



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DOUBLE INDUCTION HOB DOPPEL-INDUKTIONSPLATTE PLAQUE À INDUCTION DEUX FOYERS SDI 3500 D4

(GB) (IE)

DOUBLE INDUCTION HOB

Operating instructions

(FR) (BE)

PLAQUE À INDUCTION DEUX FOYERS

Mode d'emploi

(CZ)

INDUKČNÍ DESKA

Návod k obsluze

(SK)

DVOJITÁ INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na obsluhu

(DK)

DOBBELT INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-INDUKTIONSPLATTE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DUBBELE INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

PODWÓJNA INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

Instrukcja obsługi

(ES)

PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN

Instrucciones de uso

IAN 374031_2104

(DE) (BE) (NL)
(SK) (CZ) (PL)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

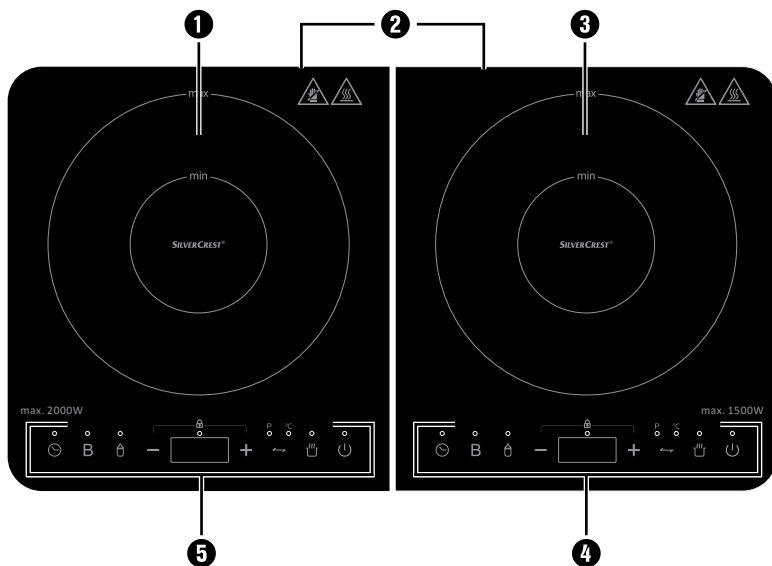
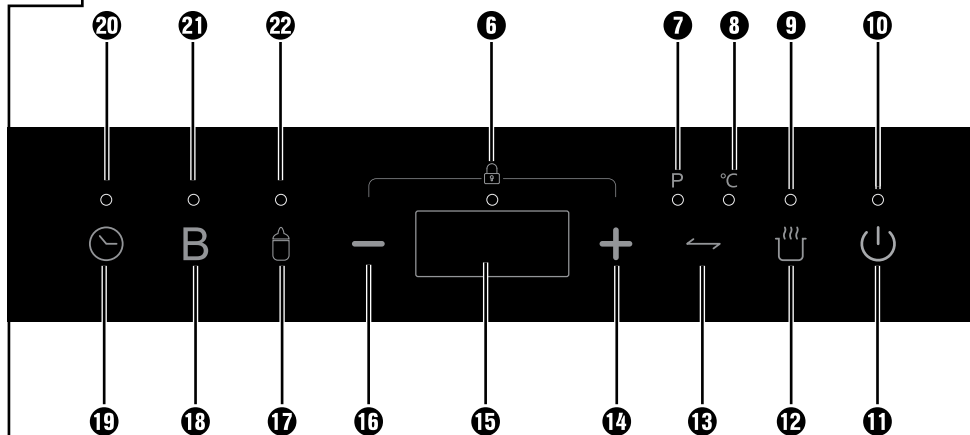
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
FR / BE	Mode d'emploi	Page	41
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	67
CZ	Návod k obsluze	Strana	87
PL	Instrukcja obsługi	Strona	107
SK	Návod na obsluhu	Strana	127
ES	Instrucciones de uso	Página	147
DK	Betjeningsvejledning	Side	169

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 device	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

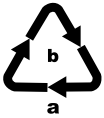
- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with the 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 (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.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ 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.
- ▶ To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or someone similarly qualified
- ▶ If the surface of the induction field is cracked, disconnect the plug from the mains power socket to avoid receiving an 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 may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, as long as they are being supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not heat sealed tins or other sealed containers.



Caution! Hot surface!



This symbol warns you not to touch the induction field right after use. Risk of burns!

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.
- ▶ Do not place any metallic objects, such as kitchen utensils or cutlery, on the induction field. They can become very hot in the induction field.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ 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.
- ▶ Do not operate the appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- ▶ 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 ❶/❸ have the following output levels:

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

Both induction fields ❶/❸ have 19 temperature levels:

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 ❶/❸ are optically identical, the left induction field ❶ is more powerful than the right one ❸. Therefore, bear in mind that you can cook the same amount of food more quickly on the left induction field ❶ 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 ❶/❸ or do not place a pan on it at all.
- If you remove the pan from the induction field ❶/❸, you will hear a beep after a few seconds which will repeat for approx. 1 minute. The display ❶ shows the error "E0". If you place the pan back on the induction field ❶/❸ 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 ❶/❸ remains above 60°C, "-H-" will be shown on the display ❶.

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 E will read "- H -".
 - 3) Press the On/Off button ⑪.
 - ✓ "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 ↔ ⑬.
 - ✓ 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 **60** 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 you activate the child lock while the appliance is running, the appliance can be switched off but not switched on again.

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 device



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Information on this hotplate

	Symbol	Value	Unit
Model name	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
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}	183.7/189.8	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC _{hob}	186.8	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) 374031_2104 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) 374031_2104.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 374031_2104

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	29
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

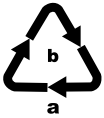
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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 $\longleftrightarrow$ (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 ~, 50/60 Hz
Nennleistung gesamt	3500 W
Nennleistung linkes Kochfeld ❶	2000 W
Nennleistung rechtes Kochfeld ❸	1500 W
Schutzklasse	II /  Doppelisolierung
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
-  Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.



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.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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 Fernwirksystem.
- ▶ 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 „E“ 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 Hängeschränk.
- 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 ❶/❸ verfügen über folgende Leistungsstufen:

Leistungsstufen	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
linkes Kochfeld ❶ (in Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
rechtes Kochfeld ❸ (in Watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Beide Kochfelder ❶/❸ verfügen über 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 ❶/❸ optisch identisch sind, bietet das linke Kochfeld ❶ eine höhere Leistung als das rechte ❸. Bedenken Sie daher, dass die gleiche Menge Speisen auf dem linken Kochfeld ❶ 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 ❶/❸ nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
- Wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld ❶/❸ nehmen, ertönen nach einigen Sekunden ca. 1 Minute lang Signaltöne. Im Display ❶❷ wird die Fehlermeldung „E0“ angezeigt. Wenn Sie innerhalb von dieser Zeit das Kochgefäß wieder auf das Kochfeld ❶/❸ 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 ❶/❸ eine Temperatur von über 60 °C hat, wird im Display ❶❷ „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 „off“ 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 **↔ 13**.
 - ✓ 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 **8** 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 21** 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 21** 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  **13**, 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  **13**, um das Programm „Warmhalten“ abubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Kindersicherung

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

HINWEIS

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

- 1) Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **—** **16**.
 - ✓ Ein Signalton ertönt, die Kontrollleuchte Kindersicherung  **6** leuchtet und das Display **15** zeigt „-L-“ an.
- 2) Um die Kindersicherung auszuschalten, halten Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **—** **16** für ca. 3 Sekunden gedrückt.
 - ✓ Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchte Kindersicherung  **6** erlischt.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Kindersicherung im laufenden Betrieb aktivieren, lässt sich das Gerät aus-, aber nicht wieder einschalten.

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



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	2	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitze-kochfelder, 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}	183.7 / 189.8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{Kochplatte}	186.8	Wh/kg

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 374031_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 374031_2104 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374031_2104

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	54
Sécurité enfant	55
Nettoyage	56
Rangement	56
Dépannage	57
Recyclage de l'appareil	58
Informations relatives à cette plaque de cuisson	59
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	60
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	62
Service après-vente	65
Importateur	65

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

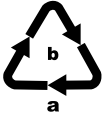
- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

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 ~, 50/60 Hz
Puissance nominale totale	3500 W
Puissance nominale plaque de cuisson gauche ❶	2000 W
Puissance nominale plaque de cuisson droite ❸	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 ❶/❸ ou en l'absence de tout récipient.
- Lorsque vous retirez le récipient de cuisson de la plaque de cuisson ❶/❸, de longs signaux sonores retentissent au bout de quelques secondes pendant env. 1 minute. L'écran ❶ affiche le message d'erreur "E0". Si au cours de cette période, vous remettez le récipient de cuisson sur la plaque de cuisson ❶/❸, 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 ❶/❸ présente une température de plus de 60 °C, l'écran ❶ 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 ❶/❸ 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 ❶/❸.
- 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 ❶ affiche "- L - " lorsque la température de la plaque de cuisson ❶/❸ est inférieure à 60 °C.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "- H - ", si un processus de cuisson a déjà eu lieu précédemment et que la plaque de cuisson ❶/❸ présente encore une température de plus de 60 °C.
- 3) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (⏻) ❶.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "000" et le témoin de contrôle Marche/Arrêt ❶ s'allume.

REMARQUE

- Si vous ne placez pas de récipient de cuisson adapté sur la plaque de cuisson ❶/❸ 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 préréglé (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 préréglée 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 "E1". 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 11 .
- ✓ 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 ❶/❸ correspondante doit s'éteindre.

- 1) Démarrez le processus de cuisson (mode puissance ou température) comme expliqué ci-dessus.
 - 2) Appuyez sur la touche Timer ☹️ ❶.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "0". Le témoin de contrôle Timer ☺️ ❷ s'allume.
 - 3) Réglez la durée en appuyant sur les touches + ❸ ou - ❹.
 - ✓ Le temps indiqué sur l'écran ❶ 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 + ❸ ou - ❹ appuyées pour démarrer le défilement rapide.
- ✓ L'écran ❶ 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 ❶/❸ 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 18**.
 - ✓ 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 21** s'allume.
- 2) Pour interrompre prématurément le programme, appuyez à nouveau sur la touche Boost **B 18**.

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 21** 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  **13** 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  **13** 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  **6** 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  **6** s'éteint.

REMARQUE

- ▶ Si vous activez la sécurité enfant durant le fonctionnement, l'appareil peut être éteint, mais ne se rallume plus.

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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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").
	La sécurité enfant est activée	Appuyez en même temps sur les touches + 14 et - 16 pendant env. 3 secondes.
L'un des écrans 15 indique "E0".	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



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via le service d'élimination des déchets de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de traitement des déchets.



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Informations relatives à cette plaque de cuisson

	Symbole	Valeur	Unité
Désignation du modèle	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
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
	l	N/A	cm
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson, par kg	CE _{Cuisson électrique}	183,7 – 189,8	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, par kg	CE _{Plaque de cuisson}	186,8	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 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) 374031_2104 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) 374031_2104.

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) 374031_2104 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) 374031_2104.

Service après-vente

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr**BE****Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374031_2104

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	68
Gebruik in overeenstemming met bestemming	68
Inhoud van het pakket	68
De verpakking afvoeren.	68
Bedieningselementen en indicaties	69
Technische gegevens	70
Veiligheidsvoorschriften	70
Werking	74
Geschikt kookgerei	74
Energiezuinig koken	75
Plaatsing	75
Elektrische aansluiting	75
Gebruik	76
De kookzones	76
Veiligheidsuitschakeling	76
Bediening	77
Timer	78
Automatisch programma	79
Kinderslot	80
Reinigen	81
Opbergen	81
Problemen oplossen	82
Apparaat afvoeren	83
Informatie over deze kookplaat	84
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	85
Service	86
Importeur	86

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

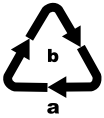
- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

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 bekneeld 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.

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ 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.
 - ▶ 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!



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.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ 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.
- ▶ 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 „E0” 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 ❶/❷ 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 **11**.
 - ✓ 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-bymodus 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 **8** brandt.
U kunt de temperatuur steeds met stappen van 10 °C verhogen of verlagen door op de toets + **14** resp. - **16** 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. — ⑮ 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 ☹ ⑰.
 - ✓ Op het display ⑮ verschijnt "0". Het indicatielampje Timer ☺ ⑱ licht op.
 - 3) Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + ⑭ of — ⑮ 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 — ⑮ 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 "50" 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  **13** 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 u het kinderslot activeert terwijl het apparaat in werking is, kan het apparaat wel worden uitgeschakeld, maar niet weer worden ingeschakeld.

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 - 16 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.
Op een van de displays 15 wordt "E6" weergegeven.	De elektronica is oververhit.	Controleer of de ventilator aan de onderkant van het apparaat correct werkt en voldoende lucht kan aanzuigen.

Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw gemeentereiniging.



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



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Informatie over deze kookplaat

	Pictogram	Waarde	Eenheid
Modelaanduiding	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
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}	183.7 - 189.8	Wh/kg
Energieverbruik per kookplaat per kg	EC _{kookplaat}	186.8	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) 374031_2104 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 (links onder) 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) 374031_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 374031_2104

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	88
Použití v souladu s určením	88
Rozsah dodávky	88
Likvidace obalu	88
Ovládací prvky a zobrazení	89
Technické údaje	90
Bezpečnostní pokyny	90
Popis funkce	94
Vhodné kuchyňské nádobí	94
Energeticky úsporné vaření	94
Umístění	95
Elektrické zapojení	95
Provoz	96
Varné plotýnky	96
Bezpečnostní vypínání	96
Obsluha	97
Časovač	98
Automatické programy	99
Dětská pojistka	100
Čištění	101
Skladování	101
Odstranění závad	102
Likvidace přístroje	103
Informace k této varné desce	104
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	105
Servis	106
Dovozce	106

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 seznámte 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 prostorách 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 roztríte. 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 štiřbina (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 $\longleftrightarrow$ (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 mokrý ani vlhký. Veďte 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 uživatelskou 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ 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.
- ▶ Přístroj neprovozujte s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- ▶ Přístroj 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 ocelolitiny. 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 15 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 hrnec 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 přivinout 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 ❶/❸ 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 jištěna 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 ❶/❸ disponují následujícími výkonovými stupni:

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

Obě varné plotýnky ❶/❸ 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 ❶/❸ vzhledově stejné, levá varná plotýnka ❶ poskytuje větší výkon než pravá varná plotýnka ❸. Z tohoto důvodu nezapomeňte, že stejné množství jídla se na levé varné plotýnce ❶ 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 ❶/❸ nebo ji tam vůbec nepostavíte.
- Když sejmete varnou nádobu z varné plotýnky ❶/❸, zazní po několika sekundách cca 1 minutu zvukové signály. Na displeji ❶ se zobrazí chybové hlášení „E0“. Pokud během této doby postavíte varnou nádobu opět na varnou plotýnku ❶/❸, zůstanou předtím provedená nastavení zachována. Jinak zhasne „E0“ po 1 minutě a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

UPOZORNĚNÍ

- Dokud má varná plotýnka ❶/❸ teplotu nad 60 °C, na displeji ❶ 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 **1/3**.
- Sítovou 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 **1/3** vhodnou varnou nádobu s obsahem.
- 2) Zasuněte sítovou zástrčku do sítové zásuvky.
 - ✓ Krátce se rozsvítí všechny kontrolky. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
 - ✓ Na displeji **15** se zobrazí „-L-“, když je teplota varné plotýnky **1/3** nižší než 60 °C.
 - ✓ Pokud se již předtím vařilo a varná plotýnka **1/3** má ještě teplotu nad 60 °C, na displeji **15** se zobrazí „-H-“.
- 3) Stiskněte tlačítko Zap/vyp **11**.
 - ✓ Displej **15** zobrazuje „□□“ a kontrolka Zap/Vyp **10** svítí.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud do cca 30 sekund nepostavíte žádnou vhodnou varnou nádobu na varnou plotýnku **1/3** 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 **13**.
 - ✓ V režimu výkonových stupňů se na displeji **15** zobrazí přednastavený výkonový stupeň (pro levou varnou plotýnku **1** „L05“, pro pravou varnou plotýnku **3** „L04“). Kontrolka **P 7** 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 **15** zobrazí přednastavená teplota „120“ °C. Kontrolka °C **8** svítí.
Teplotu lze zvýšit nebo snížit vždy o 10 °C stisknutím tlačítek **+** **14** nebo **-** **16**.
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 ☹ ⑰.
- ✓ Na displeji ⑮ se zobrazí „0“. Kontrolka Timer ☺ ⑱ 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  **13** 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  **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

- ▶ Aktivujete-li dětskou pojistku během provozu, lze přístroj vypnout, ale ne opět zapnout.

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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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 nesvítí.	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 nádobí“).
	Je aktivována dětská pojistka	Podržte současně stisknutá tlačítka + 14 a — 16 na dobu cca 3 sekund.
Na jednom z displejů 15 se zobrazí „E0“.	Na příslušnou varnou plotýnku 1/3 nebyla postavena žádná nádoba nebo je nádoba příliš malá.	Postavte na příslušnou varnou plotýnku 1/3 vhodnou nádobu.
	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



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Informace k této varné desce

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označení modelu	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
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}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC _{Varná deska}	186,8	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, oddíl 1.2 a 2.2).

Záruka společnosti Kompernass 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) 374031_2104 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) 374031_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 374031_2104

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	108
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	108
Zakres dostawy	108
Utylizacja opakowania	108
Elementy obsługowe i wskaźniki	109
Dane techniczne	110
Wskazówki bezpieczeństwa	110
Zasada działania	114
Dobór właściwych naczyń kuchennych	114
Energooszczędne gotowanie	115
Ustawianie urządzenia	115
Podłączenie elektryczne	116
Praca	116
Pola grzejne	116
Wyłączenie awaryjne	116
Obsługa	117
Zegar sterujący	118
Programy automatyczne	119
Blokada rodzicielska	120
Czyszczenie	121
Przechowywanie	121
Usuwanie usterek	122
Utylizacja urządzenia	123
Informacje na temat tej płyty grzejnej	124
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	125
Serwis	126
Importer	126

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 podtrzymywania 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

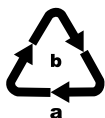
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

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

- ❶ lewe pole grzejne
- ❷ Szczeliny wentylacyjne (z tyłu)
- ❸ prawe pole grzejne
- ❹ Panel obsługowy (prawego pola grzejnego)
- ❺ Panel obsługowy (lewego pola grzejnego)

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

- ❻ Lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”
- ❼ Lampka kontrolna zasilania „Power” P
- ❽ Lampka kontrolna „Temperatura” °C
- ❾ Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”
- ❿ Lampka kontrolna wł./wyt.
- ⓫ Przycisk wł./wyt.
- ⓬ Przycisk „Podtrzymanie temperatury”
- ⓭ Przycisk trybu pracy $\longleftrightarrow$ (Power P/Temperatura °C)
- ⓮ Przycisk +
- ⓯ Wyświetlacz
- ⓰ Przycisk -
- ⓱ Przycisk „Mleko”
- ⓲ Przycisk „Boost” B
- ⓳ Przycisk „Timer”
- ⓴ Lampka kontrolna „Timer”
- ⓵ Lampka kontrolna „Boost” B
- ⓶ 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 ochrony	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 sztućców. Pod wpływem działania pola indukcyjnego mogą one się bardzo mocno nagrzewać.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania niewielkich ilości oleju! Nie ustawiaj dużej mocy ani wysokiej temperatury. W przeciwnym razie olej mógłby się zapalić i spowodować pożar! Nigdy gaś palącego się oleju wodą! Zduś płomienie, 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.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetaczanie 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.

⚠ 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!

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 „E” na danym wyświetlaczu **15**.
- 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 **1/3** 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.
- Kabla 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 zapewnia 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 ❶/❸ lub gdy na polu grzejnym nie stoi żadne naczynie, system wykrywania naczynia dla bezpieczeństwa automatycznie przełączy urządzenie na tryb gotowości.
- Gdy zdejmiesz naczynie z pola grzejnego ❶/❸, po kilku sekundach urządzenie będzie wydawać przez około 1 minutę sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu ❶ wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Jeśli w tym czasie ponownie postawisz naczynie na polu grzejnym ❶/❸, 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./Wyt.”  **11**.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „ON”, a lampka kontrolna wł./wyt. **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 **Wyłączanie 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./wyl. **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” **19** (⌚).
- ✓ 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 18**.
 - ✓ 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 21** świeci się.
- 2) Aby przerwać program wcześniej, naciśnij ponownie przycisk „Boost” **B 18**.

W przeciwnym razie urządzenie przełączy się po ok. 30 sekundach automatycznie na wcześniej ustawiony poziom mocy lub temperatury, lampka kontrolna „Boost” **B 21** 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”  **13**, 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 ❶/❸ z chwilą osiągnięcia temperatury 60 °C. Jeśli temperatura spadnie poniżej 60 °C, urządzenie nagrzej się ponownie.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Podtrzymanie temperatury”  ❶.
- ✓ Wyświetlacz ❶ pokazuje teraz na przemian „60” i czas pozostały do zakończenia programu, zaczynając od „120”. Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”  ❶ 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”  ❶, 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 ❶/❸ 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 **+** ❶ oraz **—** ❶.
- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  ❶ świeci się, a na wyświetlaczu ❶ wyświetlane jest „- L -”.
- 2) Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj naciśnięte jednocześnie przyciski **+** ❶ oraz **—** ❶ przez ok. 3 sekundy.
- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  ❶ zgaśnie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po włączeniu blokady rodzicielskiej w trakcie pracy, urządzenie można wyłączyć, ale nie można go ponownie włączyć.

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 OBRAŻEŃ!

- ▶ 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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E0”.	Na danym polu grzejnym 1/3 nie stoi żadne naczynie lub naczynie jest zbyt małe.	Postaw odpowiednie naczynie na jednym z pól grzejnych 1/3.
	Naczynie nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej.	
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 prze-grzany	Sprawdź, czy wentylator znajdujący się od spodu działa prawidłowo i może zasysać wystarczającą ilość powietrza.

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji zwróć się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Informacje na temat tej płyty grzejnej

	Symbol	Wartość	Jednostka
Nazwa modelu	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
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}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną do zabudowy na kg	EC _{płyta grzejna}	186,8	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.

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) 374031_2104 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 wystać 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) 374031_2104.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 374031_2104

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	128
Používanie v súlade s účelom	128
Rozsah dodávky	128
Likvidácia obalu	128
Obslužné prvky a indikátory	129
Technické údaje	130
Bezpečnostné pokyny	130
Spôsob funkcie	134
Vhodný kuchynský riad	134
Úsporné varenie	134
Umiestnenie	135
Elektrické pripojenie	135
Prevádzka	136
Varné polia	136
Bezpečnostné vypnutie	136
Obsluha	137
Časovač	138
Automatické programy	139
Detská poistka	140
Čistenie	141
Uskladnenie	141
Odstraňovanie porúch	142
Likvidácia prístroja	143
Informácie o tejto varnej doske	144
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	145
Servis	146
Dovozca	146

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 oboznámte 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 indukčná varná doska
- Návod na obsluhu

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

UPOZORNENIE

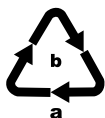
- Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

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 šetria 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 roztriedte 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 roztváracíj strane: prehľad prvkov prístroja

- ❶ ľavé varné pole
- ❷ vzduchová vetracia štrbina (na zadnej strane)
- ❸ pravé varné pole
- ❹ ovládací panel (pre pravé varné pole)
- ❺ ovládací panel (pre ľavé varné pole)

Obrázok B na roztváracíj strane: ovládací panel ❹ a ❺ (rovnaký pre obe varné polia)

- ❻ kontrolka detskej poistky
- ❼ kontrolka Power P
- ❽ kontrolka teploty °C
- ❾ kontrolka udržiavania teploty
- ❿ kontrolka Zap/Vyp
- ⓫ tlačidlo Zap/Vyp
- ⓬ tlačidlo udržiavania teploty
- ⓭ tlačidlo režimu $\longleftrightarrow$ (Power P/teplota °C)
- ⓮ tlačidlo +
- ⓯ displej
- ⓰ tlačidlo –
- ⓱ tlačidlo pre mlieko
- ⓲ tlačidlo Boost B
- ⓳ tlačidlo časovača
- ⓴ kontrolka časovača
- ⓵ kontrolka Boost B
- ⓶ 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. Vedzte 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!

- ▶ Nedoťkajte 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 ⑮ sa zobrazí „E_U“.
- Tenké dno hrncov sú na indukčné varenie vhodnejšie ako hrubé sendvičové dná. 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 skrínke.
- 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 oceľové 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 ❶/❸ 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, zachovajú 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 polia **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 „00“ 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 **-** **15** 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 poľa **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 stlačením 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  **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  , 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 / uzamknúť príslušnou detskou poistkou.

UPOZORNENIE

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

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

UPOZORNENIE

- ▶ Keď aktivujete detskú poistku v bežiacej prevádzke, prístroj je možné vypnúť, ale nie je možné ho zapnúť.

Čistenie

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite 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



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Informácie o tejto varnej doske

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
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}	183,7/189,8	Wh/kg
Spotreba energie na dosku na kg	EC _{varná platňa}	186,8	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 Kompernass 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 výrobné 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 opotrebitelné 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) 374031_2104 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) 374031_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 374031_2104

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.....	148
Uso previsto	148
Volumen de suministro.....	148
Desecho del embalaje.....	148
Elementos de mando y visualizaciones.....	149
Características técnicas.....	150
Indicaciones de seguridad	150
Modo de funcionamiento	154
Menaje de cocina adecuado	154
Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético ..	155
Instalación	155
Conexión eléctrica	156
Funcionamiento.....	156
Las placas	156
Desconexión de seguridad	157
Manejo	157
Temporizador	159
Programas automáticos	160
Bloqueo de seguridad para niños.....	161
Limpieza	162
Almacenamiento.....	162
Solución de fallos	163
Desecho del aparato	164
Información sobre esta placa de cocción	165
Garantía de Kompernass Handels GmbH	166
Asistencia técnica	167
Importador.....	167

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 embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. 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 abreviaturas (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 $\longleftrightarrow$ (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.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- 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.
- 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.



¡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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ 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.
- ▶ 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 electromagnéticos:

- ▶ 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 ❶/❸ 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 ❶/❸ cuentan con los siguientes niveles de potencia:

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

Las dos placas ❶/❸ 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 ❶/❸ son idénticas en apariencia, la placa izquierda ❶ tiene más potencia que la derecha ❸. Por lo tanto, tenga en cuenta que los alimentos cocinados en la placa izquierda ❶ 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 ❶/❸ o si aún no se ha colocado ninguno.
- Si se retira el recipiente de la placa ❶/❸, transcurridos algunos segundos, se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla ❶ se muestra el mensaje de error "E0". Si dentro de este tiempo vuelve a colocar el recipiente sobre la placa de inducción ❶/❸, 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 ❶/❸ mantenga una temperatura superior a 60 °C, en la pantalla ❶ 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 ❶/❸.
- 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 ❶/❸.
- 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 ❶, se muestra "-L-" si la temperatura de la placa de inducción ❶/❸ es inferior a 60 °C.
 - ✓ La pantalla ❶ muestra "-H-" si acaba de utilizarse la placa ❶/❸ y su temperatura sigue siendo superior a 60 °C.
- 3) Pulse el botón de encendido/ apagado ⏻ ❶.
- ✓ La pantalla ❶ muestra "000" y el piloto de control de encendido/ apagado ❶ se ilumina.

INDICACIÓN

- Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción ❶/❸ 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  ❶.
- ✓ En el modo de niveles de potencia, la pantalla ❶ muestra el nivel de potencia predefinido (para la placa izquierda ❶ "L05", para la placa derecha ❸ "L04"). Se enciende el piloto de control P ❷.
- 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 ❶ muestra la temperatura predefinida de "120" °C. El piloto de control °C ❸ se ilumina.
- Puede aumentar o disminuir 10 °C respectivamente la temperatura pulsando los botones + ❶ o - ❷.
- 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 ❶/❸, tras unos segundos se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla ❶ se muestra el mensaje de error "E0". Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar sobre la placa de inducción ❶/❸ para seguir cocinando (consulte el capítulo **Desconexión de seguridad**).
- 5) Pulse repetidamente los botones + ❶ o - ❷ hasta que aparezca el nivel de potencia o de temperatura deseado en la pantalla ❶.
- 6) Para apagar la placa de inducción ❶/❸, pulse el botón de encendido/apagado ❶.
- ✓ 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  **13** 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  **13** 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 **-** **15**.
✓ 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 **-** **15** 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 se activa el bloqueo de seguridad para niños durante el funcionamiento, el aparato podrá apagarse, pero no podrá volver a encenderse.

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 - 16 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



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Información sobre esta placa de cocción

	Símbolo	Valor	Unidad
Denominación del modelo	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
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}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa de cocción _{CE}	186,8	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 desembalarlo, 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) 374031_2104 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) 374031_2104.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 374031_2104

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	170
Anvendelsesområde	170
Pakkens indhold	170
Bortskaffelse af emballagen	170
Betjeningselementer og indikatorer	171
Tekniske data	172
Sikkerhedsanvisninger	172
Funktion	176
Egnede gryder og pander	176
Energieffektiv madlavning	176
Opstilling	177
Elektrisk tilslutning	177
Drift	178
Kogepladerne	178
Sikkerhedsafbrydelse	178
Betjening	179
Timer	180
Automatiske programmer	181
Børnesikring	182
Rengøring	183
Opbevaring	183
Afhjælpning af fejl	184
Bortskaffelse af produktet	185
Information om denne kogeplade	186
Garanti for Kompernass Handels GmbH	187
Service	188
Importør	188

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

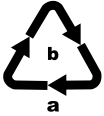
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed 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 $\longleftrightarrow$ (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 ❸	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.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- 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 effektniveau 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.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- 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 borddug.
- Brug aldrig et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjenings-system 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 kogegej på kogepladen **1/3**, vises "EÜ" 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 kogegej, der passer til kogepladens **1/3** 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 **1/3** sammen for at placere kun ét stort kogegej 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 øfter, f.eks. til et overskab.
- Produktet suger luft ind til køling via åbningerne på undersiden. Stil ikke produktet på tekstiler eller frugtede 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 ❶/❸ 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 strømnets 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 effektrtrin:

Effektrtrin	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

- Grydere registreringen 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 strømskikket 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 "OFF", 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** "L05", for den højre kogeplade **3** "L04"). 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 **8** lyser.
Ved at trykke på knappen **+** **14** hhv. **-** **16** kan du øge eller reducere temperaturen med 10 °C.
I temperaturtilstanden 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 **11** .
- ✓ 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 temperaturlstand) 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 effektttrin i 30 sekunder. Displayet **15** viser det maksimale effektttrin 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 effektttrin 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 $\longleftrightarrow$ **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 **—** **16**.
 - ✓ Der høres en signaltone, kontrollampen Børnesikring  **6** lyser, og displayet **15** viser "- L -".
- 2) Hvis du vil slå børnesikringen fra, skal du trykke på knapperne **+** **14** og **—** **16** samtidig i ca. 3 sekunder.
 - ✓ Der høres en signaltone, og kontrollampen Børnesikring  **6** slukker.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du aktiverer børnesikringen, når produktet er i brug, kan produktet slukkes, men ikke tændes igen.

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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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.	Strømskiktet 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 bereg- net til induktionskogeplader.	Brug en egnet gryde/pande (se ka- pitlet "Egnede gryder og pander").
	Børnesikringen er aktiveret	Tryk samtidig på knapperne + 14 og - 16 i ca. 3 sekunder.
I et af displaye- ne 15 vises "E0".	Der står ikke nogen gryde/pan- de 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 bereg- net til induktionskogeplader.	
I et af displaye- ne 15 vises "E2".	Temperatursensoren under kogepladen 1/3 er defekt.	Træk stikket ud af stikkontakten, og kontakt serviceafdelingen. Oplys fejlkoden.
I et af displaye- ne 15 vises "E3".	Produktet forsynes med for høj spænding (> 275 V).	Kontrollér, at induktionskogepla- den er tilsluttet en stikkontakt med 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
I et af displaye- ne 15 vises "E4".	Produktet forsynes med for lidt spænding (< 150 V).	Kontrollér, at induktionskogepla- den er tilsluttet en stikkontakt med 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
I et af displaye- ne 15 vises "E5".	Temperatursensoren under koge- pladen 1/3 er defekt, eller der er en kortslutning.	Træk stikket ud af stikkontakten, og kontakt serviceafdelingen. Oplys fejlkoden.
I et af displaye- ne 15 vises "E6".	Elektronikken er overophedet	Kontrollér, om blæseren på pro- duktets underside kører korrekt og kan suge tilstrækkeligt med luft ind.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller på den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Information om denne kogeplade

	Symbol	Værdi	Enhed
Modelbetegnelse	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Kogepladetype	-	Husholdnings-kogeplade	-
Antal kogeplader og/eller -zoner	-	2	-
Varmeteknologi (induktionskogeplader og -områder, kogeplader med strålevarme, kogeplader)	-	Induktionskogeplader	-
Ved runde kogeplader eller -zoner: Brugsfladens 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. kogezone eller -plade pr. kg	EC _{el} kogeplader	183,7/189,8	Wh/kg
Kogebordets energiforbrug pr. kg	EC _{kogeplade}	186,8	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) 374031_2104 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) 374031_2104.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 374031_2104

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.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 informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
08 / 2021 · Ident.-No.: SDI3500D4-062021-3

IAN 374031_2104