protezione bambini  **6** si accende e il display **15** indica "- L -".
- 2) Per disattivare la protezione bambini, premere contemporaneamente i tasti **+** **14** e **-** **16** per circa 3 secondi.
 - ✓ Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo protezione bambini  **6** si spegne.

NOTA

- ▶ Se la protezione bambini è disattivata, per sbloccare la protezione bambini si possono azionare solo i tasti **+** **14** e **-** **16**.
- ▶ Se si attiva la protezione bambini durante il funzionamento, si possono azionare solo i tasti **+** **14** e **-** **16** e il tasto ON/OFF  **11**.

Pulizia

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in alcun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e di danni all'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio, Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare l'apparecchio.
Pericolo di ustioni!

ATTENZIONE - PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare solventi o abrasivi. Essi possono danneggiare i piani di cottura **1/3** dell'apparecchio.
- ▶ Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!
- Pulire tutte le superfici e il cavo di alimentazione con un panno leggermente inumidito.
- Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Le tracce di sporco solidificate sui piani di cottura **1/3** possono essere rimosse mediante un'apposita spatola per questo tipo di piastra, comunemente reperibile nei negozi di accessori per la casa.
- Se sotto l'apparecchio sono visibili impurità nell'area delle fessure di aerazione, è possibile provare a pulire dall'esterno con un aspirapolvere.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio pulito e asciutto in un luogo pulito e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona. La spia di controllo On/Off 10 non si accende.	La spina non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
L'apparecchio non avvia il procedimento di cottura.	Non è stato posizionato un tegame sul piano di cottura 1/3 .	Posizionare un tegame idoneo sul piano di cottura 1/3 .
	Il tegame non è idoneo alla cottura sui piani di cottura a induzione.	Utilizzare un tegame idoneo (vedere il capitolo "Stoviglie idonee").
	La protezione bambini è attivata.	Premere contemporaneamente i tasti + 14 e - 15 per circa 3 secondi.
In uno dei display 15 compare "E0".	Non è stato posizionata un tegame sul piano di cottura 1/3 o il tegame è troppo piccolo.	Posizionare un tegame idoneo sul piano di cottura 1/3 .
	Il tegame non è idoneo alla cottura sui piani di cottura a induzione.	
In uno dei display 15 compare "E2".	Il sensore di temperatura sotto il piano di cottura 1/3 è guasto.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi all'assistenza. Indicare il codice di errore.
In uno dei display 15 compare "E3".	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo alta (> 275 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
In uno dei display 15 compare "E4".	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo bassa (< 150 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
In uno dei display 15 compare "E5".	Il sensore di temperatura sotto il piano di cottura 1/3 è guasto o è presente un cortocircuito.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi all'assistenza. Indicare il codice di errore.
In uno dei display 15 compare "E5".	I componenti elettronici sono surriscaldati.	Controllare che la ventola che si trova sul lato inferiore dell'apparecchio funzioni correttamente e aspiri aria a sufficienza.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

**FR**

Il prodotto e l'imballaggio sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Informazioni sulla presente piastra di cottura

	Simbolo	Valore	Unità
Designazione modello	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tipo di piastra di cottura	-	Piastra di cottura domestica	-
Numero dei piani e/o zone di cottura	-	2	-
Tecnologia di riscaldamento (piani di cottura e zone a induzione, piastre a calore radiante, piastre di cottura)	-	Piano di cottura a induzione	-
In caso di piani o zone di cottura circolari: diametro della superficie utile di ogni piano di cottura, arrotondato ai successivi 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
In caso di piani o zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile di ogni piano o zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondate ai successivi 5 mm	L	N/A	cm
	Largh.	N/A	cm
Consumo energetico di ogni zona o superficie di cottura per ogni kg	Elettrocottura CE	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura a incasso per ogni kg	Piano di cottura CE	185,8	Wh/kg

Procedimento di prova secondo Norma di test N 60350-2: 2018: Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Procedimento per la misurazione delle caratteristiche di utilizzo (verificato secondo il regolamento (UE) n. 66/2014, allegato I, sezioni 1.2 e 2.2).

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 498963_2204 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 498963_2204 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 498963_2204

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	208
Rendeltetésszerű használat	208
A csomag tartalma	208
A csomagolás ártalmatlanítása	208
Kezelőelemek és kijelzők	209
Műszaki adatok	210
Biztonsági utasítások	210
Működési elv	214
Alkalmas főzőedények	214
Energia-hatékony főzés	214
A készülék felállítása	215
Elektromos csatlakoztatás	215
Működtetés	216
A főzőlapok	216
Biztonsági kikapcsolás	216
Használat	217
Időzítő	218
Automatikus programok	219
Gyerekszár	220
Tisztítás	221
Tárolás	221
Hibaelhárítás	222
A készülék ártalmatlanítása	223
Információk a főzőlapról	224
Jótállási tájékoztató	225

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag élelmiszerek melegítésére és melegen tartására való. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és soha ne használja a szabadban.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- dupla indukciós főzőlap
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

TUDNIVALÓ

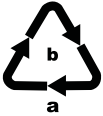
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: műanyag, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg a csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően vissza lehessen csomagolni.

Kezelőelemek és kijelzők

A ábra a kihajtható oldalon: a készülék áttekintése

- ❶ bal oldali főzőlap
- ❷ szellőzőnyílások (a hátoldalon)
- ❸ jobb oldali főzőlap
- ❹ kezelőfelület (a jobb oldali főzőlaphoz)
- ❺ kezelőfelület (a bal oldali főzőlaphoz)

B ábra a kihajtható oldalon: kezelőfelület ❹ és ❺ (mindkét főzőlaphoz azonos)

- ❻ gyerekszár működésjelző lámpa
- ❼ power működésjelző lámpa **P**
- ❽ hőmérséklet működésjelző lámpa °C
- ❾ melegen tartás működésjelző lámpa
- ❿ be/ki működésjelző lámpa
- ⓫ be/ki gomb
- ⓬ melegen tartás gomb
- ⓭ üzemmód ↔ gomb (power P/hőmérséklet °C)
- ⓮ + gomb
- ⓯ kijelző
- ⓰ - gomb
- ⓱ tej gomb
- ⓲ boost gomb **B**
- ⓳ időzítő gomb
- ⓴ időzítő működésjelző lámpa
- ⓵ boost **B** működésjelző lámpa
- ⓶ tej működésjelző lámpa

Műszaki adatok


Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény összesen	3500 W
Névleges teljesítmény bal oldali főzőlap ❶	2000 W
Névleges teljesítmény jobb oldali főzőlap ❸	1500 W
Védelmi osztály	II /  dupla szigetelés
Zajkibocsátási szint	< 70 dB (A)

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozódugót csak olyan szabályszerűen beszerelt, könnyen elérhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megegyezik a típustáblán feltüntetett feszültségértékkel. A hálózati csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen elérhetőnek kell lennie.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz. Ennek során mindig a csatlakozódugót és ne a hálózati kábelt fogja meg.
- ▶ A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben mindaddig hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva az aljzatba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ Védje a főzőlapot a sérülésektől: ne terhelje meg egyenetlenül és vigyázzon, hogy ne essen rá semmi. A készüléket nem szabad tovább használni, ha a főzőlap vagy a készülékház sérült. Ebben az esetben azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót és javíttassa meg a készüléket.
 - ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ Ha megrepedt a főzőlap felülete, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból egy esetleges elektromos áramütés megelőzése érdekében.
-  Gondoskodjon arról, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó soha ne merüljön vízbe vagy más folyadékba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne érjen olyan felülethez, amelyen előzőleg forró főzőedény állt. Közvetlenül ezután nagyon forró lehet a felület.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Nem melegítsen zárt dobozt vagy más zárt tárolóedényt.



Figyelem! Forró felület!



Ez a jel arra figyelmeztet, hogy ne érjen a főzőlaphoz közvetlenül a használat után. Égési sérülés veszélye!

haszonállatok és háziállatok által okozott és számára leselkedő VESZÉLY

- ▶ Az elektromos készülékek veszélyesek lehetnek haszonállatokra és háziállatokra. Továbbá az állatok is kárt tehetnek a készülékben. Ezért alapvetően ne engedjen állatokat az elektromos készülékek közelébe.

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Előfordulhat, hogy a túlforrósodott étel égni kezd! Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.
- ▶ Soha ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak alá, különösen ne függöny alá.
- ▶ Soha ne melegítsen teljesen lezárt edényt. A hőtágulás rövid idő alatt robbanást okozhat.
- ▶ Soha ne melegítsen üres edényt. Az üres edény gyorsan felforrósodik és égési sérülést okozhat, illetve kárt tehet a főzőlapban.
- ▶ Ne tegyen fémes tárgyakat, például konyhai eszközöket vagy evőeszközöket a főzőlapra. Az ilyen tárgyak az indukciós mezőben nagyon felforrósodhatnak.
- ▶ Legyen óvatos, ha kis mennyiségű olajat melegít! Ne állítsa magas teljesítményfokozatra vagy hőmérsékletre a készüléket. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy az olaj égni kezd és lángra kap! Soha ne oltson égő olajat vízzel! A tűz elfojtásához tegyen megfelelő fedőt vagy tányért a lángokra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ Ne működtesse a készüléket fém asztalon vagy más fémes felületen. Ezek felforrósodhatnak és tüzet okozhatnak. Vagy helyrehozhatatlan kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Ne működtesse a készüléket textil felületen, például asztalterítőn.
- ▶ Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsolóval vagy külön távirányító rendszerrel.
- ▶ A készülék alján egy ventilátor található. Mindig ügyeljen arra, hogy a levegő szabadon áramolhasson. Hagyjon szabadon legalább 10 cm helyet a készülék körül és 60 cm távolságot a készülék fölött.

⚠ Az elektromágneses mező okozta veszély elkerülése érdekében:

- ▶ Tartson legalább 1 m távolságot olyan készülékektől, amelyek érzékenyen reagálnak az elektromágneses mezőkre (pl. képernyők, órák, mágneses memóriák, elektromos készülékek, stb.).
- ▶ Orvostechikail eszközöknél - pl. szívritmus-szabályozó, halálkészülékek - vagy más eszközöknél előfordulhat, hogy nagyobb távolságok szükségesek. Kérje ki az orvostechikail eszköz gyártójának véleményét!

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Működési elv

Míg a normál főzőlapok főzés közben maguk is felforrósodnak, addig az indukciós főzőlap esetén a hő az edény aljában keletkezik. Maga a főzőlap nem melegszik fel - akkor lesz forró, ha ételt melegítünk rajta egy edényben, és az edényben lévő hő visszasugárzik a főzőlapra (visszamelegedés).

Ez annak az energiamezőnek köszönhető, ami csak a mágnesesen vezető anyagokban termel hőt, pl. vasedényekben. Más anyagokban, mint például porcelánban, üvegben vagy kerámiában, az energiamező nem indukál hőt.

Alkalmas főzőedények

Csak indukciós főzőlaphoz alkalmas főzőedényeket használjon:

- Alkalmasak az acél vagy öntöttvas aljú edények és serpenyők. Ezt vagy az edényen lévő jelölésen láthatja vagy ha egy mágnes rátapad az edény aljára.
- Nem alkalmasak olyan fémek, amelyekben nem tapad meg a mágnes, mint például alumínium, réz, rozsdamentes acél, és szintén nem alkalmasak a nem fémes, például porcelánból, üvegből, kerámiából stb. készült edények. Ha nem megfelelő főzőedényt állítanak a főzőlapra **1/3**, akkor az „E” felirat jelenik meg az adott kijelzőn **15**.
- A vékony aljú edények alkalmasabbak az indukciós főzéshez, mint a vastag szendvics-aljúak. Vastag aljú edények nem reagálnak a nagyon gyors beállítás-módosításokra (rövid előmelegítési idő, gyorsan adagolható piritás).

Csak olyan főzőedényt használjon, ami illik a főzőlap **1/3** méretéhez. Csak így működik tökéletesen az indukciós főzőlap. Az edény alja nem lehet egyenes, hanem simán kell a felületen feködnie.

Az edény aljának átmérője nem lehet kisebb 10 cm-nél; az energiamező csak így hat megfelelő módon. Ne használjon olyan edényeket, amelyek átmérője nagyobb, mint 22 cm.

Soha ne használja közösen a két főzőlapot **1/3**, ha csak egy nagyobb méretű főzőedényt szeretne feltenni és felmelegíteni.

Energia-hatékony főzés

- Az étel melegítéséhez szükséges energia környezetudatos felhasználása érdekében inkább nagyobb átmérőjű és kevésbé magas edényt használjon, és ne magas és kis átmérőjű edényt. Ily módon az ételek gyorsabban felmelegszenek, mivel nagyobb átmérőjű edényeknek nagyobb felülete melegszik fel. Ennek ellenére ne használjon olyan edényeket, amelyek átmérője nagyobb, mint 22 cm.
- Ha gyorsan szeretne ételeket felmelegíteni, akkor tegyen fedőt az edényre. Ily módon kevesebb hő távozik el.

A készülék felállítása

A készüléknek szabad levegőáramlásra van szüksége ahhoz, hogy ne forrósodjon fel túlságosan. Ezért a készüléket úgy helyezze el, hogy ...

- minden oldalon - pl. a legközelebbi falig - legalább 10 cm távolság legyen,
- felfelé - pl. egy faliszekrényig - legalább 60 cm távolság maradjon.
- A készülék az alsó részen lévő nyílásokon keresztül szívja be a hűtésre szolgáló levegőt. Ne állítsa a készüléket textilből készült vagy bolyhos felületre, például asztalterítőre. Csak egyenes felületen működtesse.
- Ne tegye függöny, sötétítő vagy más olyan textilra közelébe, amely a légáram következtében a készülékhez érhet.
- Ne állítsa vas- vagy acéltartalmú, fémes felületre. Ezek nagyon felforrósodhatnak.
- Tartson legalább 1 m távolságot olyan készülékektől, amelyek érzékenyen reagálnak az elektromágneses mezőkre (pl. képernyők, órák, mágneses memóriák, elektromos készülékek, stb.).
- A szállítás során keletkezett szennyeződések nedves törlőkendővel törölje le a főzőlapról **1/3**.

Elektromos csatlakoztatás

Miután a készüléket a leírtak szerint kicsomagolta és felállította, csatlakoztassa egy hálózati csatlakozóaljzathoz.

- A készülék csatlakoztatása előtt hasonlítsa össze az adattáblán lévő adatokat (feszültség és frekvencia) az Ön elektromos hálózatának adataival.
- A hálózati csatlakozóaljzatot 16 A biztonsági védőkapcsolóval kell biztosítani.
- Nem használjon hosszabbító-kábelt a készülék csatlakoztatásához. A hálózati csatlakozódugónak vészhelyzetben gyorsan elérhetőnek kell lennie.
- Ne vezesse át a hálózati kábelt a készülék vagy forró és/vagy éles szegélyű felületek felett.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be.

Működtetés

A főzőlapok

A főzőlapok **1/3** a következő teljesítményfokozattal rendelkeznek:

Teljesítményfokozatok	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
bal oldali főzőlap 1 (watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
jobb oldali főzőlap 3 (watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Mindkét főzőlap **1/3** 19 hőmérséklet-fokozattal rendelkezik:

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

Bár a főzőlapok **1/3** kinézetre azonosak, a bal oldali főzőlap **1** teljesítménye nagyobb, mint a jobb oldali főzőlapé **3**. Ezért vegye figyelembe, hogy ugyanaz a mennyiségű étel a bal oldali főzőlapon **1** gyorsabban felmelegszik és könnyebben odaéghet.

Biztonsági kikapcsolás

- Biztonsági okokból a főzőedény-felismerés automatikusan készenléti üzemmódba kapcsolja a készüléket, ha a főzőedényt leveszi a főzőlapról **1/3** vagy egyáltalán nem tesz rá edényt.
- Ha a főzőedényt leveszi a főzőlapról **1/3**, akkor néhány másodperc múlva kb. 1 percen keresztül hangjelzés hallható. A kijelzőn **15** az „E0” hibaüzenet jelenik meg. Ha ez időn belül visszahelyezi a főzőedényt a főzőlapra **1/3**, akkor az előző beállítások megmaradnak. Ellenkező esetben 1 perc múlva kialszik a „E0” és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

TUDNIVALÓ

- Mindaddig, amíg a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C felett van, a kijelzőn **15** „H-” jelenik meg.

Használat

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A főzőedény és a benne lévő étel együttes súlya nem lehet több, mint 10 kg, ellenkező esetben kár keletkezhet a főzőlapokban **1/3**.
- ▶ Mindig csak azt követően húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha a ventilátorok már nem működnek, ellenkező esetben kár keletkezhet a készülékben.

TUDNIVALÓ

- ▶ Vegye figyelembe, hogy minden gombnyomást hangjelzés kísér.

- 1) Helyezzen étellel megtöltött, megfelelő főzőedényt az egyik főzőlap **1/3** közepére.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
 - ✓ Röviden az összes működésjelző lámpa felvillan. A készülék ekkor készenléti üzemmódban van.
 - ✓ A kijelzőn **15** „-L-” jelenik meg, ha a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C alatt van.
 - ✓ A kijelzőn **15** „-H-” jelenik meg, ha már főzés történt és a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C felett van.
- 3) Nyomja meg a be/ki gombot **11**.
 - ✓ A kijelzőn **15** „007” jelenik meg és a be/ki működésjelző lámpa **10** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha kb. 30 másodpercig nem helyez megfelelő főzőedényt a főzőlapra **1/3** vagy nem végez beállításokat, akkor a készülék hangjelzés kíséretében készenléti üzemmódba kapcsol.
- 4) Választhat a teljesítmény-fokozat üzemmódban, **vagy** a hőmérséklet üzemmódban történő főzés között. Ehhez nyomja meg az üzemmód gombot **↔ 15**.
 - ✓ Teljesítménymódban a kijelzőn **15** az előre beállított teljesítményszint jelenik meg (a bal oldali főzőlaphoz **1** „L05”, a jobb oldali főzőlaphoz **3** „L04”). A működésjelző lámpa **P 7** világít.

A teljesítményfokozat üzemmód beállításán a főzőedény különböző gyorsasággal melegszik fel. Minél magasabb a beállított teljesítményfokozat, annál gyorsabban melegszik fel a főzőedény.

- ✓ Hőmérséklet-fokozat üzemmódban a kijelzőn **15** az előre beállított „120” °C hőmérséklet jelenik meg. A működésjelző lámpa °C **8** világít. A hőmérsékletet a **+** gombok **14** ill. **- 16** megnyomásával lehet 10 °C fokkal növelni vagy csökkenteni. Ha a hőmérséklet-üzemmódban főz, akkor a főzőedény a beállított hőmérsékletre melegszik fel. Amint az edény hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökken, a készülék újra felmelegít. A hőmérséklet állandó marad.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nincs megfelelő főzőedény a főzőlapon **1/3**, akkor néhány másodperc múlva kb. 1 percen keresztül hangjelzés hallható. A kijelzőn **15** az „E” hibüzenet jelenik meg. A folytatáshoz helyezzen egy étellel megtöltött, megfelelő főzőedényre **1/3** (lásd a **Biztonsági kikapcsolás** fejezetet).
- 5) Nyomja meg annyiszor a gombot **+** **14**, ill. **- 16**, amíg a kijelzőn **15** meg nem jelenik a kívánt teljesítményfokozat vagy hőmérséklet.
 - 6) A főzőlap **1/3** kikapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot **11** (☾).
- ✓ Az összes működésjelző lámpa kialszik és a készülék ismét készenléti üzemmódban van.
- 7) Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja tovább a készüléket.

Időzítő

1-180 perces idő állítható be, melynek letelte után az adott főzőlaphoz **1/3** ki kell kapcsolódnia.

- 1) Indítsa el a főzési folyamatot az előzőekben ismertetett módon (teljesítmény- vagy hőmérséklet-üzemmód).
 - 2) Nyomja meg az időzítő gombot ☾ **19**.
- ✓ A kijelzőn **15** „0” jelenik meg. Az időzítő működésjelző lámpa ☺ **20** világít.
- 3) A gomb **+** **14** vagy **- 16** nyomásával állítsa be a kívánt időt.
- ✓ Az kijelzőn **15** az idő kijelzése 1 perccel nő vagy csökken. Ha 5 másodpercig nem nyom meg gombot, akkor elindul az időzítő.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tartsa lenyomva a gombot **+** **14** vagy **- 16** a gyors lefolyás elindításához.
- ✓ A kijelző **15** felváltva mutatja a beállított teljesítmény-fokozatot/hőmérsékletet és a kikapcsolásig még hátralévő időt.
 - ✓ Az idő letelével hangjelzés hallható és a mindenkori főzőlap **1/3** automatikusan kikapcsol, így a készülék ismét készenléti üzemmódban van.

Automatikus programok

Boost

A „Boost” programmal felgyorsíthatja a főzési folyamatot.

1) Nyomja meg működés közben a boost gombot **B 18**.

✓ A készülék kb. 30 másodpercen keresztül legnagyobb teljesítményfokozaton működik. A kijelző **15** a maximális teljesítményfokozatot mutatja az aktív főzőlapra **1/3** vonatkozóan. A boost működésjelző lámpa **B 21** világít.


2) A program idő előtti megszakításához ismét nyomja meg a boost gombot **B 18**.

Ellenkező esetben a készülék kb. 30 másodperc múlva automatikusan visszakapcsol az előzőleg beállított teljesítmény- vagy hőmérsékletfokozatba és kikapcsol a boost működésjelző lámpa **B 21**.

Tej


A „Tej” programmal úgy melegíthet tejet, hogy az nem fut ki. A tej a legalacsonyabb teljesítményfokozaton kb. 60 °C-ra melegszik és kb. 20 percen keresztül 60 °C hőmérsékleten marad.

1) Működés közben nyomja meg a tej  **17** gombot.

✓ Világít a tej  **22** működésjelző lámpa. A kijelzőn **15** váltakozva a „50” felirat és „20”-szal kezdődően a program befejezéséig hátralévő idő látható.


TUDNIVALÓ


- ▶ Ezzel egyidejűleg aktiválhatja a „boost” programot is. A „tej” program kb. 30 másodpercre megszakad és később folytatódik.
- ▶ Ha ezzel egy időben aktiválja a „melegen tartás” programot is, akkor a „tej” program megszakad.

2) A „tej” program megszakításához és a rendes üzemmódba való váltáshoz nyomja meg az üzemmód gombot  **13**.

Melegen tartás

A „Melegen tartás” programmal a főzőedény tartalmát kíméletesen kb. 60°C-on tarthatja, 2 órán keresztül. Amint elérte a 60°C-ot, a készülék kikapcsolja a mindenkori főzőlapot **1/3**. Ha a hőmérséklet ismét 60°C alá süllyed, akkor a készülék ismét melegíteni kezd.

1) Működés közben nyomja meg a Melegen tartás gombot  **12**.

✓ A kijelzőn **15** váltakozva a hőmérséklet „50” felirat, és „120”-szal kezdődően a program befejezéséig hátralévő idő látható. A melegen tartás működésjelző lámpa  **9** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ezzel egyidejűleg aktiválhatja a „boost” programot is. A „melegen tartás” program kb. 30 másodpercre megszakad és később folytatódik.
- ▶ Ha ezzel egy időben aktiválja a „tej” programot is, akkor a „melegen tartás” program megszakad.

2) A „melegen tartás” program megszakításához és a normál üzemmódba való visszakapcsoláshoz nyomja meg az üzemmód gombot ↔ **13**.

Gyerekszár

Ha nem szeretné, hogy például gyermekek illetéktelenül bekapcsolják a készüléket, megváltoztassák a beállításokat, akkor használja a készüléken lévő gyerekszárát. Mindegyik főzőlapnak saját gyerekszárja van. Ha szeretné megakadályozni, hogy a gyerekek piszkálják a készüléket, akkor mindig zárja le mindkét főzőlapot **1/3** a gyerekszárral.

TUDNIVALÓ

- ▶ A gyerekszár védőfunkcióként is használható a készülék tisztítása során: Aktiválja a gyerekszárát, mielőtt a gombokat nedves törölkendővel letörli. Ezzel elkerülheti a gombok akaratlan működtetését.

1) A gyerekszár bekapcsolásához nyomja meg egyszerre a **+** **14** és **-** **16** gombot.

✓ Hangjelzés hallható, a gyerekszár **15** működésjelző lámpa világít és a kijelzőn **15** „L” jelenik meg.

2) A gyerekszár kikapcsolásához tartsa egyszerre lenyomva a **+** **14** és **-** **16** gombot kb. 3 másodpercre.

✓ Hangjelzés hallható és a gyerekszár működésjelző lámpa **15** kialszik.


TUDNIVALÓ

▶ Ha kikapcsolt állapotban aktív a gyerekszár, akkor csak az **+** gomb **14** és **-** gomb **16** kezelhető a gyerekszár kireteszeléséhez.

▶ Ha működés közben kapcsolja be a gyerekszárát, akkor csak az **+** gomb **14** és **-** gomb **16**, valamint a be/ki gomb **11** kezelhető.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket vagy annak részeit folyadékba! Áramütés okozta életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon oldószert vagy súroló hatású szereket. Ezek kárt tehetnek a készülék főzőlapjaiban **1/3**.
- ▶ Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert, illetve erős vegyszer! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- A készülék felületeit és a hálózati kábelt csak enyhén nedves mosogatókendővel tisztítsa.
- Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.
- A főzőlapokra **1/3** égett szennyeződések kifejezetten üveg főzőlaphoz alkalmas, háztartási szaküzletben kapható kaparóval lehet eltávolítani.
- Ha a készülék alatti szellőzőnyílások környékén szennyeződések láthatók, akkor ezeket megpróbálhatja kívülről, porszívóval eltávolítani.

Tárolás

- Tárolja a tiszta és száraz készüléket pormentes és tiszta helyen.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. A be/ki működésjelző lámpa 10 nem világít.	Nincs csatlakoztatva a hálózati csatlakozódugó.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzathoz.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizhez.
A készülék nem indítja el a főzési folyamatot.	Nincs edény az adott főzőlapon 1/3 .	Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra 1/3 .
	Az edény nem használható indukciós főzőlappal.	Használjon megfelelő edényt (lásd az „Alkalmos főzőedények” fejezetet).
Az egyik kijelzőn 15 az „E0” jelenik meg.	Nincs edény az adott főzőlapon 1/3 vagy az edény túl kicsi.	Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra 1/3 .
	Az edény nem használható indukciós főzőlappal.	
Az egyik kijelzőn 15 az „E2” jelenik meg.	A főzőlap 1/3 alatti hőmérséklet-érzékelő hibás.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz és forduljon szervizünkhöz. Adja meg a hibakódot.
Az egyik kijelzőn 15 az „E3” jelenik meg.	A készülék túl magas feszültséget kap (> 275 V).	Győződjön meg arról, hogy a készülék előírászerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz (220 - 240 V ~, 50/60 Hz) van csatlakoztatva.
Az egyik kijelzőn 15 az „E4” jelenik meg.	A készülék túl alacsony feszültséget kap (< 150 V).	Győződjön meg arról, hogy a készülék előírászerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz (220 - 240 V ~, 50/60 Hz) van csatlakoztatva.
Az egyik kijelzőn 15 az „E5” jelenik meg.	A főzőlap 1/3 alatti hőmérséklet-érzékelő hibás és rövidzárlat történt.	Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz és forduljon szervizünkhöz. Adja meg a hibakódot.
Az egyik kijelzőn 15 az „E6” jelenik meg.	Az elektronika túlforrósodott.	Ellenőrizze, hogy a készülék alján lévő ventilátor megfelelően működik és elegendő levegőt szív be.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

**FR**

A termék és a csomagolás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

Információk a főzőlapról

	Szimbólum	Érték	Egység
Modellnév	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Főzőlap típus	-	Háztartási főzőlap	-
Főzőlapok és/vagy főzőfelületek száma	-	2	-
Fűtési technológia (indukciós főzőlapok és -felületek, hősgárgázó főzőlapok, főzőlapok)	-	Indukciós főzőlapok	-
Kerek főzőlapok vagy -felületek esetén: hasznos felület átmérője főzőlaponként, a következő 5 mm-re kerekítve	Ø	22,0 / 22,0	cm
Nem kerek főzőlapok vagy -felületek esetén: hasznos felület hossza és szélessége elektromosan fűtött főzőlaponként vagy -felületenként, a következő 5 mm-re kerekítve	H	N/A	cm
	SZ	N/A	cm
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy -felületenként/kg	EC _{elektromos fűzés}	184,4 / 187,1	Wh/kg
A főzőmélyedés energiafogyasztása/kg	EC _{főzőlap}	185,8	Wh/kg

Vizsgálati módszer az EN 60350-2: 2018 vizsgálati szabvány szerint:
 Elektromos főzőkészülékek háztartási használatra. 2. rész: Főzőlapok -
 A teljesítménytulajdonságok mérésének módszere (a 66/2014/EU rendeletnek megfelelően tesztelve - I. melléklet, 1.2 és 2.2 szakasz).

HU

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Dupla indukciós főzőlap	Gyártási szám: 498963_2204
A termék típusa: SDI 3500 D5	
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrínyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

- A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
- A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
- A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
- A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

7. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
8. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
9. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Kazalo

Uvod	228
Predvidena uporaba	228
Vsebina kompleta	228
Odlaganje embalaže med odpadke	228
Upravljalni elementi in prikazi	229
Tehnični podatki	230
Varnostna navodila	230
Način delovanja	234
Primerna posoda za pripravo hrane	234
Energetsko učinkovito kuhanje	234
Postavitve	235
Električna priključitev	235
Delovanje	236
Kuhalni plošči	236
Varnostni izklop	236
Uporaba	237
Časovnik	238
Samodejni programi	239
Zaščita za otroke	240
Čiščenje	241
Shranjevanje	241
Odpravljanje napak	242
Odstranitev naprave med odpadke	243
Informacije o tej kuhalni plošči	244
Proizvajalec	245
Pooblaščen serviser	245
Garancijski list	246

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za segrevanje in ohranjanje toplote živil. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem.

Vsebina kompleta

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- dvojna indukcijska kuhalna plošča
- navodila za uporabo

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Odstranite ves embalažni material.

OPOMBA

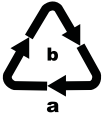
- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblašeni serviser.**).

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

OPOMBA

- ▶ Embalažo med garancijsko dobo naprave po možnosti shranite, da boste napravo lahko pravilno zapakirali v primeru uveljavljanja garancije.

Upravljalni elementi in prikazi


Slika A na zloženi strani: pregled naprave

- 1 leva kuhalna plošča
- 2 zračne reže (na zadnji strani)
- 3 desna kuhalna plošča
- 4 upravljalno polje (za desno kuhavno ploščo)
- 5 upravljalno polje (za levo kuhavno ploščo)

Slika B na zloženi strani: upravljalno polje 4 in 5 (enako za obe kuhalni plošči)

- 6 kontrolna lučka zaščite za otroke
- 7 kontrolna lučka za moč P
- 8 kontrolna lučka za temperaturo °C
- 9 kontrolna lučka za ohranjanje toplote
- 10 kontrolna lučka za vklop/izklop
- 11 tipka za vklop/izklop
- 12 tipka za ohranjanje toplote
- 13 tipka za način \leftrightarrow (moč P/temperatura °C)
- 14 tipka +
- 15 prikazovalnik
- 16 tipka -
- 17 tipka za mleko
- 18 tipka za pospešitev B
- 19 tipka za časovnik
- 20 kontrolna lučka za časovnik
- 21 kontrolna lučka za pospešitev B
- 22 kontrolna lučka za mleko

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~, 50/60 Hz
Skupna nazivna moč	3.500 W
Nazivna moč leve kuhalne plošče ❶	2.000 W
Nazivna moč desne kuhalne plošče ❸	1.500 W
Razred zaščite	II /  dvojna izolacija
Raven emisije hrupa	< 70 dB(A)

Varnostna navodila

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Poskrbite za to, da je električni vtič priključen izključno na pravilno vgrajeno in dobro dostopno električno vtičnico z napetostjo, ki se ujema z navedbami na tipski tablici. Električna vtičnica mora biti tudi po priključitvi še vedno dobro dostopna.
- ▶ Po uporabi električni vtič vedno izvlecite iz električne vtičnice. Pri tem vedno vlecite za vtič, ne pa za električni kabel.
- ▶ Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v električno vtičnico.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Kuhalno ploščo zavarujte pred poškodbami: ne obremenjujte je neenakomerno in poskrbite, da nanjo ne bodo padali nobeni predmeti. Če se kuhalna plošča ali ohišje poškoduje, se naprava ne sme več uporabljati. V tem primeru električni vtič takoj potegnite iz vtičnice in napravo najprej dajte popraviti.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Če je površina kugalne plošče opraskana, električni vtič potegnite iz električne vtičnice, da preprečite morebiten udar električnega toka.



Preprečite, da bi kakor koli prišlo do potopitve naprave, električnega kabla ali električnega vtiča v vodo ali druge tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Ne dotikajte se površine, na kateri je pred tem bila vroča posoda za pripravo hrane. Neposredno po premestitvi posode je lahko takšna površina zelo vroča.
- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Ne segrevajte nobenih zaprtih pločevink ali drugih zaprtih posod.



Pozor! Vroča površina!



Ta simbol vas svari pred dotikanjem kuhalne plošče neposredno po uporabi naprave. Nevarnost opeklin!

⚠ NEVARNOST za in zaradi rejnih ter domačih živali

- ▶ Električne naprave lahko predstavljajo vir nevarnosti za rejne in domače živali. Živali pa lahko napravo tudi poškodujejo. Zato hranite električne naprave vedno zunaj dosega živali.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Preveč segreta živila lahko začnejo goreti! Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Naprave tudi nikoli ne postavljajte pod vnetljive predmete, še posebej ne pod zastore ali zavese.
- ▶ Nikoli ne segrevajte trdno zaprte posode. Širjenje toplote oz. pare lahko hitro povzroči eksplozijo.
- ▶ Nikoli tudi ne segrevajte prazne posode. Taka posoda bi se prehitro segrela in zaradi tega lahko povzročila opekline kot tudi poškodovala kuhalno ploščo.
- ▶ Na kuhalno ploščo ne polagajte nobenih kovinskih predmetov, na primer kuhinjskih potrebščin ali delov pribora. Ti bi se lahko na indukcijski plošči zelo segreli.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Pri segrevanju majhnih količin olja bodite previdni! Ne nastavljajte velike moči ali visoke temperature. V nasprotnem primeru se olje lahko vname in začne goreti! Gorečega olja nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite tako, da jih prekrijete z ustreznim pokrovom ali krožnikom.
- ▶ Naprave ne smete nikoli uporabljati na kovinski mizi ali drugi kovinski podlagi. Taka podlaga se lahko segreje in zaradi tega povzroči požar. Lahko pa se nepopravljivo poškoduje tudi naprava.
- ▶ Naprave ne uporabljajte na tekstilni površini, npr. na namiznem prtju.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z dodatno stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom za upravljanje.
- ▶ Na spodnji strani naprave so ventilatorji za zračenje. Zmeraj zagotovite prost dotok zraka. Okrog naprave naj bo najmanj 10 cm prostega prostora, nad napravo pa 60 cm.

⚠ Da preprečite nevarnosti zaradi elektromagnetnih polj:

- ▶ Poskrbite za najmanj 1 m razdalje do naprav, ki so občutljive na elektromagnetna polja (npr. zasloni, ure, magnetni pomnilniški mediji, elektronske naprave itd.).
- ▶ Po potrebi je treba varnostno razdaljo povečati, če gre za medicinske naprave, kot so srčni spodbujevalniki, slušni aparati ali drugi pripomočki. O tem se pozanimajte pri proizvajalcu medicinskega izdelka!

OPOMBA

- ▶ Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Način delovanja

Medtem ko se običajne kuhalne plošče segrevajo same, toplota pri indukcijskih kuhalnih ploščah nastaja na dnu posode za pripravo hrane. Sama kuhalna plošča se ne segreva – segreje se le zaradi segrevanja jedi v posodi na plošči, ko toplota v loncu ogreje tudi kuhalno ploščo (povratno segrevanje).

Za to skrbi energijsko polje, ki toploto ustvarja le v materialih z magnetno prevodnostjo, npr. v železnih posodah. To energijsko polje nima nobenega toplotnega učinka v drugih materialih iz npr. porcelana, stekla ali keramike.

Primerna posoda za pripravo hrane

Za pripravo hrane uporabljajte le posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče:

- Za to so primerni lonci in ponve z dnom iz jekla ali litega železa. Ali je posoda primerna, ugotovite po oznaki na njej ali s preizkusom z magnetom, če se ta prime dna posode.
- Neprimerne za uporabo so vse kovine, na katere se magnet ne prime, npr. aluminij, baker, legirano jeklo, pa tudi nekovinska posoda, npr. iz porcelana, stekla, keramike itd. Če na kuhalno ploščo ①/③ postavite neprimerno posodo, se na prikazovalniku ⑮ pojavi napis »EÜ«.
- Za indukcijsko pripravo hrane so primernejše posode s tankim dnom kot posode z debelim, dvojnim dnom. Zelo kratki časi odziva na spremembe nastavitve (kratek čas predhodnega ogrevanja; hitro odmerjeno pečenje) pri debelem dnu posode niso mogoči.

Uporabljajte le posodo za kuhanje, ki ustreza velikosti kuhalne plošče ①/③. Le tako bo lahko indukcijska kuhalna plošča delovala brezhibno. Dno posode ne sme biti neenakomerno, temveč mora biti ravno, da se prilega plošči.

Premer dna posode ne sme biti manjši od 10 cm, sicer energijsko polje ne bo delovalo. Ne uporabljajte posode s premerom dna, večjim od 22 cm.

Nikoli istočasno ne uporabljajte obeh kuhalnih plošč ①/③, da bi nanju samo postavili velik kuhalni lonec in ga segrevali.

Energetsko učinkovito kuhanje

- Za čim bolj okolju prijazno rabo energije, potrebne za segrevanje jedi, priporočamo uporabo nižjih loncev z večjim premerom in ne visokih loncev z manjšim premerom. Tako se lahko jedi segrejejo hitreje, saj je površina lonca za segrevanje pri večjem premeru večja. Vendar pa ne uporabljajte posode s premerom dna, večjim od 22 cm.
- Če želite jedi segreti hitro, pokrijte lonec s pokrovom. Tako bo uhajalo manj toplote.

Postavitev

Do naprave je treba zagotoviti prost dotok zraka, da se ne bo pregrela. Zaradi tega jo namestite tako, da ...

- bo okrog nje, npr. do najbližje stene, najmanj 10 cm prostora,
 - bo nad njo, npr. do kuhinjske viseče omarice, najmanj 60 cm prostora.
- Naprava se hladi s sesanjem zraka skozi odprtine na spodnji strani. Ne postavljajte je na površine iz blaga ali mehke površine, na primer namizne prte. Uporabljajte jo le na gladkih površinah.
 - Naprave ne postavljajte v bližino zaves, zastorov ali drugih predmetov iz blaga, ki bi jih zračni tok lahko pritisnil ob napravo.
 - Naprave ne postavljajte na kovinske podlage, na primer s sestavnimi deli iz železa ali jekla. Take podlage bi se lahko zelo segrele.
 - Poskrbite za najmanj 1 m razdalje do naprav, ki so občutljive na elektromagnetna polja (npr. zasloni, ure, magnetni pomnilniški mediji, elektronske naprave itd.).
 - Da odstranite umazanijo zaradi prevoza, obrišite kuhalni plošči ❶/❸ z vlažno krpo.

Električna priključitev

Ko napravo po navodilih razpakirate in namestite, jo priklopite v električno vtičnico.

- Pred priključitvijo naprave preverite, ali se podatki za priključek (električna napetost in frekvenca) na tipski tablici naprave ujemajo s podatki za vaše električno omrežje.
- Električna vtičnica mora biti zaščitena z varnostnim zaščitnim stikalom s 16 A.
- Za priključitev naprave ne uporabljajte nobenih kabelskih podaljškov. V sili mora biti električni vtič hitro dostopen.
- Električnih kablov ne polagajte čez napravo ali čez vroče površine in/ali površine z ostrimi robovi.
- Pazite, da električni kabel ne bo ukleščen.

Delovanje

Kuhalni plošči

Kuhalni plošči **1/3** imata naslednje stopnje moči:

Stopnje moči	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Leva kuhalna plošča 1 (v W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Desna kuhalna plošča 3 (v W)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Kuhalni plošči **1/3** imata 19 temperaturnih stopenj:

Stopnje temperature v °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Čeprav sta kuhalni plošči **1/3** enakega videza, leva kuhalna plošča **1** nudi višjo moč od desne kuhalne plošče **3**. Upoštevajte torej, da se enaka količina jedi na levi kuhalni plošči **1** hitreje segreje in se tudi lahko lažje zažge.

Varnostni izklop

- Funkcija prepoznavanja posode za pripravo hrane zaradi varnosti napravo samodejno preklopi v način pripravljenosti, ko posodo za pripravo hrane vzamete s kuhalne plošče **1/3** ali če na plošči ni nobene posode.
- Ko vzamete posodo za pripravo hrane s kuhalne plošče **1/3**, se po nekaj sekundah približno 1 minuto oglašajo zvočni signali. Na prikazovalniku **15** se prikaže sporočilo o napaki »EÜ«. Če v tem času posodo za pripravo hrane znova položite na kuhalno ploščo **1/3**, se prej vnesene nastavitve ohranijo. V nasprotnem primeru pa »EÜ« po 1 minuti ugasne in naprava se preklopi v način pripravljenosti.

OPOMBA

- Dokler je temperatura kuhalne plošče **1/3** nad 60 °C, prikazovalnik **15** prikazuje »-H-«.

Uporaba

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Teža posode z živilom ne sme znašati več kot 10 kg, saj bi se drugače lahko kuhalni plošči **1/3** poškodovali.
- ▶ Električni vtič vedno povlecite iz električne vtičnice, šele ko ventilatorji ne delujejo več, saj bi se naprava sicer lahko poškodovala.

OPOMBA


- ▶ Upoštevajte, da se pri vsakem vnosu oglasi zvočni signal.

- 1) Primerno posodo za pripravo hrane z živilom postavite na sredino ene od kuhalnih plošč **1/3**.
- 2) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
 - ✓ Na kratko zasvetijo vse kontrolne lučke. Naprava je zdaj v načinu pripravljenosti.
 - ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »-L-«, če je temperatura kuhalne plošče **1/3** manj kot 60 °C.
 - ✓ Če se je pred tem zaključil postopek kuhanja in ima kuhalna plošča **1/3** še temperatura nad 60 °C, se na prikazovalniku **15** prikaže »-H-«.
- 3) Pritisnite tipko za vklop/izklop **11**.
 - ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »OFF« in kontrolna lučka za vklop/izklop **10** sveti.

OPOMBA



- ▶ Če v pribl. 30 sekundah na kuhalno ploščo **1/3** ne postavite primerne posode za pripravo hrane in ne izvedete nobenih nastavitvev, se naprava z zvočnim signalom preklopi v način pripravljenosti.
- 4) Izbirate lahko med pripravo jedi v načinu stopenj moči ali pripravo jedi v načinu stopenj temperature. V ta namen pritisnite tipko za način **15**.
 - ✓ V načinu stopenj moči se na prikazovalniku **15** pojavi vnaprej nastavljena stopnja moči (za levo kuhalno ploščo **1** »L05«, za desno kuhalno ploščo **3** »L04«). Kontrolna lučka **P 7** sveti.
V načinu stopenj moči se posoda za pripravo hrane segreva različno hitro. Višja ko je nastavljena stopnja moči, hitreje se bo posoda za pripravo hrane segrevala.
 - ✓ V načinu stopenj temperature se na prikazovalniku **15** prikaže vnaprej nastavljena temperatura »120« °C. Kontrolna lučka **8** sveti.
Temperaturo lahko zvišate ali znižate s pritiskanjem tipke **+ 14** oz. **- 16** za po 10 °C.
V načinu stopenj temperature se posoda za pripravo hrane segreje na nastavljeno temperaturo. Takoj ko nastavljena temperatura ni več dosežena, se naprava znova segreje. Temperatura se tako ohranja.

OPOMBA

- ▶ Če na kuhalni plošči **1/3** ni primerne posode za pripravo hrane, se po nekaj sekundah približno 1 minuto oglašajo zvočni signali. Na prikazovalniku **15** se prikaže sporočilo o napaki »E0«. Za nadaljevanje postavite primerno posodo za pripravo hrane z živilom na kuhavno ploščo **1/3** (glejte poglavje **Varnostni izklop**).
- 5) Pritisnite tipko **+** **14** oz. **-** **16** tolikokrat, da se na prikazovalniku **15** prikaže zelena stopnja moči ali temperatura.
- 6) Za izklop kuhalne plošče **1/3** pritisnite tipko za vklop/izklop **11** .
- ✓ Vse kontrolne lučke ugasnejo, naprava pa je znova v načinu pripravljenosti.
- 7) Ko naprave ne želite več uporabljati, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Časovnik

Vnaprej lahko izberete čas 1 - 180 minut, po katerem naj se ustrezna kuhalna plošča **1/3** izklopi.

- 1) Zaženite postopek kuhanja (v načinu moči ali temperature), kot je razloženo zgoraj.
- 2) Pritisnite tipko za časovnik  **19**.
- ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »E1«. Kontrolna lučka za časovnik  **20** sveti.
- 3) Nastavite želeni čas s pritiskom na tipko **+** **14** ali **-** **16**.
- ✓ Navedeni čas na prikazovalniku **15** se poveča ali pomanjša za po 1 minuto. Če 5 sekund ne izvedete nobenega vnosa, se časovnik zažene.

OPOMBA

- ▶ Držite pritisnjeno tipko **+** **14** ali **-** **16**, da zaženete hiter pregled.
- ✓ Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta nastavljena stopnja moči/temperatura in preostali čas do izklopa.
- ✓ Po izteku časa se oglasi zvočni signal in ustrezna kuhalna plošča **1/3** se samodejno izklopi, naprava pa je znova v načinu pripravljenosti.

Samodejni programi

Pospešitev

Za pospeševanje postopka kuhanja uporabite program »Pospešitev«.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za pospešitev **B 18**.


✓ Naprava se za pribl. 30 sekund preklopi na najvišjo stopnjo moči. Na prikazovalniku **15** se prikaže maksimalna stopnja moči za aktivno kuhhalno ploščo **1/3**. Kontrolna lučka za pospešitev **B 21** sveti.


2) Za predčasno prekinitev programa znova pritisnite tipko za pospešitev **B 18**.

V nasprotnem primeru se naprava v pribl. 30 sekundah samodejno vrne na prej nastavljeno stopnjo moči ali temperature, kontrolna lučka za pospešitev **B 21** pa ugasne.

Mleko

Uporabite program »Mleko«, da mleko segrejete, ne da bi zavrelo. Mleko se pri nižji stopnji moči segreje do pribl. 60 °C in 20 minut ohranja pri pribl. 60 °C.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za mleko  **17**.

✓ Kontrolna lučka za mleko  **22** sveti. Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta »55« in preostali čas do konca programa, ki se začne pri »20«.

OPOMBA


- ▶ Hkrati lahko aktivirate program »Pospešitev«. Program »Mleko« se prekine za pribl. 30 sekund in se nato nadaljuje.
- ▶ Če hkrati pritisnete program »Ohranjanje toplote«, se program »Mleko« prekine.

2) Pritisnite tipko za način \leftrightarrow **15**, da prekinete program »Mleko« in da se naprava znova vrne v normalni način delovanja.

Ohranjanje toplote

S programom »Ohranjanje toplote« se v posodi za pripravo hrane živilo 2 uri ohranja toplo pri pribl. 60 °C. Ko je temperatura 60 °C dosežena, naprava izklopi ustrezno kuhhalno ploščo **1/3**. Ko temperatura pade pod 60 °C, naprava znova segreva.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za ohranjanje toplote  **12**.

✓ Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta temperatura »55« in preostali čas do konca programa, ki se začne pri »120«. Kontrolna lučka za ohranjanje toplote  **9** sveti.

OPOMBA

- ▶ Hkrati lahko aktivirate program »Pospešitev«. Program »Ohranjanje toplote« se prekine za pribl. 30 sekund in se nato nadaljuje.
- ▶ Če hkrati aktivirate program »Mleko«, se program »Ohranjanje toplote« prekine.



2) Pritisnite tipko za način \leftrightarrow **13**, da prekinete program »Ohranjanje toplote« in da se naprava znova vrne v normalni način delovanja.

Zaščita za otroke


Naprava je opremljena z zaščito za otroke, da je ti ne bi nedovoljeno vklopili ali spreminjali njenih nastavitvev. Vsaka kuhalna plošča ima svojo lastno zaščito za otroke. Če želite preprečiti, da bi otroci ravnali z napravo, morate vedno blokirati obe kuhalni plošči **1**/**3** z ustrezno zaščito za otroke.

OPOMBA

- ▶ Zaščito za otroke uporabljajte tudi kot pomoč med čiščenjem: preden začnete tipke brisati z vlažno krpo, vklopite zaščito za otroke. Tako tipk ne boste pritisnili nenamerno.


- 1) Za vklop zaščite za otroke hkrati pritisnite tipki **+** **14** in **-** **16**.
 - ✓ Oglasi se zvočni signal, kontrolna lučka zaščite za otroke  **6** sveti, na prikazovalniku **15** pa se prikaže »- L -«.
- 2) Za izklop zaščite za otroke pribl. 3 sekunde hkrati držite pritisnjeni tipki **+** **14** in **-** **16**.
 - ✓ Oglasi se zvočni signal in kontrolna lučka zaščite za otroke  **6** ugasne.

OPOMBA

- ▶ Če je zaščita za otroke vključena v izklopljenem stanju, je mogoče uporabljati samo tipke **+** **14** in **-** **16** za sprostitvev zaščite za otroke.
- ▶ Če zaščito za otroke vklopite med delovanjem, je mogoče uporabljati samo tipke **+** **14** in **-** **16** ter tipko za vklop/izklop  **11**.

Čiščenje

OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden začnete napravo čistiti, vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Naprave ali njenih delov v nobenem primeru ni dovoljeno potapljati v tekočine! To lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara ter poškoduje napravo.
- ▶ Ohišja naprave nikoli ne odpirajte. Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.
Nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pri čiščenju ne uporabljajte topil ali ostrih čistil. Omenjene snovi lahko poškodujejo kuhalni plošči **1**/**3** naprave.
- ▶ Ne uporabljajte agresivnih, kemičnih ali abrazivnih čistil! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!
- Vse površine in električni kabel čistite le z rahlo navlaženo krpo za pomivanje posode.
- Napravo pred naslednjo uporabo dobro osušite.
- Sprijeto umazanijo lahko s kuhalnih plošč **1**/**3** odstranite s posebnim strgalom, namenjenim za čiščenje steklenih kuhalnih plošč, ki ga je mogoče kupiti v trgovinah z gospodinjskimi pripomočki.
- Če je umazanija vidna v zračnih režah pod napravo, jo poskusite od zunaj posesati s sesalnikom za prah.

Shranjevanje

- Očiščeno in suho napravo shranite na čistem mestu brez prahu.

Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje. Kontrolna lučka za vklop/izklop 10 ne sveži.	Električni vtič ni priključen v električno vtičnico.	Napravo priključite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
Naprava ne začne segrevati kuhalne plošče.	Na ustrezni kuhalni plošči 1/3 ni posode za pripravo hrane.	Na kuhalno ploščo 1/3 postavite primerno posodo za pripravo hrane.
	Posoda ni primerna za indukcijske kuhalne plošče.	Uporabite primerno posodo (glejte poglavje »Primerna posoda za pripravo hrane«).
	Vključena je zaščita za otroke.	Približno 3 sekunde hkrati držite pritisnjeni tipki + 14 in - 15 .
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E0«.	Na ustrezni kuhalni plošči 1/3 ni posode za pripravo hrane ali pa je posoda premajhna.	Na kuhalno ploščo 1/3 postavite primerno posodo za pripravo hrane.
	Posoda ni primerna za indukcijske kuhalne plošče.	
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E2«.	Temperaturni senzor pod kuhalno ploščo 1/3 je okvarjen.	Izvlčite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servis. Navedite kodo napake.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E3«.	Naprava se napaja s previsoko napetostjo (> 275 V).	Poskrbite, da bo naprava priključena na po predpisih instalirano električno vtičnico z napetostjo 220–240 V~, 50/60 Hz.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E4«.	Naprava se napaja s prenizko napetostjo (< 150 V).	Poskrbite, da bo naprava priključena na po predpisih instalirano električno vtičnico z napetostjo 220–240 V~, 50/60 Hz.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E5«.	Temperaturni senzor pod kuhalno ploščo 1/3 je okvarjen ali pa je prišlo do kratkega stika.	Izvlčite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servis. Navedite kodo napake.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E6«.	Elektronika je pregreta.	Preverite, ali ventilator na spodnji strani naprave pravilno deluje in lahko sesa dovolj zraka.

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



FR



Izdelek in embalažo je mogoče reciklirati, sta podvržena razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbirata ločeno.

Informacije o tej kuhalni plošči

	Simbol	Vrednost	Enota
Naziv modela	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tip kuhalne plošče	-	gospodinjska kuhalna plošča	-
Število kuhalnih plošč in/ali površin	-	2	-
Tehnologija segrevanja (indukcijske kuhalne plošče in površine, kuhalne plošče s toplotnim sevanjem, kuhalne plošče)	-	indukcijske kuhalne plošče	-
Pri okroglih kuhalnih ploščah ali površinah: premer uporabne površine ene kuhalne plošče, zaokrožen na 5 mm	∅	22,0/22,0	cm
Pri neokroglih kuhalnih ploščah ali površinah: dolžina in širina uporabne površine ene električno ogrevane kuhalne plošče ali površine, zaokrožena na 5 mm	D	n. r.	cm
	Š	n. r.	cm
Poraba energije na kuhavno mesto ali območje na kg	EC _{električno kuhanje}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče na kg	EC _{kuhalna plošča}	185,8	Wh/kg

Preskusni postopek po testu iz standarda EN 60350-2:2018: Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti (preizkušeno po Uredbi (EU) št. 66/2014 – Prilogi I, oddelku 1.2 in 2.2).

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 498963_2204

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Sadržaj

Uvod	248
Namjenska uporaba	248
Opseg isporuke	248
Zbrinjavanje ambalaže	248
Upravljački elementi i prikazi	249
Tehnički podaci	250
Sigurnosne napomene	250
Način funkcioniranja	254
Posuđe prikladno za kuhanje	254
Energetski učinkovito kuhanje	254
Postavljanje	255
Električni priključak	255
Pogon	256
Polja za kuhanje	256
Sigurnosno isključivanje	256
Rukovanje	257
Tajmer	258
Automatski programi	259
Zaštita za djecu	260
Čišćenje	261
Čuvanje	261
Otklanjanje grešaka	262
Zbrinjavanje uređaja	263
Informacije o ovoj ploči za kuhanje	264
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	265
Servis	266
Uvoznik	266

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

Time ste se odlučili za moderan i vrlo vrijedan proizvod. Upute za rukovanje dio su opreme ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Ovaj proizvod koristite isključivo na opisan način i za navedena područja primjene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, predajte im i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za zagrijavanje i održavanje temperature namirnica. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada ga ne koristite na otvorenom.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Dvostruka indukcijska ploča za kuhanje
- Upute za uporabu

- 1) Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartonske kutije.
- 2) Odstranite svu ambalažu.

NAPOMENA

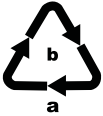
- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA










- ▶ Ako je moguće, čuvajte pakiranje uređaja za vrijeme trajanja jamstvenog roka kako biste u slučaju korištenja prava na jamstvo uređaj mogli uredno zapakirati.

Upravljački elementi i prikazi

Slika A na preklopnj strani: pregled uređaja

- ❶ lijevo polje za kuhanje
- ❷ otvori za zrak (na stražnjoj strani)
- ❸ desno polje za kuhanje
- ❹ upravljačka ploča (za desno polje za kuhanje)
- ❺ upravljačka ploča (za lijevo polje za kuhanje)

Slika B na preklopnj strani: upravljačko polje ❹ i ❺ (identično za oba polja za kuhanje)

- ❻ Kontrolna lampica Zaštita za djecu 
- ❼ Kontrolna lampica Snaga P
- ❽ Kontrolna lampica Temperatura °C
- ❾ Kontrolna lampica Održavanje topline 
- ❿ Kontrolna lampica Uključeno/Isključeno 
- ⓫ Tipka Uključeno/Isključeno 
- ⓬ Tipka Održavanje topline 
- ⓭ Tipka Način rada \leftrightarrow (Snaga P/Temperatura °C)
- ⓮ Tipka +
- ⓯ Zaslon
- ⓰ Tipka –
- ⓱ Tipka Mlijeko 
- ⓲ Tipka Boost B
- ⓳ Taste Timer 
- ⓴ Kontrolna lampica Timer 
- ⓵ Kontrolna lampica Boost B
- ⓶ Kontrolna lampica Mlijeko 

Tehnički podaci


Mrežni napon	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga ukupno	3500 W
Nazivna snaga lijevog polja za kuhanje ❶	2000 W
Nazivna snaga desnog polja za kuhanje ❸	1500 W
Razred zaštite	II /  dvostruka izolacija
Razina emisije buke	< 70 dB(A)

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Obratite pozornost na to da mrežni utikač uvijek priključite samo na uredno instaliranu i lako dostupnu mrežnu utičnicu čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Mrežna utičnica i nakon priključivanja mora ostati lako dostupna.
- ▶ Nakon uporabe uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Pritom hvatajte samo utikač, a ne kabel.
- ▶ Samo isključivanje nije dovoljno jer je uređaj još uvijek pod naponom, dok god je utikač utaknut u utičnicu.
- ▶ Zaštitite polje za kuhanje od oštećenja: Nemojte ga opterećivati neravnomjerno i ne dopustite da predmeti na njega padnu. Uređaj ne smijete nastaviti koristiti ako je oštećeno polje za kuhanje ili kućište. U tom slučaju odmah izvucite mrežni utikač i uređaj dajte na popravak.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
 - ▶ Ako je površina ploče za kuhanje pokidana, izvucite mrežni utikač iz utičnice kako biste izbjegli mogući strujni udar.
-  Pobrinite se da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač nikada ne budu uronjeni pod vodu ili drugu tekućinu.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ne dodirujte površinu na kojoj je prethodno stajala vruća posuda za kuhanje. Neposredno nakon toga površina može biti vrlo vruća.
- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog voda.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili druge zatvorene spremnike.



Pozor! Vruća površina!



Ovaj simbol upozorava na to da ne dodirujete polje za kuhanje neposredno nakon uporabe. Opasnost od opekлина!



Oprez!



Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ OPASNOST za domaće životinje i kućne ljubimce ili uslijed njih

- ▶ Električni uređaji mogu dovesti do opasnosti za domaće životinje i kućne ljubimce. Osim toga životinje mogu i izazvati štetu na uređaju. Stoga držite životinje dalje od električnih uređaja.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Pregrijane namirnice mogu početi gorjeti! Nikada ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora.
- ▶ Zato ga nikada ne postavite ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa ili zastora.
- ▶ Nikada ne zagrijavajte zatvorene spremnike. Uslijed toplinskog širenja može vrlo brzo doći do eksplozije.
- ▶ Nikada ne zagrijte prazne spremnike. Oni bi se brzo pregrijali i time doveli do opasnosti od opekлина i oštećenja polja za kuhanje.
- ▶ Ne odlažite metalne predmete na polju za kuhanje, npr. kuhinjske predmete ili dijelove pribora za jelo. Oni se na indukcijskom polju mogu jako zagrijati.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Budite pažljivi prilikom zagrijavanja malih količina ulja! Ne odabirite visoku snagu ili temperaturu. U protivnom, ulje bi se moglo zapaliti i početi gorjeti! Goruće ulje nikada ne gasite vodom! Plamen ugascite tako da ga prekrijete odgovarajućim poklopcem ili tanjurom.
- ▶ Uređaj nikada ne pogonite na metalnom stolu ili drugoj metalnoj podlozi. Podloga bi se mogla zagrijati i tako izazvati požar. Ili se uređaj može nepopravljivo oštetiti.
- ▶ Uređaj ne pogonite na tekstilnoj površini, npr. stolnjaku.
- ▶ Uređaj ne pogonite pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- ▶ Uređaj raspolaže ventilatorom na donjoj strani. Uvijek pazite da bude omogućen slobodan dovod zraka. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja i 60 cm prema gore.

⚠ Da biste izbjegli opasnosti uslijed elektromagnetskih polja:

- ▶ Držite najmanje 1 m razmaka od uređaja koji su osjetljivi na elektromagnetska polja (npr. zaslone, satove, magnetni memorijski medij, elektronički uređaji, itd.).
- ▶ Medicinsko-tehnički uređaji, npr. srčani stimulatori, slušni aparati ili drugi uređaji mogu zahtijevati veće razmake. S time u vezi informirajte se kod proizvođača medicinske opreme!

NAPOMENA

- ▶ Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Način funkcioniranja

Dok se standardne ploče za kuhanje zagrijavaju, visoke temperature kod indukcijske ploče za kuhanje nastaju na dnu posuda za kuhanje. Samo polje za kuhanje se ne zagrijava - ono postaje vruće kada na njemu grijete namirnice u loncu i vrućina u loncu povratno zrači na polje za kuhanje (povratno zagrijavanje).

Za to će se pobrinuti energetska polja koje samo u magnetno provodljivim materijalima generira toplinu, npr. željezni lonci. U drugim materijalima, npr. porculanu, staklu ili keramici, energetska polja ne može generirati toplinski učinak.

Posuđe prikladno za kuhanje

Koristite samo posuđe za kuhanje prikladno za indukcijska polja za kuhanje:

- Prikladni su lonci i tave s dnom od čelika i lijevanog željeza. To možete vidjeti po oznaci na loncu ili kada se magnet zalijepi za dno lonca.
- Neprikladni su svi metali na kojima se ne zalijepi magnet, npr. aluminij, bakar, plemeniti čelik, kao i posuđe od nemetala, npr. od porculana, stakla, keramike, itd. Kada se na polja za kuhanje ①/③ postavi neprikladno posuđe, prikazuje se „E0“ na odgovarajućem zaslonu ⑫.
- Tanko dna lonca su za indukcijsko kuhanje prikladnija od debelog sendvič-dna. Vrlo brze reakcije na promjene postavki (kratko vrijeme predgrijavanja, pečenje koje može biti brzo dozirano) kod debelog dna lonca nisu moguće.

Koristite samo posuđe za kuhanje prikladno za veličinu polja za kuhanje ①/③. Samo tada indukcijsko polje za kuhanje može besprijekorno funkcionirati. Dno lonca ne smije biti neravno, nego mora ravno nalijegati.

Promjer dna lonca ne smije biti manji od 10 cm, kako bi energetska polja bilo djelotvorno. Ne koristite lonce, čiji je promjer dna veći od 22 cm.

Nikada ne koristite oba polja za kuhanje ①/③ zajedno za postavljanje jedne velike posude na njih i za njezino zagrijavanje.

Energetski učinkovito kuhanje

- Da biste energiju potrebnu za zagrijavanje hrane koristili na ekološki što ispravniji način, preporučujemo vam da radije koristite lonac većeg promjera i manje visine nego visoki lonac manjeg promjera. Na taj način namirnice možete brže zagrijati jer je površina lonca koja se zagrijava veća kada je promjer lonca veći. Međutim, ne koristite lonce čiji je promjer dna veći od 22 cm.
- Kada hranu želite brzo zagrijati, lonac zatvorite poklopcem. Tako će se izgubiti manje topline.

Postavljanje

Uređaju je potreban slobodan dovod zraka kako se ne bi pregrijao. Zato uređaj postavite tako, da ...

- ostane najmanje 10 cm razmaka unaokolo, npr. do najbližeg zida,
- ostane najmanje 60 cm razmaka prema gore, npr. do visećeg ormara.
- Za hlađenje uređaj preko otvora na donjoj strani usisava zrak. Ne postavite ga na tekstilne ili mekane površine, npr. stolnjake. Koristite ga samo na glatkim površinama.
- Ne postavite ga u blizini zavjesa, zastora ili drugih tekstila, koji bi se u mlazu zraka mogli priljubiti uz uređaj.
- Ne postavite ga na metalne podloge, npr. podloge koje sadrže željezo ili čelik. One bi se mogle jako zagrijati.
- Držite najmanje 1 m razmaka od uređaja koji su osjetljivi na elektromagnetska polja (npr. zasloni, satovi, magnetni memorijski medij, elektronički uređaji, itd.).
- Polja za kuhanje ❶/❸ prebrišite vlažnom krpom da biste odstranili prljavštinu nakupljenu tijekom transporta.

Električni priključak

Kada raspakirate uređaj i postavite ga na opisani način, priključite ga na mrežnu utičnicu.

- Prije priključivanja uređaja usporedite priključne podatke (napon i frekvenciju) navedene na tipskoj ploči s podacima vaše strujne mreže.
- Utičnica mora biti osigurana osiguračem od 16A.
- Ne koristite produžni kabel za priključivanje uređaja. Mrežna utičnica u slučaju nužde mora biti brzo dostupna.
- Ne polazite mrežni kabel preko uređaja ili preko vrućih i/ili površina s oštrim bridovima.
- Pazite da se mrežni kabel ne priklješti.

Pogon

Polja za kuhanje

Polja za kuhanje ❶/❸ imaju sljedeće stupnjeve snage:

Stupnjevi snage	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
lijevo polje za kuhanje ❶ (u W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
desno polje za kuhanje ❸ (u W)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Oba polja za kuhanje ❶/❸ imaju 19 stupnjeva temperature:

Stupnjevi temperature u °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Iako su polja za kuhanje ❶/❸ optički identična, lijevo polje za kuhanje ❶ ima veću snagu od desnog ❸. Stojite na umu da će se ista količina hrane na lijevom polju za kuhanje ❶ zagrijati brže i može lakše zagorjeti.

Sigurnosno isključivanje

- Radi sigurnosti, prepoznavanje lonca automatski prebacuje uređaj u stanje pripravnosti kada posudu skinete s polja za kuhanje ❶/❸ ili kada ne stavite posudu na polje.
- Kada posudu za kuhanje skinete s polja za kuhanje ❶/❸ nakon nekoliko sekundi oglasit će se zvučni signali u trajanju od otprilike 1 minute. Na zaslonu ❶ se pojavljuje poruka o pogrešci „E0“. Ako u tom vremenu posudu za kuhanje ponovno stavite na polje za kuhanje ❶/❸ zadržavaju se prethodno izvršene postavke. U protivnom se „E0“ nakon 1 minute gasi i uređaj se prebacuje u stanje pripravnosti.

NAPOMENA


- Sve dok je temperatura polja za kuhanje ❶/❸ viša od 60 °C, na zaslonu ❶ se prikazuje „H-“.

Rukovanje


POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ukupna težina lonca uklj. sadržaj ne smije biti veća od 10 kg jer se u protivnom polja za kuhanje **1/3** mogu oštetiti.
- ▶ Mrežni utikač iz mrežne utičnice izvucite tek kada ventilatori više ne rade, jer u protivnom može doći do oštećenja uređaja.

NAPOMENA

- ▶ Imajte na umu da se pri svakom unosu oglašava zvučni signal.
- 1) Prikladnu posudu za kuhanje sa sadržajem stavite na jedno od polja za kuhanje **1/3**.
 - 2) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
 - ✓ Nakratko će zasvijetliti sve kontrolne lampice. Uređaj je sada u stanju pripravnosti.
 - ✓ Zaslon **15** prikazuje „-L-“ ako je temperatura polja za kuhanje **1/3** manja od 60 °C.
 - ✓ Zaslon **15** prikazuje „-H-“ ako je prethodno već uslijedio postupak kuhanja i temperatura polja za kuhanje **1/3** je još uvijek viša od 60 °C.
 - 3) Pritisnite tipku Uklj/Isklj  **11**.
 - ✓ Zaslon **15** prikazuje „000“ i kontrolna lampica Uklj/Isklj **10** svijetli.


NAPOMENA

- ▶ Ako unutar približno 30 sekundi ne postavite prikladnu posudu za kuhanje na polje za kuhanje **1/3** ili obavite podešenja, uređaj će se prebaciti u stanje pripravnosti i oglasit će se zvučni signal.
- 4) Možete birati između kuhanja sa stupnjevima snage ili kuhanja sa stupnjevima temperature. U tu svrhu pritisnite tipku Način rada  **13**.
 - ✓ U načinu rada sa stupnjevima snage, na zaslonu **15** se prikazuje postavljeni stupanj snage (za lijevo polje za kuhanje **1** „L 05“, za desno polje za kuhanje **3** „L 04“). Kontrolna lampica P **7** svijetli.
 - U načinu rada sa stupnjevima snage posuda za kuhanje zagrijava se različitim brzinom. Što je viši stupanj snage, to će se posuda za kuhanje brže zagrijati.

- ✓ U načinu rada sa stupnjevima temperature, na zaslonu **15** se pojavljuje prethodno namještena temperatura od „120“ °C. Kontrolna lampica °C **8** svijetli.
Temperaturu možete pritiskom na tipke **+** **14** odnosno **-** **16** povećati ili smanjiti za 10°C.
U načinu rada sa stupnjevima temperature, posuda za kuhanje se zagrijava do zadane temperature. Čim temperatura padne ispod namještene vrijednosti, uređaj ponovno zagrijava. Temperatura se održava.



NAPOMENA

- ▶ Ako na polju za kuhanje **1/3** nema prikladne posude za kuhanje, nakon nekoliko sekundi će se na otprilike 1 minute oglasiti zvučni signali. Na zaslonu **15** se pojavljuje poruka o pogrešci „E0“. Da biste nastavili, prikladnu posudu za kuhanje sa sadržajem stavite na polje za kuhanje **1/3** (vidi poglavlje **Sigurnosno isključivanje**).

- 5) Pritisnite tipke **+** **14** odnosno **-** **16** toliko često sve dok se na zaslonu **15** ne prikaže željena temperatura.
- 6) Da biste isključili polje za kuhanje **1/3**, pritisnite tipku Uklj/Isklj **11** .
- ✓ Sve kontrolne lampice se gase, i uređaj je ponovno u stanju pripravnosti.
- 7) Izvucite mrežni utikač iz utičnice kada uređaj više ne želite koristiti.

Tajmer

Možete prethodno odabrati vrijeme od 1 - 180 min, nakon kojeg se odgovarajuće polje za kuhanje **1/3** treba isključiti.

- 1) Pokrenite postupak kuhanja (način rada sa stupnjevima snage ili temperature) na opisani način.
- 2) Pritisnite tipku Timer  **19**.
✓ Na zaslonu **15** se prikazuje „0“. Kontrolna lampica Timer  **20** svijetli.
- 3) Željeno vrijeme podesite pritiskom na tipke **+** **14** ili **-** **16**.
✓ Prikaz vremena na zaslonu **15** povećava se ili smanjuje za 1 minutu.
Kada 5 sekundi ne izvršite nijedan unos, tajmer se pokreće.







NAPOMENA


- ▶ Tipke **+** **14** ili **-** **16** držite pritisnutima kako biste pokrenuli brzo listanje.
- ✓ Zaslon **15** sada naizmjenice pokazuje namješteni stupanj snage/temperature i vrijeme preostalo do isključivanja.
- ✓ Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal i odgovarajuće polje za kuhanje **1/3** se automatski isključuje, te je uređaj ponovno u stanju pripravnosti.

Automatski programi

Boost





Koristite program „Boost“ kako biste ubrzali proces kuhanja.

- 1) Tijekom rada pritisnite tipku Boost **B** .
 - ✓ Uređaj na otprilike 30 sekundi prebacuje na najvišu razinu snage. Zaslom  prikazuje maksimalni stupanj snage za aktivno polje za kuhanje /. Kontrolna lampica Boost **B**  svijetli.
- 2) Za prijevremeni prekid programa ponovno pritisnite tipku Boost **B** .

U protivnom se uređaj nakon 30 sekundi automatski prebacuje nazad na prethodno podešeni stupanj snage ili temperature, i kontrolna lampica Boost **B**  se gasi.




Mlijeko

Koristite program „Mlijeko“ za zagrijavanje mlijeka bez prekuhanja. Mlijeko se zagrijava na oko 60 °C na niskoj razini snage i oko 20 minuta se održava na temperaturi od oko 60 °C.



- 1) Tijekom rada pritisnite tipku Mlijeko  .
 - ✓ Kontrolna lampica Mlijeko   svijetli. Zaslom  naizmjenično prikazuje „60“ i preostalo vrijeme do kraja programa, počevši od „20“.



















NAPOMENA

- ▶ Istovremeno možete aktivirati program „Boost“. Program „Mlijeko“ se prekida na oko 30 sekundi i nakon toga ponovno nastavlja.
- ▶ Ako istovremeno aktivirate program „Održavanje topline“, program „Mlijeko“ se prekida.

- 2) Pritisnite tipku Način rada   , kako biste prekinuli program „Mlijeko“ i prebacili natrag u normalni način rada.

Održavanje topline

Uz program „Održavanje topline“ sadržaj posude za kuhanje se uz lagano zagrijavanje održava na temperaturi od oko 60 °C tijekom 2 sata. Uređaj odgovarajuće polje za kuhanje / isključuje čim se dostigne 60 °C. Ako temperatura padne ispod 60 °C, uređaj ponovno zagrijava.

- 1) Tijekom rada pritisnite tipku Održavanje topline                  

NAPOMENA

- ▶ Istovremeno možete aktivirati program „Boost“. Program „Održavanje topline“ se prekida na oko 30 sekundi i nakon toga ponovno nastavlja.
- ▶ Ako istovremeno aktivirate program „Mlijeko“, program „Održavanje topline“ se prekida.

2) Pritisnite tipku Način rada \leftrightarrow **13**, kako biste prekinuli program „Održavanje topline“ i prebacili natrag u normalni način rada.


Zaštita za djecu

Da bi se spriječilo neovlašteno uključivanje ili promjena postavke, npr. od djece, ovaj uređaj opremljen je zaštitom za djecu. Svako polje za kuhanje ima vlastitu zaštitu za djecu. Ako želite spriječiti da djeca rukuju uređajem, uvijek morate oba polja za kuhanje **1**/**3** zaključati zaštitom za djecu.

NAPOMENA

- ▶ Zaštitu za djecu koristite i kao funkciju brisanja: Aktivirajte zaštitu za djecu prije nego vlažnom krpom prebrišete tipke. Tako ćete izbjeći nenamjerno aktiviranje tipki.


1) Da biste uključili zaštitu za djecu, istovremeno pritisnite tipke **+** **14** i **-** **16**.

✓ Oglašava se signalni zvuk, kontrolna lampica Zaštita za djecu  **6** svijetli i na zaslону **15** se prikazuje „-L-“.

2) Da biste isključili zaštitu za djecu istovremeno otprilike 3 sekunde držite tipke **+** **14** i **-** **16**.


✓ Oglašava se signalni zvuk i kontrolna lampica Zaštita za djecu  **6** se gasi.

NAPOMENA

- ▶ Ako je zaštita za djecu aktivna u isključenom stanju, za otključavanje treba koristiti tipke **+** **14** i **-** **16**.
- ▶ Ako je zaštita za djecu aktivna u radnom stanju, za otključavanje koristite tipke **+** **14** i **-** **16** te tipku za Uključeno/Isključeno  **11**.

Čišćenje

UPOZORENJE – OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Prije čišćenja uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶  Ni u kom slučaju uređaj ili njegove dijelove ne smijete uranjati u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, te do oštećenja uređaja.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije čišćenja pričekajte da se uređaj rashladi.
Opasnost od opekline!

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite otapala ili abrazivna sredstva. Ista mogu oštetiti polja za kuhanje ①/③ na uređaju.
- ▶ Ne koristite agresivna, kemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje!
Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu uređaja!
- Očistite sve površine i mrežni kabel samo blago navlaženom krpom za pranje.
- Uređaj prije ponovnog korištenja dobro osušite.
- Zapečena onečišćenja na poljima za kuhanje ①/③ možete odstraniti strugalicom posebno prikladnom za staklena polja za kuhanje, koju možete nabaviti u trgovini za potrebe domaćinstva.
- Kada su vidljiva onečišćenja u području ventilacijskih otvora ispod uređaja, možete ih izvana usisati usisivačem.

Čuvanje

- Čisti i suhi uređaj čuvajte na čistom mjestu na kojem nema prašine.

Otklanjanje grešaka

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆE RJEŠENJE
Uređaj ne radi. Kontrolna lampica Uključeno/Isključeno 10 ne svijetli.	Mrežni utikač nije priključen.	Uređaj priključite na mrežnu utičnicu.
	Uređaj je oštećen.	Obratite se servisu.
Uređaj ne pokreće postupak kuhanja.	Na odgovarajućem polju za kuhanje 1/3 nema posude.	Postavite prikladnu posudu za kuhanje na odgovarajuće polje za kuhanje 1/3.
	Posuda nije prikladna za indukcijska polja za kuhanje.	Koristite prikladnu posudu (vidi poglavlje „Posude prikladno za kuhanje“).
	Aktivirana je zaštita za djecu.	Istovremeno otprilike 3 sekunde držite pritisnutima tipke + 14 i - 16.
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E0“.	Na odgovarajućem polju za kuhanje 1/3 nema posude ili je posuda premala.	Postavite prikladnu posudu za kuhanje na odgovarajuće polje za kuhanje 1/3.
	Posuda nije prikladna za indukcijska polja za kuhanje.	
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E2“.	Senzor temperature ispod polja za kuhanje 1/3 je u kvaru.	Izvcite mrežni utikač iz utičnice i obratite se servisu. Navedite šifru pogreške.
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E3“.	Uređaj se napaja previsokim naponom (> 275 V).	Pobrinite se da je uređaj priključen na propisno instaliranu mrežnu utičnicu napona 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E4“.	Uređaj se napaja preniskim naponom (< 150 V).	Pobrinite se da je uređaj priključen na propisno instaliranu mrežnu utičnicu napona 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E5“.	Senzor temperature ispod polja za kuhanje 1/3 je u kvaru ili je došlo do kratkog spoja.	Izvcite utikač iz utičnice i obratite se servisu. Navedite šifru pogreške.
Na jednom od zaslona 15 se prikazuje „E6“.	Elektronika se pregrijala.	Provjerite radi li pravilno ventilator na donjoj strani uređaja i može li usisati dostatnu količinu zraka.

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačícima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Proizvod i ambalaža mogu se reciklirati, podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača i prikupljaju se odvojeno.

Informacije o ovoj ploči za kuhanje

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Oznaka modela	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tip ploče za kuhanje	-	Ploča za kuhanje za domaćinstvo	-
Broj polja i/ili područja za kuhanje	-	2	-
Tehnologija zagrijavanja (indukcijska polja i područja, polja za kuhanje isijavanjem topline, ploče za kuhanje)	-	Indukcijska polja za kuhanje	-
Kod okruglih polja ili površina za kuhanje: Promjer korisne površine po polju za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Kod polja ili područja za kuhanje koja nisu okrugla: Duljina i širina korisne površine po električno grijanom polju ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	D	Nije primjenjivo	cm
	Š	Nije primjenjivo	cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje po kg	EC _{električno kuhanje}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje po kg	EC _{ploča za kuhanje}	185,8	Wh/kg

Postupak ispitivanja prema Standard ispitivanja EN 60350-2: 2018: Električni aparati za kuhanje za upotrebu u kućanstvu - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje svojstava upotrebe (testirano u skladu s Uredbom (EU) br. 66/2014, prilogom I, odjeljcima 1.2 i 2.2).

Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljn ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljn ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljn samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo za jamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 498963_2204 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 498963_2204.

Servis

HR

Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 498963_2204

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Cuprins

Introducere	268
Utilizarea conform destinației	268
Furnitura	268
Eliminarea ambalajului	268
Elementele de operare și afișaje	269
Date tehnice	270
Indicații de siguranță	270
Modul de funcționare	274
Vase de gătit adecvate	274
Gătirea eficient energetic	274
Amplasarea	275
Conexiunea electrică	275
Funcționarea	276
Plitele	276
Oprirea de siguranță	276
Operarea	277
Temporizatorul	278
Programe automate	279
Siguranța pentru copii	280
Curățarea	281
Depozitarea	281
Remediarea defecțiunilor	282
Eliminarea aparatului	283
Informații privind această plită	284
Garanția Kompnass Handels GmbH	285
Service-ul	286
Importator	286

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru încălzirea și menținerea caldă a alimentelor. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Utilizați aparatul numai în spații uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Plită dublă cu inducție
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.

INDICAȚIE

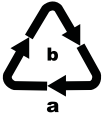
- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul aparatului pe perioada garanției pentru a putea ambala aparatul în mod corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Elementele de operare și afișaje


Figura A din pagina pliată: prezentarea aparatului

- 1 Plită din stânga
- 2 Fante de aer (pe partea posterioară)
- 3 Plită din dreapta
- 4 Panou de comandă (pentru plita din dreapta)
- 5 Panou de comandă (pentru plita din stânga)

Figura B de pe pagina pliată: panou de comandă 4 și 5 (identic pentru ambele plite)

- 6 Lampa de control Siguranță pentru copii
- 7 Lampa de control Power P
- 8 Lampa de control Temperatură °C
- 9 Lampa de control Menținere la cald
- 10 Lampa de control Pornit/Oprit
- 11 Tasta Pornit/Oprit
- 12 Tasta Menținere la cald
- 13 Tasta mod ↔ (Power P/Temperatură °C)
- 14 Tasta +
- 15 Ecran
- 16 Tasta -
- 17 Tasta Lapte
- 18 Tasta Boost B
- 19 Tasta Temporizator
- 20 Lampa de control Temporizator
- 21 Lampă de control Boost B
- 22 Lampă de control Lapte

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Putere nominală totală	3500 W
Putere nominală plita din stânga ❶	2000 W
Putere nominală plita din dreapta ❸	1500 W
Clasa de protecție	II /  Izolare dublă
Nivelul emisiei de zgomot	< 70 dB(A)

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Aveți grijă să conectați fișa numai la o priză instalată corespunzător și ușor accesibilă, a cărei tensiune să corespundă cu valorile indicate pe plăcuța de fabricație. Priza trebuie să fie în continuare ușor accesibilă și după racordare.
- ▶ După utilizare, scoateți întotdeauna fișa din priză. Trageți întotdeauna de fișă, nu de cablul de alimentare.
- ▶ Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât fișa este în priză.
- ▶ Protejați plita împotriva deteriorărilor: Nu o încărcăți neuniform și nu permiteți căderea obiectelor pe aceasta. Este interzisă utilizarea ulterioară a aparatului dacă plita sau carcasa este deteriorată. În acest caz scoateți imediat fișa din priză și dispuneți mai întâi repararea aparatului.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare a aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Dacă suprafața plitei s-a fisurat, scoateți fișa din priză pentru a evita o posibilă electrocutare.



Asigurați-vă că aparatul, cablul sau fișa nu ating nicio dată în apă sau în alte lichide.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu atingeți suprafața pe care a stat anterior un vas de gătit fierbinte. Imediat după aceasta, suprafața poate fi foarte fierbinte.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Nu încălziți doze închise sau alte recipiente închise.



Atenție! Suprafață fierbinte!



Acest simbol vă avertizează cu privire la atingerea plitei imediat după utilizare. Pericol de arsuri!

⚠ PERICOL pentru și din cauza animalelor de fermă și de companie

- ▶ Aparatele electrice pot constitui o sursă de pericol pentru animalele de fermă și de companie. În plus, animalele pot provoca deteriorarea aparatului. Din acest motiv, țineți întotdeauna animalele la distanță de aparatele electrice.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Alimentele supraîncălzite pot începe să ardă! Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupraveheat.
- ▶ De aceea, nu îl așezați niciodată sub obiecte inflamabile, în special sub draperii sau perdele.
- ▶ Nu încălziți niciodată un recipient închis etanș. Dilatarea sub acțiunea căldurii poate duce rapid la o explozie.
- ▶ Nu încălziți niciodată un recipient gol. Acesta s-ar supraîncălzi rapid, provocând, prin urmare, atât pericol de arsuri, cât și deteriorarea plitei.
- ▶ Nu așezați pe plită obiecte metalice, precum ustensile de bucătărie sau tacâmuri. Acestea pot deveni foarte fierbinți în câmpul de inducție.
- ▶ Procedați cu atenție la încălzirea unei cantități mici de ulei! Nu setați o treaptă de putere sau temperatură mare. În caz contrar, uleiul poate arde și poate provoca incendiu! Nu stingeți niciodată uleiul încins cu apă! Înăbușiți flăcările prin acoperirea acestora cu un capac adecvat sau o farfurie.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul pe o masă metalică sau pe o altă suprafață metalică. Aceasta se poate încălzi și poate duce astfel la un incendiu. Sau aparatul se poate defecta iremediabil.
- ▶ Nu utilizați aparatul pe o suprafață textilă, cum ar fi o față de masă.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu utilizați aparatul împreună cu temporizatoare externe sau cu sisteme de comandă de la distanță.
- ▶ Aparatul dispune de un ventilator în partea inferioară. Asigurați-vă întotdeauna că este garantată alimentarea liberă cu aer. Lăsați un spațiu liber de minimum 10 cm de jur împrejurul aparatului și de 60 cm în sus.

⚠️ Pentru a preveni pericolele cauzate de câmpurile electromagnetice:

- ▶ Păstrați o distanță de minimum 1 m față de aparatele care sunt sensibile la câmpurile electromagnetice (de exemplu, monitoare, ceasuri, medii de stocare magnetice, aparate electronice etc.).
- ▶ Dispozitivele tehnico-medicale, precum stimulatoarele cardiace, aparatele auditive sau alte dispozitive pot necesita distanțe mai mari. Consultați în acest scop producătorul dispozitivului medical!

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Modul de funcționare

În timp ce plitele de gătit normale devin fierbinți, la o plită cu inducție căldura este produsă în partea de jos a vasului de gătit. Plita însăși nu este încălzită; aceasta devine fierbinte atunci când pe ea sunt încălzite alimentele din oală și căldura din oală se răsfârânge asupra plitei (încălzire inversă).

Acest lucru este asigurat de un câmp energetic care generează căldură numai în materiale magnetice conductibile, de exemplu oale din fier. În alte materiale, cum ar fi porțelan, sticlă sau ceramică, câmpul energetic nu poate genera niciun efect de încălzire.

Vase de gătit adecvate

Utilizați numai vase de gătit care sunt adecvate pentru plitele cu inducție:

- Sunt adecvate oale și tigăi cu fundul din oțel sau fontă. Acestea pot fi recunoscute fie printr-un marcaj pe oală, fie dacă un magnet se lipește de fundul vasului.
- Sunt inadecvate toate metalele pe care nu se lipește magnetul, cum ar fi aluminiul, cuprul, oțelul inoxidabil, precum și vasele nemetalice, precum cele din porțelan, sticlă, ceramică etc. Dacă pe plite ①/③ se așază vase de gătit inadecvate, apare „E” pe respectivul ecran ⑤.
- Fundurile subțiri ale oalelor sunt mai potrivite pentru gătitul cu inducție decât fundurile groase, tip sandwich. Timpii foarte scurți de reacție la modificările setărilor (timpul de preîncălzire scurt, prăjirea dozabilă rapid) nu sunt posibili în cazul fundurilor groase ale oalelor.

Utilizați numai vase de gătit care sunt adecvate pentru dimensiunea plitei ①/③. Numai atunci plita cu inducție poate funcționa ireproșabil. Fundul oalei nu trebuie să fie neuniform, ci trebuie să fie plat.

Diametrul pe care îl are fundul oalei nu trebuie să fie mai mic de 10 cm, pentru a funcționa câmpul energetic. Nu utilizați oale al căror diametru la nivelul fundului oalei este mai mare de 22 cm.

Nu utilizați niciodată ambele plite ①/③ deodată pentru a așeza pe ele un vas de gătit mare și pentru a-l încălzi.

Gătitul eficient energetic

- Pentru a utiliza cât mai ecologic posibil energia necesară pentru încălzirea alimentelor, vă recomandăm să utilizați mai degrabă o oală cu un diametru mare și o înălțime mică decât o oală înaltă cu un diametru mic. Astfel, alimentele pot fi încălzite mai repede, deoarece suprafața oalei care este încălzită este mai mare în cazul unui diametru mare. Nu utilizați însă oale al căror diametru la nivelul fundului oalei este mai mare de 22 cm.
- Dacă doriți să încălziți repede alimentele, acoperiți oala cu un capac. Astfel se elimină mai puțină căldură.

Amplasarea

Aparatul necesită alimentarea nestingherită cu aer, pentru a nu se supraîncălzi. Așezați aparatul astfel încât...

- de jur împrejurul acestuia să fie un spațiu liber de minimum 10 cm, de exemplu față de următorul perete,
- în sus să rămână liberă o distanță de minimum 60 cm, de exemplu față de un dulap suspendat.
- Aparatul atrage aer prin orificiile de pe partea inferioară în vederea răcirii. Nu îl așezați pe suprafețe textile sau flaușate, cum ar fi fețe de masă. Utilizați-l numai pe suprafețe netede.
- Nu îl așezați în apropierea perdelelor, draperiilor sau al altor materiale textile care ar putea să se lipească pe aparat în fluxul de aer.
- Nu îl așezați pe suporturi metalice, cum ar fi suprafețe care conțin fier sau oțel. Acestea se pot încălzi foarte tare.
- Păstrați o distanță de minimum 1 m față de aparatele care sunt sensibile la câmpurile electromagnetice (de exemplu, monitoare, ceasuri, medii de stocare magnetice, aparate electronice etc.).
- Ștergeți plitele ❶/❷ cu o lavetă umedă pentru a îndepărta impuritățile produse în urma transportului.

Conexiunea electrică

După ce ați despachetat și amplasat aparatul în modul descris, conectați-l la o priză.

- Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de fabricație cu cele ale rețelei dvs. de curent.
- Priza trebuie să fie asigurată printr-un întrerupător de siguranță de 16 A.
- Nu utilizați cabluri prelungitoare pentru operarea aparatului. În caz de pericol, fișa trebuie să fie ușor accesibilă.
- Nu poziționați cablul pe aparat sau pe suprafețe fierbinți și/sau cu muchii ascuțite.
- Aveți grijă să nu blocați cablul de alimentare.

Funcționarea

Plitele

Plitele ❶/❸ dispun de următoarele trepte de putere:

Trepte de putere	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
plita din stânga ❶ (în wași)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
plita din dreapta ❸ (în wași)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Ambele plite ❶/❸ dispun de 19 trepte de temperatură:

Trepte de temperatura în °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Deși plitele ❶/❸ sunt identice din punct de vedere optic, plita din stânga ❶ are o putere mai mare decât cea dreaptă ❸. Țineți cont așadar de faptul că aceeași cantitate de alimente se încălzește mai repede pe plita din stânga ❶ și poate și să se ardă mai repede.

Oprirea de siguranță

- Funcția de detectare a oalei de gătit oprește aparatul automat în modul de așteptare din motive de siguranță, dacă luați vasul de gătit de pe plită ❶/❸ sau dacă nu așezați niciun vas pe aceasta.
- Dacă luați vasul de gătit de pe plită ❶/❸, după câteva secunde se emit semnale sonore timp de circa 1 minut. Pe ecran 15 este afișat mesajul de eroare „E0”. Dacă în decursul acestui timp așezați din nou vasul de gătit pe plită ❶/❸, se păstrează setările efectuate anterior. În caz contrar dispare „E0” după 1 minut, iar aparatul intră în modul de așteptare.

INDICAȚIE

- Când timp plita ❶/❸ are o temperatură de peste 60 °C, pe ecran 15 se va afișa „-H-”.

Operarea

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ În total, greutatea oalei, inclusiv a conținutului său nu trebuie să fie mai mare de 10 kg deoarece, în caz contrar, plitele **1/3** s-ar putea deteriora.
- ▶ Scoateți întotdeauna fișa din priză numai după ce ventilatoarele nu mai funcționează deoarece, în caz contrar, se poate defecta aparatul.

INDICAȚIE

- ▶ Rețineți că la fiecare introducere este emis un semnal sonor.

1) Așezați un vas de gătit adecvat cu conținut în mijlocul uneia dintre plite **1/3**.

2) Introduceți fișa în priză.

✓ Se aprind pentru scurt timp toate luminile de control. Aparatul se află acum în modul de așteptare.

✓ Pe ecranul **15** este afișat „-L-” dacă temperatura plitei **1/3** este mai mică de 60 °C.

✓ Ecranul **15** indică „-H-” dacă anterior a avut deja loc un proces de fierbere și plita **1/3** are încă o temperatură de peste 60 °C.

3) Apăsăți tasta Pornit/Oprit **11**.

✓ Ecranul **15** indică „OFF” și lampa de control Pornit/Oprit **10** nu luminează.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă în decurs de circa 30 de secunde nu așezați pe plită **1/3** un vas de gătit adecvat sau dacă nu efectuați reglaje, aparatul emite un semnal sonor și intră în modul de așteptare.

4) Puteți selecta între gătitul în modul cu trepte de putere sau gătitul în modul cu trepte de temperatură. Apăsăți în acest scop tasta Mod **13**.


✓ În modul de funcționare cu trepte de putere apare pe ecran **15** treapta de putere presetată (pentru plita din stânga **1** „L05”, pentru plita din dreapta **3** „L04”). Se aprinde lampa de control **P 7**.

În modul de funcționare cu trepte de putere, vasul de gătit este încălzit la viteze diferite. Cu cât este mai mare treapta de putere setată, cu atât mai repede se încălzește vasul de gătit.

- ✓ În modul de funcționare cu trepte de temperatură apare pe ecran **15** temperatura presetată de „120” °C. Lampa de control °C **8** luminează.
Puteți mări sau reduce temperatura prin apăsarea tastelor **+** **14**, respectiv **-** **15** cu câte 10 °C.
În modul de funcționare cu trepte de temperatură, vasul de gătit este încălzit la temperatura setată. Odată ce temperatura a scăzut sub valoarea setată, aparatul încălzește din nou. Temperatura este menținută.



INDICAȚIE

- Dacă pe plită **1/3** nu se află niciun vas de gătit adecvat, după câteva secunde se emit semnale sonore timp de circa 1 minut. Pe ecran **15** este afișat mesajul de eroare „E0”. Așezați un vas de gătit adecvat cu conținut pe plită **1/3** pentru a continua (a se vedea capitolul **Oprirea de siguranță**).

- 5) Apăsati tastele **+** **14**, respectiv **-** **15** până la apariția pe ecran **15** a treptei de putere sau de temperatură dorite.
- 6) Pentru a opri plita **1/3** apăsați tasta „Pornit/Oprit” **11** .
- ✓ Toate becurile de control se sting, aparatul se află din nou în modul de așteptare.
- 7) Scoateți fișa din priză dacă nu doriți să mai utilizați aparatul.

Temporizatorul

Puteți preseleca un timp în intervalul 1 - 180 de minute, după expirarea căruia respectiva plită **1/3** să se oprească.

- 1) Porniți procesul de fierbere (modul de funcționare cu trepte de putere sau temperatură) conform explicațiilor anterioare.
- 2) Apăsati tasta Temporizator  **19**.
- ✓ Pe ecran **15** apare „0”. Lampa de control Temporizator  **20** luminează constant.
- 3) Reglați timpul dorit prin apăsarea tastelor **+** **14** sau **-** **15**.
- ✓ Indicatorul timpului de pe ecran **15** crește sau scade cu câte 1 minut.
Dacă nu introduceți nimic timp de 5 secunde, atunci pornește temporizatorul.

INDICAȚIE

- Mențineți apăsaate tastele **+** **14** sau **-** **15** pentru a porni ciclul rapid.
- ✓ Ecranul **15** indică acum alternativ treapta de putere/temperatura setată și timpul rămas până la oprire.
- ✓ După expirarea timpului se emite un semnal sonor, iar respectiva plită **1/3** se oprește în mod automat, aparatul se află din nou în modul de așteptare.

Programe automate

Boost



Utilizați programul „Boost” pentru a grăbi procesul de fierbere.

- 1) Pe durata funcționării apăsați tasta Boost **B 18**.
 - ✓ Pentru circa 30 de secunde aparatul intră în modul de funcționare cu cea mai înaltă treaptă de putere. Ecranul **15** indică treapta de putere maximă pentru plita activă **1/3**. Lampa de control **B 21** luminează.
- 2) Pentru a întrerupe programul înainte de termen, apăsați din nou tasta Boost **B 18**.

În caz contrar, după circa 30 de secunde, aparatul va trece automat în treapta de putere sau de temperatură setată anterior, lampa de control Boost **B 21** se stinge.


Lapte

Utilizați programul „Lapte” pentru a încălzi lapte fără a-l fierbe. Laptele se va încălzi la treaptă joasă de putere la circa 60 °C și se va păstra la cald la circa 60 °C timp de 20 de minute.

- 1) Pe durata funcționării apăsați tasta Lapte  **17**.
 - ✓ Lampa de control Lapte  **22** luminează constant. Ecranul **15** indică alternativ „50” și timpul rămas până la finalul programului, începând de la „20”.



INDICAȚIE

- Puteți activa în același timp programul „Boost”. Programul „Lapte” se întrerupe pentru circa 30 de secunde și va continua ulterior.
- Dacă activați în același timp programul „Menținerea la cald”, programul „Lapte” se va întrerupe.

- 2) Apăsați tasta Mod  **13** pentru a întrerupe programul „Lapte” și pentru a reveni la modul de funcționare normal.

Menținerea la cald

Cu programul „Menținerea la cald” conținutul vasului de gătit este păstrat la cald la circa 60 °C timp de 2 ore. Aparatul deconectează respectiva plită **1/3** de îndată ce temperatura de 60 °C este atinsă. Dacă temperatura scade sub 60 °C, aparatul încălzește din nou.

- 1) Pe durata funcționării apăsați tasta Menținerea la cald  **12**.
 - ✓ Ecranul **15** indică alternativ temperatura „50” și timpul rămas până la finalul programului, începând de la „120”. Lampa de control Menținere la cald  **9** luminează constant.

INDICAȚIE

- ▶ Puteți activa în același timp programul „Boost”. Programul „Menținerea la cald” se întrerupe pentru circa 30 de secunde și va continua ulterior.
- ▶ Dacă activați în același timp programul „Lapte”, programul „Menținerea la cald” se va întrerupe.

2) Apăsăți tasta Mod \leftrightarrow **13** pentru a întrerupe programul „Menținerea la cald” și pentru a reveni la modul de funcționare normal.

Siguranța pentru copii

Pentru a preveni pornirea neautorizată sau modificarea setărilor, de exemplu de către copii, acest aparat este dotat cu o siguranță pentru copii. Fiecare plită are o siguranță proprie pentru copii. Dacă doriți să evitați manevrarea aparatului dumneavoastră de către copii, trebuie să blocați întotdeauna ambele plite **1/3** cu respectiva siguranță pentru copii.

INDICAȚIE

- ▶ Utilizați siguranța pentru copii și ca funcție de protecție la ștergere: înainte de a șterge tastele cu o lavetă umedă, activați siguranța pentru copii. Astfel preveniți acționarea neintenționată a tastelor.

1) Pentru a porni siguranța pentru copii apăsați simultan tastele **+ 14** și **- 16**.

- ✓ Se emite un semnal sonor, lampa de control Siguranță pentru copii **6** luminează constant și ecranul **15** afișează „- L -”.

2) Pentru a opri siguranța pentru copii apăsați simultan tastele **+ 14** și **- 16** timp de circa 3 secunde.


- ✓ Se emite un semnal sonor, iar lampa de control Siguranță pentru copii **6** se stinge.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă siguranța pentru copii este activă în stare deconectată, pot fi acționate numai tastele **+ 14** și **- 16** pentru deblocarea siguranței pentru copii.
- ▶ Dacă activați siguranța pentru copii în timpul funcționării, pot fi acționate numai tastele **+ 14** și **- 16** și tasta Pornit/Oprit **11**.

Curățarea

AVERTIZARE – PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna fișa din priză.
- ▶  Aparatul sau componentele acestuia nu trebuie introduse în apă sub nicio formă! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de curățare, așteptați să se răcească aparatul.
Pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați substanțe abrazive sau corozive. Acestea pot deteriora plitele ①/③ aparatului.
- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau abrazive! Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafața!
- Curățați toate suprafețele și cablul de alimentare numai cu o lavetă ușor umezită.
- Înaintea reutilizării, aparatul trebuie să fie complet uscat.
- Puteți îndepărta reziduurile lipite de pe plite ①/③ cu un răzuitor special, adecvat pentru plite din sticlă, disponibil în magazinele cu produse de uz casnic.
- Dacă există urme de murdărie în zona fantelor de aer sub aparat, încercați să le aspirați din exterior cu un aspirator.

Depozitarea

- Depozitați aparatul curat și uscat într-un loc lipsit de praf și curat.

Remedierea defecțiunilor

PROBLEMA	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează. Lampa de control Pornit/ Oprit 10 nu luminează.	Fișa nu este conectată.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
Aparatul nu pornește procesul de fierbere.	Pe respectiva plită 1/3 nu se află niciun vas.	Așezați un vas adecvat pe respectiva plită 1/3 .
	Vasul nu este adecvat pentru plitele cu inducție.	Utilizați un vas adecvat (a se vedea capitolul „Vase de gătit adecvate”).
	Siguranța pentru copii este activată.	Pentru a opri siguranța pentru copii apăsați simultan tastele + 14 și - 16 timp de circa 3 secunde.
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E0”.	Pe respectiva plită 1/3 nu se află niciun vas sau vasul este prea mic.	Așezați un vas adecvat pe respectiva plită 1/3 .
	Vasul nu este adecvat pentru plitele cu inducție.	
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E2”.	Senzorul de temperatură de sub plită 1/3 este defect.	Scoateți fișa din priză și adresați-vă departamentului de service. Introduceți codul erorii.
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E3”.	Aparatul este alimentat cu o tensiune prea înaltă (> 275 V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză instalată corespunzător, de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E4”.	Aparatul este alimentat cu o tensiune prea redusă (< 150 V).	Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză instalată corespunzător, de 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E5”.	Senzorul de temperatură de sub plită 1/3 este defect sau există un scurtcircuit.	Scoateți fișa din priză și adresați-vă departamentului de service. Introduceți codul erorii.
Pe unul dintre ecrane 15 este afișat „E6”.	Sistemul electronic este supraîncălzit.	Verificați dacă ventilatorul de pe partea inferioară a aparatului funcționează corect și poate aspira suficient aer.

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejerea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

**FR**

Produsul și ambalajul sunt reciclabile; acestea fac obiectul unei răspunderi extinse a producătorului și sunt colectate separat.

Informații privind această plită

	Simbolul	Valoarea	Unitatea
Denumirea modelului	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tip de plită	-	Plită de uz casnic	-
Numărul câmpurilor și/ sau zonelor de gătit	-	2	-
Tehnologia de încălzire (câmpuri și zone de gătit cu inducție, câmpuri de gătit radiante, plite)	-	Plite cu inducție	-
În cazul câmpurilor sau al zonelor de gătit rotunde: diametrul suprafeței utilizabile per plită, rotunjit la următo- rii 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
În cazul câmpurilor sau al zonelor de gătit care nu sunt rotunde: lungimea și lățimea suprafeței utilizabile per câmp sau zonă de gătit cu încălzire electrică, rotunjite la următorii 5 mm	L	N/A	cm
	l	N/A	cm
Consum de energie pe fiecare zonă sau supra- față de gătit per kg	Gătit electric CE	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consum de energie al locașului de gătit per kg	Plită CE	185,8	Wh/kg

Proceduri de verificare în conformitate cu Test Standard EN 60350-2: 2018:
Aparate electrice de gătit pentru utilizări casnice - Partea 2: Plite - procedură de
măsurare a caracteristicilor de utilizare (testat în conformitate cu secțiunile 1.2 și
2.2 din anexa I la Regulamentul (EU) nr. 66/2014).

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 498963_2204 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 498963_2204.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 498963_2204

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	288
Употреба по предназначение	288
Окомплектовка на доставката	288
Предаване на опаковката за отпадъци	288
Елементи за обслужване и показания	289
Технически данни	290
Указания за безопасност	290
Начин на функциониране	294
Подходящи готварски съдове	294
Енергийно ефективно готвене	295
Разполагане	295
Електрическо свързване	296
Работа с уреда	296
Нагревателните полета	296
Предпазно изключване	297
Работа с уреда	297
Таймер	299
Автоматични програми	299
Блокировка за деца	301
Почистване	302
Съхранение	302
Отстраняване на неизправности	303
Предаване на уреда за отпадъци	304
Информация относно този котлон	305
Гаранция	306
Сервизно обслужване	308
Вносител	308

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за загряване и поддържане в топло състояние на хранителни продукти. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога на открито.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- двоен индукционен котлон
 - ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали.

УКАЗАНИЕ

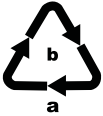
- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:
1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете опаковката за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Елементи за обслужване и показания

Фигура А на разгъващата се страница: общ преглед на уреда

- 1 ляво нагревателно поле
- 2 вентилационни прорези (от задната страна)
- 3 дясно нагревателно поле
- 4 панел за управление (за дясното нагревателно поле)
- 5 панел за управление (за лявото нагревателно поле)

Фигура Б на разгъващата се страница: панел за управление 4 и 5 (идентичен за двете нагревателни полета)

- 6 контролен индикатор „блокировка за деца“
- 7 контролен индикатор „Power“ P
- 8 контролен индикатор „температура“ °C
- 9 контролен индикатор „поддържане в топло състояние“
- 10 контролен индикатор „вкл./изкл.“
- 11 бутон „вкл./изкл.“
- 12 бутон „поддържане в топло състояние“
- 13 бутон режим \leftrightarrow („Power“ P/„температура“ °C)
- 14 бутон +
- 15 дисплей
- 16 бутон -
- 17 бутон „мляко“
- 18 бутон „Boost“ B
- 19 бутон „таймер“
- 20 контролен индикатор „таймер“
- 21 контролен индикатор „Boost“ B
- 22 контролен индикатор „мляко“

Технически данни

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Обща номинална мощност	3500 W
Номинална мощност на лявото нагревателно поле ❶	2000 W
Номинална мощност на дясното нагревателно поле ❷	1500 W
Клас на защита	II /  двойна изолация
Ниво на шумовите емисии	< 70 dB(A)

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ По време на работа не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Включвайте щепсела единствено в надлежно инсталиран и леснодостъпен електрически контакт с напрежение, съответстващо на данните на фабричната табелка. Електрическият контакт трябва да е леснодостъпен и след включване.
- ▶ След употреба винаги изключвайте щепсела от електрическия контакт. При това винаги хващайте самия щепсел, а не мрежовия кабел.
- ▶ Само изключване на уреда не е достатъчно, тъй като той продължава да се намира под напрежение, докато щепселът е включен в електрическия контакт.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ
УДАР!**

- ▶ Пазете нагревателното поле от повреди: не го натоварвайте неравномерно и не допускайте падане на предмети върху него. Прекратете употребата на уреда при повреда на нагревателното поле или корпуса. В такъв случай незабавно изключете щепсела от контакта и дайте уреда за ремонт.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ В случай на пукнатини на повърхността на котлона изключете щепсела от електрическия контакт, за да предотвратите евентуален токов удар.



Уверете се, че уредът, мрежовият кабел и щепселът никога не се потапят във вода или други течности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ
НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Не докосвайте повърхността, върху която преди това е бил поставен горещ готварски съд. Непосредствено след това повърхността може да е много гореща.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Не загрявайте затворени консерви или други затворени съдове.



Внимание! Гореща повърхност!



Този символ Ви предупреждава да не докосвате нагревателното поле непосредствено след употреба. Опасност от изгаряне!

⚠ ОПАСНОСТ за и от селскостопански и домашни животни

- ▶ Електрическите уреди могат да представляват опасност за селскостопански и домашни животни. Освен това животните могат да причинят повреда на уреда. Затова по принцип дръжте животните далеч от електрически уреди.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Прегрели ястия могат да започнат да горят! Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- ▶ Затова също никога не го поставяйте под горими предмети, особено пердета и завеси.
- ▶ Никога не загрявайте плътно затворен съд. Топлинното разширяване може бързо да доведе до експлозия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не загревайте празен съд. Той ще прегрее бързо и ще предизвика опасност от изгаряне, както и повреда на нагревателното поле.
- ▶ Не поставяйте метални предмети върху нагревателното поле, напр. кухненски принадлежности или прибори. Те могат да се нагорещат силно в индукционното поле.
- ▶ Бъдете предпазливи при загреване на малки количества мазнина! Не настройвайте висока степен на мощността или температурата. В противен случай мазнината може да загори и да се запали! Никога не гасете горяща мазнина с вода! Задушете пламъците с подходящо одеяло или чиния.
- ▶ Никога не използвайте уреда върху метална маса или друга метална подложка. Тя може да се нагорещи и да причини пожар. Уредът също може да се повреди непоправимо.
- ▶ Не използвайте уреда върху текстилна повърхност, напр. покривка за маса.
- ▶ Уредът не трябва да се експлоатира с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- ▶ Уредът разполага с вентилатор от долната страна. Винаги следете за безпрепятствен приток на въздух. Винаги оставайте минимум 10 cm разстояние спрямо други предмети около уреда и 60 cm над уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

⚠ За да предотвратите опасности поради електромагнитни полета:

- ▶ Спазвайте минимум 1 m разстояние спрямо уреди, които са чувствителни на електромагнитни полета (напр. екрани, часовници, магнитни носители за съхранение, електронни устройства и т.н.).
- ▶ При устройства от медицинската техника, като напр. кардиостимулатори, слухови апарати или други приспособления, може да е необходимо по-голямо разстояние. Консултирайте се с производителя на медицинското изделие!

Начин на функциониране

Обикновените котлони се загряват, а при индукционните котлони топлината се образува в дъното на готварския съд. Самото нагревателно поле не се загрява – то се нагорещява, когато върху него се загряват хранителни продукти в тенджерата и топлината в тенджерата се пренася на нагревателното поле (обратно нагриване).

Това се осигурява от енергийно поле, генериращо топлина само в магнитопроводящи материали, напр. тенджери от желязо. Енергийното поле не може да генерира топлинен ефект в други материали, напр. порцелан, стъкло или керамика.

Подходящи готварски съдове

Използвайте само готварски съдове, подходящи за индукционни котлони:

- Подходящи са тенджери и тигани със стоманено или чугунено дъно. Ще ги разпознаете по маркировката на тенджерата или ако дъното на тенджерата привлича магнит.
- Неподходящи са всички метали, които не привличат магнит, напр. алуминий, мед, висококачествена стомана, както и неметални съдове, напр. от порцелан, стъкло, керамика и т.н. Ако върху нагревателното поле **1**/**3** бъдат поставени неподходящи готварски съдове, се показва „ЕЕ“ на съответния дисплей **15**.
- Тънки дъна на тенджери са по-подходящи за индукционно готвене в сравнение с дебели многопластови дъна. При тенджери с дебело дъно не е възможно кратко време на реакция при промяна на настройките (кратко време за загреване, бързо запържване с възможност за дозиране).

Използвайте само готварски съдове, подходящи за размера на нагревателното поле **1/3**. Само тогава индукционният котлон може да функционира безупречно. Дъното на тенджерата не трябва да е неравно, а да приляга плътно.

За да действа енергийното поле, диаметърът на дъното на тенджерата трябва да е минимум 10 cm. Не използвайте тенджери с диаметър на дъното над 22 cm.

Никога не използвайте заедно двете нагревателни полета **1/3** за поставяне и загреване само на един голям готварски съд.

Енергийно ефективно готвене

- За възможно най-екологично използване на енергията, необходима за загреване на ястията, препоръчваме употребата на тенджера с голям диаметър и малка височина, а не висока тенджера с малък диаметър. Така ястията могат да се загреят по-бързо, тъй като загреваната площ на тенджерата е по-голяма при голям диаметър. Но не използвайте тенджери с диаметър на дъното над 22 cm.
- Ако желаете бързо загреване на ястията, затворете тенджерата с капак. Така се губи по-малко топлина.

Разполагане

Уредът се нуждае от свободен приток на въздух, за да не прегрее. Затова разположете уреда така, че...

- от всички страни да е налице мин. 10 cm свободно пространство, напр. спрямо съседна стена,
- над уреда да е налице мин. 60 cm свободно пространство, напр. спрямо висящ шкаф.
- За охлаждане уредът засмуква въздух през отворите от долната страна. Не поставяйте уреда върху текстилни или мъхести повърхности, напр. покривки. Използвайте уреда само върху гладки повърхности.
- Не го поставяйте в близост до завеси, пердета или други текстилни изделия, които могат да се увият по уреда поради въздушния поток.
- Не го поставяйте върху метална основа, напр. железни или стоманени подложки. Те могат да се загреят силно.
- Спазвайте минимум 1 m разстояние спрямо уреди, които са чувствителни на електромагнитни полета (напр. екрани, часовници, магнитни носители за съхранение, електронни устройства и т.н.).
- Избършете нагревателните полета **1/3** с влажна кърпа, за да отстраните замърсявания от транспортирането.

Електрическо свързване

Включете уреда в електрически контакт, след като го разопаковате и разположите съгласно описанието.

- Преди свързването на уреда сравнете параметрите за свързване (напрежение и честота) на фабричната табелка с тези на вашата електрическа мрежа.
- Електрическият контакт трябва да е обезопасен с автоматичен изключвател 16 А.
- Не използвайте удължител, за да свържете уреда. В случай на авария щепселът трябва да е леснодостъпен.
- Не полагайте мрежовия кабел върху уреда или върху горещи и/или остъроръбести повърхности.
- Внимавайте мрежовият кабел да не се притиска.

Работа с уреда

Нагревателните полета

Нагревателните полета ❶/❸ разполагат със следните степени на мощност:

Степени на мощност	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
ляво нагревателно поле ❶ (във ватове)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
дясно нагревателно поле ❸ (във ватове)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Двете нагревателни полета ❶/❸ разполагат с 19 степени на температурата:

Степени на температура в °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Въпреки че нагревателните полета ❶/❸ са еднакви на външен вид, лявото нагревателно поле ❶ предоставя по-висока мощност от дясното ❸. Затова имайте предвид, че същото количество ястия се загрева по-бързо върху лявото нагревателно поле ❶ и може също да заgorи по-лесно.

Предпазно изключване

- С цел безопасност сензорът за тенджерата включва автоматично уреда в режим на готовност, когато свалите готварския съд от нагревателното поле ①/③ или ако въобще не поставите готварски съд.
- Когато свалите готварския съд от нагревателното поле ①/③, след няколко секунди прозвучават акустични сигнали в продължение на около 1 минута. На дисплея ⑮ се показва съобщението за грешка „Е0“. Ако в рамките на това време отново поставите готварския съд върху нагревателното поле ①/③, предприетите преди това настройки се запазват. В противен случай „Е0“ угасва след 1 минута и уредът превключва в режим на готовност.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Докато температурата на нагревателното поле ①/③ е над 60 °C, на дисплея ⑮ се показва „-H-“.


Работа с уреда

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Общото тегло на тенджерата, включително съдържанието, не трябва да превишава 10 kg, тъй като в противен случай е възможно повреждане на нагревателните полета ①/③.
- ▶ Изключвайте щепсела от електрическия контакт винаги едва когато вентилаторите повече не работят, тъй като в противен случай е възможно повреждане на уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Обърнете внимание, че при всяко въвеждане прозвучава акустичен сигнал.

- 1) Поставете подходящ готварски съд с продукти за готвене централно върху едно от нагревателните полета ①/③.
- 2) Включете щепсела в контакта.
 - ✓ Всички контролни индикатори светват за кратко. Сега уредът се намира в режим на готовност.
 - ✓ Дисплеят ⑮ показва „-L-“, ако температурата на нагревателното поле ①/③ е под 60 °C.
 - ✓ Дисплеят ⑮ показва „-H-“, ако преди това вече се е състоял процес на готвене и нагревателното поле ①/③ все още е с температура над 60 °C.
- 3) Натиснете бутона „вкл./изкл.“  ⑪.
 - ✓ Дисплеят ⑮ показва „00“ и контролният индикатор „вкл./изкл.“ ⑩ свети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако в рамките на около 30 секунди не поставите подходящ готварски съд върху нагревателното поле ①/③ или не извършите настройки, уредът се включва с акустичен сигнал в режим на готовност.
- 4) Можете да изберете между готвене в режим с настройка на степен на мощност или готвене в режим с настройка на степен на температура. За целта натиснете бутона режим ↔ ⑬.
- ✓ В режим с настройка на степен на мощност на дисплея ⑮ се показва предварително настроената степен на мощността (за лявото нагревателно поле ① „L05“, а за дясното нагревателно поле ③ „L04“). Контролният индикатор P ⑦ свети.
В режим с настройка на степен на мощност готварският съд се загрева с различна скорост. Колкото по-висока е степента на мощност, толкова по-бързо се загрева готварският съд.
- ✓ В режим с настройка на степен на температура на дисплея ⑮ се показва предварително настроената температура от „120“ °C. Контролният индикатор °C ⑥ свети.
Можете да увеличите или намалите температурата съответно с 10 °C чрез натискане на бутоните + ⑭, респ. — ⑯.
В режим с настройка на степен на температура готварският съд се загрева до настроената температура. Веднага щом температурата падне под настроената, уредът загрева отново. Температурата се поддържа.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако върху нагревателното поле ①/③ не се намира подходящ готварски съд, след няколко секунди прозвучават акустични сигнали в продължение на около 1 минута. На дисплея ⑮ се показва съобщението за грешка „E0“. Поставете подходящ готварски съд с продукти за готвене върху нагревателното поле ①/③, за да продължите (вж. глава *Предпазно изключване*).
- 5) Натискайте бутоните + ⑭, респ. — ⑯, докато на дисплея ⑮ се покаже желаната степен на мощност или температура.
- 6) За изключване на нагревателното поле ①/③ натиснете бутона „вкл./изкл.“ ⑪ (⏻).
- ✓ Всички контролни индикатори угасват, уредът се намира отново в режим на готовност.
- 7) Ако повече няма да използвате уреда, изключете щепсела от контакта.

Таймер

Можете да зададете време между 1 и 180 минути, след изтичането на което съответното нагревателно поле **1/3** да се изключи.

- 1) Стартирайте процеса на готвене (режим с настройка на мощност или температура) съгласно указанията по-горе.
- 2) Натиснете бутона „таймер“ **19**.
 - ✓ На дисплея **15** се показва „П“. Контролният индикатор „таймер“ **20** свети.
- 3) Настройте желаното време чрез натискане на бутоните **+** **14** или **-** **16**.
 - ✓ Показанието за времето на дисплея **15** се увеличава или намалява съответно с 1 минута.
Ако в продължение на 5 секунди не въведете настройки, таймерът стартира.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Задръжете натиснати бутоните **+** **14** или **-** **16**, за да стартирате бързо превъртане.
- ✓ След това дисплеят **15** показва редувайки настроената степен на мощност/температура и оставащото време до изключването.
- ✓ След изтичане на времето прозвучава акустичен сигнал и съответното нагревателно поле **1/3** се изключва автоматично, уредът отново се намира в режим на готовност.

Автоматични програми

Boost



Използвайте програмата „Boost“, за да ускорите процеса на готвене.

- 1) По време на работа натиснете бутона „Boost“ **B 18**.
 - ✓ Уредът включва за около 30 секунди на най-високата степен на мощност. Дисплеят **15** показва максималната степен на мощност за активното нагревателно поле **1/3**. Контролният индикатор „Boost“ **B 21** свети.
- 2) За да прекратите преждевременно програмата, натиснете отново бутона „Boost“ **B 18**.

В противен случай след около 30 секунди уредът автоматично се връща към настроената преди това степен на мощност или температура, контролният индикатор „Boost“ **B 21** угасва.

Мляко

Използвайте програмата „мляко“, за да затоплите мляко, без то да изкипи. Млякото се затопля на ниска степен на мощност до около 60 °C и се поддържа около 20 минути на 60 °C.

- 1) По време на работа натиснете бутона „мляко“  **17**.
- ✓ Контролният индикатор „мляко“  **22** свети. Дисплей **15** показва редувайки „60“ и оставащото време до края на програмата, започвайки от „20“.



УКАЗАНИЕ

- ▶ Същевременно можете да активирате програмата „Boost“. Програмата „мляко“ се прекъсва за около 30 секунди и след това се продължава.
- ▶ Ако същевременно активирате програмата „поддържане в топло състояние“, програмата „мляко“ се прекратява.

- 2) Натиснете бутона режим \leftrightarrow **18**, за да прекратите програмата „мляко“ и да превключите отново в нормален режим.

Поддържане в топло състояние

С програмата „поддържане в топло състояние“ съдържанието на готварския съд се поддържа щадящо в топло състояние при около 60 °C в продължение на 2 часа. Уредът изключва съответното нагревателно поле **1/3**, веднага щом се достигне температурата от 60 °C. В случай че температурата падне под 60 °C, уредът загрева отново.

- 1) По време на работа натиснете бутона „поддържане в топло състояние“  **12**.
- ✓ Дисплей **15** показва редувайки температурата „60“ и оставащото време до края на програмата, започвайки от „120“. Контролният индикатор „поддържане в топло състояние“  **9** свети.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Същевременно можете да активирате програмата „Boost“. Програмата „поддържане в топло състояние“ се прекъсва за около 30 секунди и след това продължава.
- ▶ Ако същевременно активирате програмата „мляко“, програмата „поддържане в топло състояние“ се прекратява.

- 2) Натиснете бутона режим \leftrightarrow **18**, за да прекратите програмата „поддържане в топло състояние“ и да превключите отново в нормален режим.

Блокировка за деца

За предотвратяване на включване или промяна на настройките от некомпетентни лица, напр. от деца, уредът е оборудван с блокировка за деца. Всяко нагревателно поле има собствена блокировка за деца. Ако желаете да предотвратите боравене с уреда от деца, блокирайте двете нагревателни полета **1**/**3** със съответната блокировка за деца.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Използвайте блокировката за деца също като защитна функция при почистване:

Активирайте блокировката за деца, преди да избършете бутоните с влажна кърпа. Така ще избегнете непредвидено натискане на бутоните.


- 1) За включване на блокировката за деца натиснете едновременно бутоните **+** **14** и **-** **16**.
- ✓ Прозвучава акустичен сигнал, контролният индикатор „блокировка за деца“ **7** **6** свети и дисплеят **15** показва „-L-“.
- 2) За изключване на блокировката за деца задръжте натиснати едновременно бутоните **+** **14** и **-** **16** за около 3 секунди.
- ✓ Прозвучава акустичен сигнал и контролният индикатор „блокировка за деца“ **7** **6** угасва.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако блокировката за деца е активна в изключено състояние, могат да се натискат само бутоните **+** **14** и **-** **16** за деблокиране на блокировката за деца.
- ▶ Ако активирате блокировката за деца по време на режим на работа, могат да се натискат само бутоните **+** **14** и **-** **16** и бутонът „вкл./изкл.“ **11**.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите уреда, винаги изключвайте мрежовия щепсел от контакта.
- ▶  В никакъв случай не потапяйте уреда или негови части в течности! Това може да причини опасност за живота от токов удар и повреждане на уреда.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В противен случай съществува опасност за живота вследствие на токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди почистване първо оставете уреда да се охлади.
Опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте разтворители или абразивни препарати. Те могат да повредят нагревателните полета **1/3** на уреда.
- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни препарати за почистване! Те могат да повредят непоправимо повърхността!
- След това почистете всички повърхности и мрежовия кабел само с леко навлажнена кърпа за миене.
- Подсушете добре уреда, преди да го използвате отново.
- Можете да отстраните загорели замърсявания по нагревателните полета **1/3** посредством специална, подходяща за стъклокерамични котлони стъргалка от специализираната търговска мрежа.
- Ако се виждат замърсявания в зоната на вентилационните прорези от долната страна на уреда, опитайте да ги отстраните отвън с прахосмукачка.

Съхранение

- Съхранявайте почистения и подсушен уред на ненапращено, чисто място.

Отстраняване на неизправности

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ
Уредът не функционира. Контролният индикатор „вкл./изкл.“ 10 не свети.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете уреда към контакта.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Уредът не стартира процеса на готвене.	Върху съответното нагревателно поле 1/3 не е поставен съд.	Поставете подходящ съд върху съответното нагревателно поле 1/3 .
	Съдът не е подходящ за индукционни котлони.	Използвайте подходящ съд (вж. глава „Подходящи готварски съдове“).
	Активирана е блокировката за деца.	Задръжте натиснати едновременно бутоните + 14 и - 16 за около 3 секунди.
На един от дисплеите 15 се показва „E0“.	Върху съответното нагревателно поле 1/3 не е поставен съд или съдът е твърде малък.	Поставете подходящ съд върху съответното нагревателно поле 1/3 .
	Съдът не е подходящ за индукционни котлони.	
На един от дисплеите 15 се показва „E2“.	Температурният сензор под нагревателното поле 1/3 е дефектен.	Изключете щепсела от контакта и се обърнете към сервиза. Съобщете кода на грешката.
На един от дисплеите 15 се показва „E3“.	Уредът се захранва с твърде високо напрежение (> 275 V).	Уверете се, че уредът е свързан към инсталиран според изискванията електрически контакт с напрежение 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
На един от дисплеите 15 се показва „E4“.	Уредът се захранва с твърде слабо напрежение (< 150 V).	Уверете се, че уредът е свързан към инсталиран според изискванията електрически контакт с напрежение 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
На един от дисплеите 15 се показва „E5“.	Температурният сензор под нагревателното поле 1/3 е повреден или е налице късо съединение.	Изключете щепсела от електрическия контакт и се обърнете към сервиза. Съобщете кода на грешката.
На един от дисплеите 15 се показва „E6“.	Електрониката е прегоряла.	Проверете дали вентилаторът от долната страна на уреда работи правилно и може да засмуква достатъчно въздух.

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.



Продуктът и опаковката могат да се рециклират и подлежат на разширена отговорност на производителя, както и на разделно събиране на отпадъци.

Информация относно този котлон

	Символ	Стойност	Мерна единица
Обозначение на модела	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Тип котлон	-	Домакински котлон	-
Брой нагревателни полета и/или зони	-	2	-
Технология на нагряване (индукционни нагревателни полета и зони, лъчисти котлони, готварски котлони)	-	Индукционни нагревателни полета	-
При кръгли нагревателни полета или зони: диаметър на полезната площ на нагревателно поле, закръглен до следващите 5 mm	Ø	22,0/22,0	cm
При некръгли нагревателни полета или зони: дължина и ширина на полезната площ на електрически загревано/а поле/зона, закръглени до следващите 5 mm	L	Не се прилага	cm
	B	Не се прилага	cm
Разход на енергия за зона/повърхност за готвене на kg	EC _{готвене с ток}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Разход на енергия на котлона на kg	EC _{котлон}	185,8	Wh/kg

Метод на изпитване съгл. Тест стандарт EN 60350-2: 2018: Битови електрически уреди за готвене. Част 2: Котлони. Методи за измерване на работните характеристики (изпитани в съответствие с регламент (ЕС) № 66/2014 – приложение I, раздели 1.2 и 2.2).

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 498963_2204) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 498963_2204

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	310
Προβλεπόμενη χρήση	310
Περιεχόμενο συσκευασίας	310
Απόρριψη της συσκευασίας	310
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις	311
Τεχνικά χαρακτηριστικά	312
Υποδείξεις ασφαλείας	312
Τρόπος λειτουργίας	316
Ενδεδειγμένα σκεύη μαγειρέματος	316
Ενεργειακά αποδοτικό μαγείρεμα	317
Τοποθέτηση	317
Ηλεκτρική σύνδεση	317
Λειτουργία	318
Οι εστίες μαγειρέματος	318
Απενεργοποίηση ασφαλείας	318
Χειρισμός	319
Χρονοδιακόπτης	320
Αυτόματα προγράμματα	321
Φραγή ασφαλείας για παιδιά	322
Καθαρισμός	323
Αποθήκευση	323
Αντιμετώπιση προβλημάτων	324
Απόρριψη συσκευής	325
Πληροφορίες για την εστία μαγειρέματος	326
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	327
Σέρβις	328
Εισαγωγέας	328

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ζέσταμα και τη διατήρηση των τροφίμων ζεστών. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Επαγωγική μαγειρική εστία διπλή
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

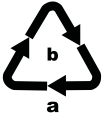
- ▶ Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς ζημιές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λάβετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίστε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις


Εικόνα Α στην αναδιπλούμενη σελίδα: Επισκόπηση συσκευής

- 1 Αριστερή εστία μαγειρέματος
- 2 Οπή αερισμού (στην πίσω πλευρά)
- 3 Δεξιά εστία μαγειρέματος
- 4 Πεδίο χειρισμού (για τη δεξιά εστία μαγειρέματος)
- 5 Πεδίο χειρισμού (για την αριστερή εστία μαγειρέματος)

Εικόνα Β στην αναδιπλούμενη σελίδα: Πεδίο χειρισμού 4 και 5 (ίδιο και για τις δύο εστίες μαγειρέματος)

- 6 Λυχνία ελέγχου «Φραγή ασφαλείας για παιδιά»
- 7 Λυχνία ελέγχου Power P
- 8 Λυχνία ελέγχου Θερμοκρασία °C
- 9 Λυχνία ελέγχου Διατήρηση θερμοκρασίας
- 10 Λυχνία ελέγχου ON/OFF
- 11 Πλήκτρο ON/OFF
- 12 Πλήκτρο Διατήρηση θερμοκρασίας
- 13 Πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας ↔ (Power P/Θερμοκρασία °C)
- 14 Πλήκτρο +
- 15 Οθόνη
- 16 Πλήκτρο -
- 17 Πλήκτρο Γάλα
- 18 Πλήκτρο Boost B
- 19 Πλήκτρο Χρονοδιακόπτης
- 20 Λυχνία ελέγχου Χρονοδιακόπτης
- 21 Λυχνία ελέγχου Boost B
- 22 Λυχνία ελέγχου Γάλα

Τεχνικά χαρακτηριστικά


Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς	3500 W
Ονομαστική ισχύς για την αριστερή εστία μαγειρέματος ❶	2000 W
Ονομαστική ισχύς για τη δεξιά εστία μαγειρέματος ❸	1500 W
Κατηγορία προστασίας	II /  Διπλή μόνωση
Στάθμη εκπομπών θορύβου	< 70 dB (A)

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Φροντίστε να συνδέετε το βύσμα μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη, εύκολα προσβάσιμη πρίζα, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ακόμα και μετά τη σύνδεση.
- ▶ Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Πιάνετε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο τροφοδοσίας.
- ▶ Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, καθώς η συσκευή εξακολουθεί να βρίσκεται υπό τάση όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο με την πρίζα.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Προστατεύετε την εστία μαγειρέματος από φθορές: Μην τη φορτώνετε ανομοιόμορφα και μην αφήνετε να πέσουν πάνω αντικείμενα. Μη συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν η εστία μαγειρέματος ή το περίβλημα έχουν υποστεί ζημιά. Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και φροντίστε για την επισκευή της συσκευής.
 - ▶ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
 - ▶ Εάν η επιφάνεια της εστίας έχει ρωγμές, πρέπει να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφευχθεί πιθανή ηλεκτροπληξία.
-  Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα δεν βυθίζεται ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην αγγίζετε την επιφάνεια, στην οποία προηγουμένως υπήρχε μια ζεστή καταρόλα. Αμέσως μετά, η επιφάνεια μπορεί να είναι πολύ ζεστή.
- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- ▶ Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Μη ζεσταίνετε κλειστές κονσέρβες ή άλλα κλειστά δοχεία.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!



Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί να μην έρθετε σε επαφή με την εστία μαγειρέματος αμέσως μετά τη χρήση. Κίνδυνος εγκαύματος!

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από παραγωγικά και κατοικίδια ζώα

- ▶ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για παραγωγικά και κατοικίδια ζώα. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό, κρατάτε τα ζώα μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Τα υπερθερμασμένα τρόφιμα μπορεί να πάρουν φωτιά! Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- ▶ Γι' αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα, κυρίως κάτω από κουρτίνες ή παρόμοια.
- ▶ Ποτέ μη ζεσταίνετε ένα δοχείο ερμητικά κλειστό. Η θερμική διαστολή μπορεί να προκαλέσει έκρηξη.
- ▶ Ποτέ μη ζεσταίνετε ένα άδειο δοχείο. Μπορεί να υπερθερμανθεί γρήγορα, με αποτέλεσμα τόσο τον κίνδυνο εγκαύματος, όσο και φθοράς της εστίας μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα επάνω στην εστία μαγειρέματος, όπως π.χ. εργαλεία κουζίνας ή μαχαιροπήρουνα. Αυτά μπορεί να υπερθερμανθούν επάνω στις επαγωγικές εστίες.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων λαδιού! Μη ρυθμίζετε υψηλή βαθμίδα ισχύος ή θερμοκρασία. Διαφορετικά, το λάδι μπορεί να καεί και να προκληθεί φωτιά! Ποτέ μη σβήνετε λάδι που καίει με νερό! Σβήστε τις φλόγες καλύπτοντάς τις με ένα κατάλληλο καπάκι ή πιάτο.
- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μεταλλικό τραπέζι ή επάνω σε άλλη μεταλλική βάση. Μπορεί να ζεσταθεί και να πάρει φωτιά. Επίσης, η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε υφασμάτινη επιφάνεια, όπως π.χ. σε τραπεζομάντιλο.
- ▶ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- ▶ Η συσκευή διαθέτει έναν φυσητήρα εξαερισμού στην κάτω πλευρά. Φροντίστε πάντα να εξασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία αέρα. Αφήνετε τουλάχιστον 10 εκ. χώρο γύρω από τη συσκευή και 60 εκ. προς τα επάνω.

⚠ Για να αποφύγετε κινδύνους από ηλεκτρομαγνητικά πεδία:

- ▶ Κρατάτε ελάχιστη απόσταση 1 μέτρου από συσκευές, οι οποίες είναι ευαίσθητες σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (π.χ. οθόνες, ρολόγια, μαγνητικά μέσα αποθήκευσης, ηλεκτρονικές συσκευές κλπ.).
- ▶ Συσκευές ιατρικής τεχνολογίας, π.χ. βηματοδότες, συσκευές ακοής και άλλες διατάξεις, μπορεί ενδεχομένως να απαιτούν μεγαλύτερες αποστάσεις. Απευθυνθείτε σχετικά στον κατασκευαστή ιατρικών μηχανημάτων!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Τρόπος λειτουργίας

Ενώ οι κανονικές εστίες ζεσταίνονται, η θερμότητα σε μια επαγωγική εστία παράγεται στο κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους. Η ίδια η εστία μαγειρέματος δεν θερμαίνεται - ζεσταίνεται όταν τρόφιμα σε μια κατσαρόλα θερμαίνονται σ' αυτήν και η θερμότητα από την κατσαρόλα ακτινοβολεί στην εστία μαγειρέματος (θέρμανση επιστροφής).

Για αυτό υπάρχει ένα ενεργειακό πεδίο, το οποίο παράγει θερμότητα μόνο σε μαγνητικώς αγώγιμα υλικά, π.χ. κατσαρόλες από σίδηρο. Σε άλλα υλικά, όπως π.χ. πορσελάνη, γυαλί ή κεραμικό υλικό, το ενεργειακό πεδίο δεν μπορεί να παράγει επίδραση θερμότητας.

Ενδεικνυμένα σκεύη μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που ενδείκνυται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος:

- Ενδείκνυται κατσαρόλες και τηγάνια με έναν πάτο από ασάλι ή χυτοσίδηρο. Αυτό μπορείτε να το καταλάβετε από μια ένδειξη στο σκεύος ή όταν κάποιος μαγνήτης στέκεται κολλημένος στον πάτο του σκεύους.
- Δεν ενδείκνυται άλλα μέταλλα, στα οποία δεν κολλά ο μαγνήτης, π.χ. αλουμίνιο, χαλκός, ανοξείδωτος χάλυβας, και μη μεταλλικά δοχεία, π.χ. από πορσελάνη, γυαλί, κεραμικό υλικό κλπ. Εάν τοποθετηθεί ακατάλληλο σκεύος μαγειρέματος στις εστίες μαγειρέματος **1/3**, εμφανίζεται η ένδειξη «E_U» στην εκάστοτε οθόνη **15**.
- Για το επαγωγικό μαγείρεμα ενδείκνυται καλύτερα σκεύη με λεπτό πάτο και όχι με χοντρό πάτο τύπου σάντουιτς. Οι πολύ σύντομοι χρόνοι αντίδρασης σε αλλαγές ρύθμισης (σύντομος χρόνος προθέρμανσης, γρήγορο τσιγάρισμα με δόσεις) δεν είναι δυνατοί σε χοντρούς πάτους σκευών.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, τα οποία ταιριάζουν στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος **1/3**. Μόνο έτσι μπορεί η επαγωγική εστία μαγειρέματος να λειτουργεί χωρίς προβλήματα. Ο πάτος του σκεύους δεν πρέπει να είναι ανώμαλος αλλά επίπεδος.

Η διάμετρος του πάτου του σκεύους δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερη από 10 εκ., ώστε να είναι αποτελεσματικό το ενεργειακό πεδίο. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη, των οποίων η διάμετρος του πάτου είναι μεγαλύτερη από 22 εκ.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τις δύο εστίες **1/3** μαζί, για να τοποθετήσετε και να ζεστάνετε απλά ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος.

Ενεργειακά αποδοτικό μαγείρεμα

- Για να γίνεται οικολογική χρήση της ενέργειας, η οποία απαιτείται για τη θέρμανση των φαγητών, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με μεγάλη διάμετρο και ελάχιστο ύψος, παρά ένα ψηλό σκεύος με πολύ μικρή διάμετρο. Έτσι, τα τρόφιμα θερμαίνονται γρηγορότερα, διότι η επιφάνεια του σκεύους που θερμαίνεται είναι μεγαλύτερη όταν είναι και η διάμετρος μεγάλη. Μη χρησιμοποιείτε όμως σκεύη, των οποίων η διάμετρος του πάτου είναι μεγαλύτερη από 22 εκ.
- Εάν θέλετε να θερμάνετε τρόφιμα γρήγορα, κλείστε το σκεύος με ένα καπάκι. Έτσι, διαφεύγει λιγότερη θερμότητα.

Τοποθέτηση

Η συσκευή προϋποθέτει ελεύθερη κυκλοφορία αέρα, ώστε να μην υπερθερμαίνεται. Για τον λόγο αυτό, τοποθετείτε τη συσκευή έτσι, ώστε...

- να υπάρχει τριγύρω ελάχιστη απόσταση 10 εκ., π.χ. από τον διπλανό τοίχο,
- να υπάρχει ελεύθερη απόσταση τουλάχιστον 60 εκ. προς τα επάνω, π.χ. από μια εντοιχισμένη ντουλάπα.
- Η συσκευή αναρροφάει αέρα για την ψύξη μέσω των ανοιγμάτων στην κάτω πλευρά. Μην την τοποθετείτε επάνω σε υφασμάτινες ή χνουδωτές επιφάνειες, όπως π.χ. τραπέζομάνιλα. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο επάνω σε λείες επιφάνειες.
- Μην την τοποθετείτε κοντά σε κουρτίνες ή άλλα παρόμοια υφάσματα, τα οποία μπορεί να ακουμπήσουν στη συσκευή λόγω του ρεύματος αέρα.
- Μην την τοποθετείτε επάνω σε μεταλλικές επιφάνειες, όπως π.χ. σιδερένιες ή ασάλινες βάσεις. Αυτές μπορεί να υπερθερμανθούν.
- Κρατάτε ελάχιστη απόσταση 1 μέτρου από συσκευές, οι οποίες είναι ευαίσθητες σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (π.χ. οθόνες, ρολόγια, μαγνητικά μέσα αποθήκευσης, ηλεκτρονικές συσκευές κλπ.).
- Σκουπίζετε τις εστίες μαγειρέματος ①/③ με ένα νωπό πανί, ώστε να απομακρύνετε ρύπους από τη μεταφορά.

Ηλεκτρική σύνδεση

Αφού αποσυνεχάσατε και τοποθετήσατε τη συσκευή όπως περιγράφηκε, συνδέστε τη σε μια πρίζα.

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, συγκρίνετε τα δεδομένα σύνδεσης (τάση και συχνότητα) που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου με αυτά του ηλεκτρικού δικτύου.
- Η πρίζα πρέπει να διαθέτει έναν αυτόματο διακόπτη ασφάλειας 16 Α.

- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης για να συνδέσετε τη συσκευή. Το βύσμα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμο σε περιπτώσεις κινδύνου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από τη συσκευή ή πάνω από καυτές και/ή αιχμηρές επιφάνειες.
- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μη μαγκώνει.

Λειτουργία

Οι εστίες μαγειρέματος

Και οι δύο εστίες μαγειρέματος ❶/❸ διαθέτουν τις ακόλουθες βαθμίδες ισχύος:

Βαθμίδες ισχύος	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ (σε Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Δεξιά εστία μαγειρέματος ❸ (σε Watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Και οι δύο εστίες μαγειρέματος ❶/❸ διαθέτουν 19 βαθμίδες θερμοκρασίας:

Βαθμίδες θερμοκρασίας σε °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
		160	170	180	190	200	210	220	230	240

Παρότι οι εστίες μαγειρέματος ❶/❸ είναι οπτικά ίδιες, η αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ προσφέρει υψηλότερη ισχύ από τη δεξιά ❸. Να θυμάστε, λοιπόν, ότι η ίδια ποσότητα τροφίμων ζεσταίνεται γρηγορότερα στην αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ και, συνεπώς, θα μπορούσε να καεί πιο εύκολα.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

- Η αναγνώριση μαγειρικού σκεύους θέτει αυτόματα τη συσκευή, για λόγους ασφαλείας, στη λειτουργία ετοιμότητας, όταν απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος ❶/❸ ή δεν τοποθετείτε άλλο σκεύος επάνω.
- Όταν απομακρύνετε το σκεύος από την εστία μαγειρέματος ❶/❸, ακούγονται ηχητικά σήματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη ❶ εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος «EΠ». Εάν, εντός αυτού του χρόνου, τοποθετήσετε πάλι το σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος ❶/❸, διατηρούνται οι ρυθμίσεις που έγιναν προηγουμένως. Αλλιώς, το μήνυμα σφάλματος «EΠ» σβήνει μετά από 1 λεπτό και η συσκευή τίθεται στη λειτουργία ετοιμότητας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όσο η εστία μαγειρέματος ❶/❸ έχει μια θερμοκρασία πάνω από 60°C, στην οθόνη ❶ προβάλλεται η ένδειξη «-H-».

Χειρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Συνολικά, το βάρος του σκεύους μαγειρέματος, μαζί με το περιεχόμενο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 κιλά, διότι αλλιώς οι εστίες μαγειρέματος **1/3** μπορεί να υποστούν ζημιά.
- ▶ Αποσυνδέετε πάντα πρώτα το βύσμα από την πρίζα, όταν δεν λειτουργούν πλέον οι ανεμιστήρες, διότι αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Με κάθε εισαγωγή ακούγεται και ένα ηχητικό σήμα.

- 1) Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος με περιεχόμενο στο κέντρο μιας εκ των εστιών μαγειρέματος **1/3**.
- 2) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
 - ✓ Ανάβουν για λίγο όλες οι λυχνίες ελέγχου. Η συσκευή βρίσκεται τώρα στη λειτουργία ετοιμότητας.
 - ✓ Στην οθόνη **15** προβάλλεται η ένδειξη «-L-», εάν η θερμοκρασία της εστίας μαγειρέματος **1/3** είναι μικρότερη από 60°C.
 - ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει την ένδειξη «-H-» όταν προηγουμένως έχει λάβει χώρα μια διαδικασία μαγειρέματος και η εστία μαγειρέματος **1/3** έχει ακόμα θερμοκρασία πάνω από 60°C.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **11**.
 - ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει την ένδειξη «ΠΠ» και η λυχνία ελέγχου ON/OFF **10** ανάβει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν, εντός περ. 30 δευτερολέπτων, δεν τοποθετήσετε ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3** ή δεν προβείτε σε ρυθμίσεις, η συσκευή τίθεται στη λειτουργία ετοιμότητας με ένα ηχητικό σήμα.
- 4) Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε μαγείρεμα στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος ή σε μαγείρεμα στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας **13**.
 - ✓ Στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος, προβάλλεται στην οθόνη **15** η προρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος (για την αριστερή εστία μαγειρέματος **1** «L05», για τη δεξιά εστία μαγειρέματος **3** «L04»). Η λυχνία ελέγχου **P** **7** ανάβει. Στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος, το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται με διαφορετική ταχύτητα. Όσο υψηλότερη είναι η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος, τόσο γρηγορότερα ζεσταίνεται το μαγειρικό σκεύος.
 - ✓ Στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας, προβάλλεται στην οθόνη **15** η προρυθμισμένη θερμοκρασία των «120»°C. Η λυχνία ελέγχου °C **8** ανάβει. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 10°C με το πάτημα των πλήκτρων **+** **14** ή **-** **15**.

Στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας, το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις υπάρξει μείωση σε σχέση με τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η συσκευή ζεσταίνεται πάλι. Η θερμοκρασία διατηρείται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν δεν υπάρχει κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3**, ακούγονται ηχητικά σήματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη **15** εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος «E0». Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος με περιεχόμενο επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3**, για να συνεχίσετε (βλ. Κεφάλαιο *Απενεργοποίηση ασφαλείας*).
- 5) Πιέστε τα πλήκτρα **+ 14** ή **- 16**, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή η θερμοκρασία στην οθόνη **15**.
- 6) Για να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος **1/3**, πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **1** ↓.
- ✓ Όλες οι λυχνίες ελέγχου σβήνουν και η συσκευή βρίσκεται πάλι στη λειτουργία ετοιμότητας.
- 7) Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε άλλο τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να προεπιλέξετε έναν χρόνο μεταξύ 1 - 180 λεπτών, μετά τη λήξη του οποίου η εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3** θα πρέπει να απενεργοποιηθεί.

- 1) Εκκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος (λειτουργία ισχύος ή θερμοκρασίας) σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο Χρονοδιακόπτης ☹ **19**.
 - ✓ Στην οθόνη **15** προβάλλεται η ένδειξη «0». Η λυχνία ελέγχου Χρονοδιακόπτης ☺ **20** ανάβει.
- 3) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πιέζοντας τα πλήκτρα **+ 14** ή **- 16**.
 - ✓ Η χρονική ένδειξη στην οθόνη **15** αυξάνεται ή μειώνεται κατά 1 λεπτό. Εάν για 5 δευτερόλεπτα δεν κάνετε καμία καταχώριση, ο χρονοδιακόπτης ζεκινάει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα **+ 14** ή **- 16**, για να εκκινήσετε τη γρήγορη πρόωθηση.
- ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει τώρα εναλλάξ τη ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος/θερμοκρασία και τον χρόνο που απομένει έως την απενεργοποίηση.
- ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3** απενεργοποιείται αυτόματα, ενώ η συσκευή τίθεται πάλι στη λειτουργία ετοιμότητας.

Αυτόματα προγράμματα

Boost



Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Boost», για να επιταχύνετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο Boost **B 18**.
 - ✓ Η συσκευή τίθεται για περ. 30 δευτερόλεπτα στην ανώτερη βαθμίδα ισχύος. Η οθόνη **15** προβάλει τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος για την ενεργή εστία μαγειρέματος **1/3**. Η λυχνία ελέγχου Boost **B 21** ανάβει.
- 2) Για να διακόψετε το πρόγραμμα πρόωρα, πιέστε ξανά το πλήκτρο Boost **B 18**.

Αλλιώς, η συσκευή επιστρέφει αυτόματα μετά από περ. 30 δευτερόλεπτα στην προηγούμενως ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος ή θερμοκρασίας και η λυχνία ελέγχου Boost **B 21** σβήνει.


Γάλα

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Γάλα», για να ζεστάνετε γάλα χωρίς τον κίνδυνο υπερχέλισης. Το γάλα ζεσταίνεται σε χαμηλή βαθμίδα ισχύος περ. στους 60°C και διατηρείται για 20 λεπτά περ. στους 60°C.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο Γάλα  **17**.
 - ✓ Η λυχνία ελέγχου Γάλα  **22** ανάβει. Η οθόνη **15** προβάλει τώρα εναλλάξ την ένδειξη «50» και τον χρόνο που απομένει έως το τέλος του προγράμματος, ξεκινώντας από το «20».


ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ταυτόχρονα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα «Boost». Το πρόγραμμα «Γάλα» διακόπτεται για περ. 30 δευτερόλεπτα και κατόπιν συνεχίζεται.
- ▶ Εάν ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας», το πρόγραμμα «Γάλα» διακόπτεται.

- 2) Πιέστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας  **18**, για να διακόψετε το πρόγραμμα «Γάλα» και να επιστρέψετε πάλι στην κανονική λειτουργία.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Με το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» το περιεχόμενο του μαγειρικού σκεύους διατηρείται ζεστό με υγιεινό τρόπο περ. στους 60°C για 2 ώρες. Η συσκευή απενεργοποιεί την εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3**, μόλις επιτευχθεί θερμοκρασία 60°C. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 60°C, η συσκευή θερμαίνεται πάλι.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο Διατήρηση θερμοκρασίας  **12**.

- ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει τώρα εναλλάξ τη θερμοκρασία «**50**» και τον χρόνο που απομένει έως το τέλος του προγράμματος, ξεκινώντας από το «**120**». Η λυχνία ελέγχου Διατήρηση θερμοκρασίας **15** ανάβει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ταυτόχρονα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα «Boost». Το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» διακόπτεται για περ. 30 δευτερόλεπτα και κατόπιν συνεχίζεται.
- ▶ Εάν ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα το πρόγραμμα «Γάλα», το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» διακόπτεται.

- 2) Πιέστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας \leftrightarrow **15**, για να διακόψετε το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» και να επιστρέψετε πάλι στην κανονική λειτουργία.

Φραγή ασφαλείας για παιδιά

Για να εμποδίσετε μη εξουσιοδοτημένη ενεργοποίηση ή αλλαγή των ρυθμίσεων, για παράδειγμα από τα παιδιά, αυτή η συσκευή διαθέτει μια φραγή ασφαλείας. Κάθε εστία μαγειρέματος έχει τη δική της ασφάλεια για παιδιά. Εάν δεν θέλετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή, πρέπει πάντα να κλειδώνετε και τις δύο εστίες μαγειρέματος **1/3** με την αντίστοιχη φραγή ασφαλείας για παιδιά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά και ως λειτουργία προστασίας καθαρισμού:
Ενεργοποιήστε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, προτού σκουπίσετε τα πλήκτρα με ένα νωπό πανί. Έτσι, εμποδίζεται η ακούσια ενεργοποίηση των πλήκτρων.


- 1) Για να ενεργοποιήσετε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** **14** και **-** **15**.
- ✓ Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ενώ ανάβει η λυχνία ελέγχου Φραγή ασφαλείας για παιδιά **15** και η οθόνη **15** προβάλλει την ένδειξη «-L-».
- 2) Για να απενεργοποιήσετε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα **+** **14** και **-** **15** για περ. 3 δευτερόλεπτα.
- ✓ Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία ελέγχου Φραγή ασφαλείας για παιδιά **15** σβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Όταν είναι ενεργή η φραγή ασφαλείας για παιδιά σε απενεργοποιημένη κατάσταση, για την άρση της φραγής ασφαλείας για παιδιά είναι δυνατός ο χειρισμός μόνο των πλήκτρων **+** **14** και **-** **15**.
- ▶ Όταν ενεργοποιείτε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να χειρίζεστε μόνο τα πλήκτρα **+** **14** και **-** **15**, καθώς και το πλήκτρο On/Off **11**.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- ▶  Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή ή εξαρτήματα αυτής να βυθιστούν σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις εστίες μαγειρέματος ❶/❸ της συσκευής.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού! Αυτά μπορεί να διαβρώσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!
- Καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο τροφοδοσίας μόνο με ένα ελαφρά υγρό πανί καθαρισμού.
- Στεγνώνετε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.
- Ακαθαρσίες από υπολείμματα ψημένων τροφίμων επάνω στις εστίες μαγειρέματος ❶/❸ μπορούν να αφαιρεθούν με μια ζύστρα που είναι κατάλληλη ειδικά για υαλοκεραμικές εστίες μαγειρέματος και την οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από καταστήματα οικιακών ειδών.
- Εάν υπάρχουν ορατές βρομιές στην περιοχή των οπών αερισμού κάτω από τη συσκευή, προσπαθήστε να τις απομακρύνετε από έξω με μια ηλεκτρική σκούπα.

Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρισμένη και στεγνή συσκευή σε έναν καθαρό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί. Η λυχνία ελέγχου ON/OFF 10 δεν ανάβει.	Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η συσκευή δεν ξεκινά το μαγείρεμα.	Δεν υπάρχει σκεύος επάνω στην αντίστοιχη εστία μαγειρέματος 1/3 .	Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος 1/3 .
	Το μαγειρικό σκεύος δεν ενδεικνύται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος (βλ. Κεφάλαιο «Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη»).
	Έχει ενεργοποιηθεί η φραγή ασφαλείας για παιδιά.	Κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα + 14 και - 16 για περ. 3 δευτερόλεπτα.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E0».	Δεν υπάρχει σκεύος επάνω στην αντίστοιχη εστία μαγειρέματος 1/3 ή το σκεύος είναι πολύ μικρό.	Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος 1/3 .
	Το μαγειρικό σκεύος δεν ενδεικνύται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος.	
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E2».	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω από την εστία μαγειρέματος 1/3 είναι ελαττωματικός.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις. Αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E3».	Η συσκευή τροφοδοτείται με πολύ υψηλή τάση (> 275 V).	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E4».	Η συσκευή τροφοδοτείται με ελάχιστη τάση (< 150 V).	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E5».	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω από την εστία μαγειρέματος 1/3 είναι ελαττωματικός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις. Αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E6».	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε.	Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας στην κάτω πλευρά της συσκευής λειτουργεί σωστά και μπορεί να απορροφήσει επαρκή αέρα.

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

**FR**

Το προϊόν και η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμα, υπόκεινται σε διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή και η συλλογή τους γίνεται ξεχωριστά.

Πληροφορίες για την εστία μαγειρέματος

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Όνομασία μοντέλου	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Τύπος εστίας μαγειρέματος	-	Οικιακή εστία μαγειρέματος	-
Αριθμός εστιών ή/και ζωνών μαγειρέματος	-	2	-
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και ζώνες μαγειρέματος, εστίες μαγειρέματος με ακτινοβολία θερμότητας, πλάκες μαγειρέματος)	-	Επαγωγικές εστίες μαγειρέματος	-
Σε στρογγυλές εστίες ή ζώνες μαγειρέματος: Διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά εστία, με στρογγυλοποίηση στα επόμενα 5 χιλ.	∅	22,0 / 22,0	εκ.
Σε μη στρογγυλές εστίες ή ζώνες μαγειρέματος: Μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη εστία ή ζώνη μαγειρέματος, με στρογγυλοποίηση στα επόμενα 5 χιλ.	Μ	Δ/Δ	εκ.
	Π	Δ/Δ	εκ.
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή επιφάνεια μαγειρέματος ανά κιλό	EC _{ηλεκτρικής εστίας}	184,4 / 187,1	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας ανά κιλό	EC _{εστίας μαγειρέματος}	185,8	Wh/kg

Διαδικασία ελέγχου κατά πρότυπο δοκιμής EN 60350-2:2018: Ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος για οικιακή χρήση - Μέρος 2: Εστίες μαγειρέματος - Μέθοδος μέτρησης των ιδιοτήτων χρήσης (δοκιμάστηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 66/2014 - Παράρτημα Ι, Ενότητες 1.2 και 2.2).

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη
αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλ-
μα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε
(κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.
Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη
αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού
βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο
ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον
ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει:
Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του
χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει
και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμε-
νες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποι-
ούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης,
τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγ-
χθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν
καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά
και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα
εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα
εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή
χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται
επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης
και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση
πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική
και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατά-
λληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από
το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 498963_2204 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 498963_2204 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompennass@lidl.gr

IAN 498963_2204

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie · Stav informací
Stan informacj · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията
Έκδοση των πληροφοριών: 05 / 2022 · Ident.-No.: SDI3500D5-052022-1

IAN 498963_2204