

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



INDUCTION HOB SIKP 2000 E2

DK

INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningsvejledning

DE AT CH

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

NL BE

INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

IAN 303859

DK NL



DK

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

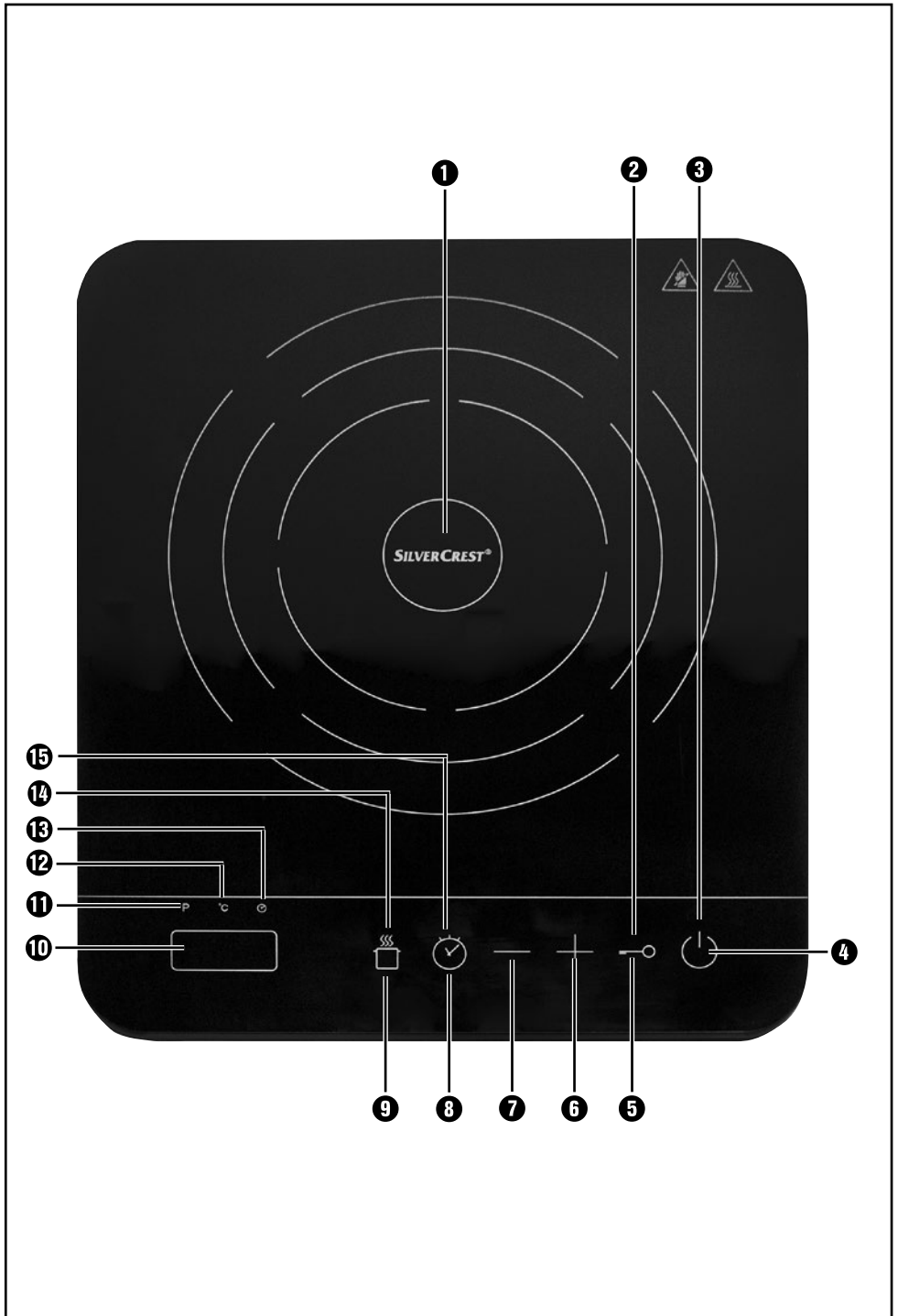
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	3
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af produktet/tilbehør	4
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Funktion	8
Egnede gryder og pander	8
Energieffektiv madlavning	9
Opstilling	9
Anvendelse	10
Kogefeltet	10
Betjening	10
Sikkerhedsafbrydelse	11
Timer	12
Børnesikring	12
Rengøring	13
Opbevaring	13
Afhjælpning af fejl	14
Bortskaffelse af produktet	15
Info om EU-overensstemmelseserklæringen	15
Information om denne kogeplade	16
Garanti for Kompennass Handels GmbH	17
Service	18
Importør	18

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 erhvervs-mæssig sammenhæng.

Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ▶ Følg de fremgangsmåder, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ▶ Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til. Brug kun produktet til formål, det er beregnet til. Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning. Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med det tilsigtede, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede. Brugeren bærer alene risikoen.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Induktionskogetablet
- Betjeningsvejledning

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

BEMÆRK

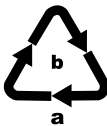
- ▶ Kontrollér, at alle dele er med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

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



Afl levering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballage, 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.

Beskrivelse af produktet/tilbehør

Se billedet på klap-ud-siden:


- ❶ Kogefelt
- ❷ Kontrollampe til børnesikring
- ❸ Kontrollampe til tænd/sluk
- ❹ Tænd/sluk-knap 
- ❺ Knap til børnesikring 
- ❻ Knappen "+"
- ❼ Knappen "-"
- ❽ Knap til TIMER 
- ❾ Knap til MODE 
- ❿ Display
- ⓫ Kontrollampe "P"
- ⓬ Kontrollampe "°C"
- ⓭ Kontrollampe 
- ⓮ Kontrollampe til knappen MODE
- ⓯ Kontrollampe til knappen TIMER

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	2000 W
Kapslingsklasse	II /  (dobbeltisolering)
Støjemissionsgrænse	< 70 dB(A)

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
 - ▶ 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. Der er stadigvæk spænding på det, så længe stikket sidder i stikkontakten.
 - ▶ Beskyt kogefeltet mod skader: Belast det ikke uensartet, og sørg for, at der ikke falder genstande ned på det. Produktet må ikke længere anvendes, hvis kogefeltet eller kabinettet er i stykker. Træk i så fald straks strømstikket ud, og få produktet repareret, før du bruger det igen.
 - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Hvis produktets overflade er revnet, skal stikket trækkes ud af stikkontakten, så risikoen for elektrisk stød undgås.
-  Sørg for, at produktet, ledningen eller stikket aldrig lægges i vand eller andre væsker.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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



Obs! Varm overflade!



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

⚠ RISIKO 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 madvarer kan begynde at brænde! 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 kogefeltet kan beskadiges.
- ▶ Læg ikke genstande af metal på kogefeltet, som f.eks. køkkenredskaber eller bestik. De kan blive meget varme på induktionsfeltet.
- ▶ Vær forsigtig, når du opvarmer små mængder olie! Indstil ikke kogepladen til et højt effekttrin eller en høj temperatur. Ellers kan olien begynde at brænde, og der vil opstå ild! Sluk aldrig brændende olie med vand! Kvæl flammerne ved at dække dem til med et låg eller en tallerken.
- ▶ Brug aldrig produktet på et bord af metal eller et andet underlag af metal. Det kan blive varmet op og dermed føre til brand. Der er også risiko for, at produktet kan gå i stykker og få permanente skader.
- ▶ Brug ikke produktet på overflader af tekstil, som f.eks. en 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. Lad mindst 10 cm plads være fri rundt om produktet og 60 cm i højden.

⚠ 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 evt. kræve større afstande. Indhent informationer hos det medicinske produkts producent!

Funktion

Almindelige kogeplader bliver varme, men ved induktionskogeplader dannes varmen i bunden af gryden/panden. Selve kogefeltet varmes ikke op - det bliver varmt, hvis der varmes noget op i gryden på det, og varmen fra gryden stråler ned på kogefeltet (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 fade, f.eks. af porcelæn, glas, keramik, plastik osv.
Hvis der stilles uegnede gryder og pander på kogefeltet **1**, vises "E0" på displayet **10**.
- 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 mulig med tykke grydebunde.

Brug kun gryder og pander, der passer til kogefeltets **1** størrelse. Kun hvis disse betingelser er opfyldt, kan induktionskogefeltet fungere korrekt. Grydens bund må ikke være ujævn, men skal flugte plant.

Diameteren må ikke være mindre end 12 cm, ellers virker energifeltet ikke. Brug ikke gryder, hvis diameter er større end 26 cm.

Energieeffektiv 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 aldrig gryder, hvis diameter er større end 26 cm.
- Hvis du vil opvarme madvarer hurtigt, skal du dække gryden med et låg. Derved slipper der mindre varme ud.

Opstilling

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

- der er min. 10 cm afstand til f.eks. den nærmeste væg,
- der er min. 60 cm fri afstand opefter, f.eks. til et overskab.
- Produktet suger luft ind til køling via åbningerne på undersiden. Stil ikke produktet på tekstiler eller 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 kogefelterne af med en fugtig klud, for at fjerne snavs fra transporten.

Anvendelse

Kogefeltet

Kogefeltet **1** har 10 effektrin:

Effektrin i watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Kogefeltet **1** har 10 temperaturtrin:

Temperaturtrin i °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
---------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Betjening

BEMÆRK

► Vær opmærksom på, at der ved hver indtastning lyder en signaltone.

1) Stil gryden eller panden med indhold midt på kogefeltet **1**.

OBS – MATERIELLE SKADER!

► Grydens vægt inkl. indhold må maks. udgøre 10 kg, da kogefeltet **1** ellers kan blive ødelagt.

2) Sæt strømstikket i stikkontakten. Alle lyselementer lyser kortvarigt. På displayet **10** står der "- L -", hvis temperaturen på kogefeltet **1** er mindre end 60 °C.

BEMÆRK

► Hvis du allerede har brugt kogefeltet **1**, og det stadig har en temperatur over 60 °C, står der **10** "- H -" på displayet.

3) Tryk på tænd/sluk-knappen **1** **4**. Displayet **10** viser effektrinnet "0", og kontrollampen "P" **1** lyser.


INFO


Du kan vælge mellem madlavning med effektrin **eller** madlavning med temperaturindstillinger:

- Hvis du anvender temperaturfunktionen, varmer induktionskogepladen gryden op til den indstillede temperatur. Hvis temperaturen kommer under den indstillede temperatur, begynder produktet at varme op igen. Temperaturen holdes.
- Ved indstilling af "Effektrin" opvarmes gryden/panden med forskellige hastigheder. Jo højere det indstillede effektrin er, jo hurtigere opvarmes gryden eller panden.
- Hvis du ikke stiller en gryde eller pande på kogefeltet **1** i løbet af ca. 60 sekunder eller foretager indstillinger, slukker produktet med en signaltone.

- 4) Tryk på knapperne "+" **6** el. "-" **7**, indtil det ønskede effekttrin vises på displayet **10**. Kontrollampen til knappen MODE **14** lyser.

BEMÆRK

- ▶ Tryk på knappen MODE  **9** for at skifte mellem temperatur- eller effekttrinsfunktionen. Kontrollampen til knappen MODE **14** lyser.
 - I temperaturtrinsfunktionen viser displayet **10** den indstillede temperatur på 120 °C. Kontrollampen "°C" **12** lyser.
 - I effekttrinsfunktionen viser displayet **10** det indstillede effekttrin på 1000 watt. Kontrollampen "P" **11** lyser.

- 5) For at slukke kogefeltet **1** skal du trykke på tænd/sluk-knappen  **4**. Kontrollampen tænd/sluk **3** slukker.

BEMÆRK

- ▶ Hvis der i 2 timer ikke trykkes på nogen knapper, slukker produktet, selv om kogefeltet **1** stadigvæk fungerer. Hvis du vil tilberede eller holde en ret varm i mere end 2 timer, skal du indstille den ønskede tid ved hjælp af timeren (se kapitlet "Timer"). På den måde kan du indstille tider på op til 3 timer.
- ▶ Når produktet er slået over på standbyfunktionen, fortsætter dets blæser med at køre et stykke tid, så varmen ledes bort. Så længe kogefeltet **1** har en temperatur på mere end 60 °C, viser displayet **10** "- H -".

- 6) Træk strømstikket ud af stikkontakten, hvis du ikke længere ønsker at anvende produktet.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Træk først strømstikket ud af stikkontakten, når blæserne ikke længere kører, da produktet ellers kan blive ødelagt.

Sikkerhedsafbrydelse

- Gryderegistreringen slukker (går over på standbyfunktion) automatisk for produktet, hvis du fjerner gryden/panden fra kogefeltet **1** eller slet ikke stiller noget på det.
- Hvis du fjerner gryden/panden fra kogefeltet **1**, lyder der en signaltone i ca. et minut. Derefter slukker produktet. Hvis du inden for et minut stiller gryden/panden på kogefeltet **1** igen, bevares de tidligere indstillinger.

BEMÆRK

- ▶ Så snart du fjerner gryden/panden fra kogefeltet **1**, står der "EO" på displayet. Efter ca. et minut slukkes "EO", og produktet slukker automatisk. Hvis kogefeltet **1** stadigvæk har en temperatur på mere end 60 °C, står der "- H -" på det tilhørende display, indtil temperaturen falder til under 60 °C.

Timer

Du kan forvælge en tid fra 1 - 180 min., hvorefter kogefeltet ❶ skal slukke.

- 1) Start madlavningen (effekt- eller temperaturfunktion) som forklaret tidligere.
- 2) Tryk på knappen TIMER ☺ ❸. På displayet ❶ står der "0". Kontrollampen ☺ ❹ og kontrollampen til knappen TIMER ❺ lyser.
- 3) Indstil den ønskede tid:
Når du trykker på knappen "+" ❻, øges tiden med 10 minutter for hvert tryk. Når du trykker på knappen "-" ❼, reduceres tiden med et minut for hvert tryk. Hvis du ikke foretager indtastninger i 5 sekunder, starter timeren.

Displayet ❶ viser nu skiftevis det indstillede effekttrin/temperaturen og den resterende tid frem til slukning.

Når tiden er gået, slukkes kogefeltet ❶ automatisk. Der lyder en signaltone.

Børnesikring

Som beskyttelse mod at uvedkommende, f.eks. børn, tænder eller ændrer indstillingerne, er produktet udstyret med en børnesikring.

BEMÆRK


- ▶ Brug også børnesikringen som beskyttelsesfunktion ved aftørring:
Aktivér børnesikringen, inden du tørrer knapperne af med en fugtig klud. Så undgår du at aktivere knapperne ved en fejl.
- For at slå børnesikringen til skal du trykke på knappen Børnesikring —○ ❺. Der lyder en signaltone, og kontrollampen til børnesikringen ❷ lyser.
- For at slå børnesikringen fra skal du holde knappen Børnesikring —○ ❺ inde i ca. 2 sekunder. Der lyder en signaltone, og kontrollampen til børnesikringen ❷ slukker.

BEMÆRK

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

Rengøring

ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Læg aldrig produktet eller dele af det i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og produktet kan ødelægges.
- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler. Dette vil kunne beskadige produktets kogefelt ❶.
- ▶ 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 altid produktet godt af, før det anvendes igen.
- Fastbrændt snavs på kogefeltet ❶ kan du fjerne med et specielt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, som kan købes der, hvor du normalt køber rengøringsmidler.
- Hvis der er synligt snavs omkring ventilationsåbningen 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 til tænd/sluk 3 lyser ikke.	Strømskiktet er ikke sluttet til.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Kontakt serviceafdelingen.
Produktet starter ikke kogningen.	Der står ingen gryde/pande på kogefeltet 1 .	Stil en egnet gryde/pande på kogefeltet 1 .
	Gryden/panden er ikke beregnet til induktionskogeplader.	Brug en egnet gryde/pande (se kapitlet "Egnede gryder og pander").
	Børnesikringen er aktiveret.	Tryk på knappen Børnesikring  5 , og hold den inde i ca. 2 sekunder.
På displayet 10 står der E0.	Der står ingen gryde/pande på kogefeltet 1 .	Stil en egnet gryde/pande på kogefeltet 1 .
	Gryden/panden er ikke beregnet til induktionskogeplader.	
På displayet 10 står der E2.	Temperatursensoren under kogepladen 1 er defekt, eller der foreligger en kortslutning.	Træk stikket ud af stikkontakten, og kontakt serviceafdelingen.
På displayet 10 står der E3.	Produktet forsynes med for høj spænding (> 270 V).	Kontrollér, at produktet er sluttet til en stikkontakt med 220 - 240V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
På displayet 10 står der E4.	Produktet forsynes med for lidt spænding (< 150 V).	Kontrollér, at produktet er sluttet til en stikkontakt med 220 - 240V ~, 50/60 Hz, som er installeret efter forskrifterne.
På displayet 10 står der E5.	Produktet er overophedet!	Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil produktet er afkølet. Hvis problemet ikke forsvinder, bedes du kontakte serviceafdelingen og oplyse fejlkoden.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
På displayet 10 står der E6.	Elektronikken er overophedet.	Kontrollér, om blæseren på produktets 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 den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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

Info om EU-overensstemmelseserklæringen

Dette produkt er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige relevante forskrifter i det europæiske direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU, lavspændingsdirektivet 2014/35/EU samt ErP-direktivet 2009/125/EC, forordning nr. 66/2014 bilag I, afsnit 2 og 2.2.



Den komplette, originale overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos importøren.

Information om denne kogeplade

	Symbol	Værdi	Enhed
Modelbetegnelse	SIKP 2000 E2		
Kogepladetype	-	Husholdningskogeplade	-
Antal kogefelter og/eller -zoner	-	1	-
Varmeteknologi (induktionskogefelter og -områder, kogefelter med strålevarme, kogeplader)	-	Induktionskogefelt	-
Ved runde kogefelter eller -zoner: Brugsfladens diameter pr. kogefelt, afrundet til nærmeste 5 mm	Ø	20	cm
Ved kogefelter eller -zoner, der ikke er runde: Brugsfladens længde og bredde pr. elektrisk opvarmet kogefelt eller -zone, afrundet til nærmeste 5 mm	L	Ikke relevant	cm
	B	Ikke relevant	cm
Strømforbrug pr. kogefelt eller -zone, beregnet pr. kg	EC _{el} kogeplader	186,7	Wh/kg
Kogepladens strømforbrug pr. kg	EC _{kogeplade}	186,7	Wh/kg

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 din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og 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 for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet 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 (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- 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 håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 303859

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	20
Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Inhoud van het pakket	21
De verpakking afvoeren	21
Apparaatbeschrijving/accessoires	22
Technische gegevens	22
Veiligheidsvoorschriften	23
Werking	26
Geschikt kookgerei	26
Energiezuinig koken	27
Plaatsing	27
Gebruik	28
De kookplaat	28
Bediening	28
Veiligheidsuitschakeling	29
Timer	30
Kinderslot	30
Reinigen	31
Opbergen	31
Problemen oplossen	32
Apparaat afvoeren	33
Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring	33
Informatie over deze kookplaat	34
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36

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. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. 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.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegelaten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Inductiekookplaat
- Gebruiksaanwijzing

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

OPMERKING

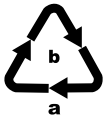
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

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 milieuvoorschriften.

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.

Apparaatbeschrijving/accessoires

Afbeelding: zie uitvouwpagina:

- ❶ Kookplaat
- ❷ Indicatielampje kinderslot
- ❸ Indicatielampje aan/uit
- ❹ Toets Aan/Uit 
- ❺ Toets kinderslot 
- ❻ Toets "+"
- ❼ Toets "-"
- ❽ Toets TIMER 
- ❾ Toets MODE 
- ❿ Display
- ⓫ Indicatielampje "P"
- ⓬ Indicatielampje "°C"
- ⓭ Indicatielampje 
- ⓮ Indicatielampje toets MODE
- ⓯ Indicatielampje toets TIMER


Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
Geluidsemissieniveau	< 70 dB (A)

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Let erop dat u de stekker alleen aansluit op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn.
- ▶ Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pak daarbij altijd de stekker vast, niet het netsnoer.
- ▶ Alleen uitschakelen is niet voldoende, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Bescherm de kookplaat tegen beschadigingen: belast deze 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.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ 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 wordt ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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



Let op! Heet oppervlak!



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

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 terugstraalt 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, keramiek of kunststof, zijn ongeschikt. Als u ongeschikt kookgerei op de kookplaat **1** zet, verschijnt "E0" op het display **10**.
- 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 kookplaat **1**. 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.

De diameter mag niet kleiner zijn dan 12 cm, zodat het energieveld werkt.

Gebruik geen pannen met een diameter groter dan 26 cm.

Energiezuinig koken

- Om de voor het verhitten van de gerechten benodigde energie zo milieubewust mogelijk te gebruiken, kan beter een pan met een brede diameter en een geringe hoogte worden gebruikt dan een hoge pan met een geringe diameter. Zo kunnen de gerechten sneller worden verhit, omdat het vlak van de pan dat wordt verhit, bij een grote diameter groter is. Gebruik echter nooit pannen met een diameter van meer dan 26 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 ander 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 kookplaat af met een vochtige doek om vuilresten van het transport te verwijderen.

Gebruik

De kookplaat

De kookplaat ❶ heeft 10 vermogensstanden:

Vermogensstanden in watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
--------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

De kookplaat ❶ heeft 10 temperatuurstanden:

Temperatuurstanden in °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
--------------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Bediening

OPMERKING

- ▶ Steeds als u op een toets drukt om gegevens in te voeren, klinkt een geluidssignaal.

1) Plaats de pan met inhoud midden op de kookplaat ❶.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ In totaal mag het gewicht van de pan met inhoud niet meer dan 10 kg bedragen, omdat anders de kookplaat ❶ beschadigd kan raken.
- 2) Steek de stekker in het stopcontact. Alle lichtelementen lichten even op. Op het display ❶ verschijnt "- L -" wanneer de temperatuur van de kookplaat ❶ minder dan 60 °C bedraagt.

OPMERKING

- ▶ Als de kookplaat ❶ nadat u hebt gekookt nog een temperatuur heeft van meer dan 60 °C, wordt op het display ❶ "-H-" weergegeven.
- 3) Druk op de toets Aan/Uit ❷. Op het display ❶ staat de vermogensstand "0" en het indicatielampje "P" ❸ brandt.


OPMERKINGEN

U kunt kiezen tussen koken met vermogensstanden of koken met temperatuurinstellingen:

- ▶ Indien u met temperatuurinstellingen kookt, verhit het apparaat de pan tot de ingestelde temperatuur. Wordt de ingestelde temperatuur niet meer gehaald, dan wordt het apparaat weer ingeschakeld. De temperatuur wordt aangehouden.
- ▶ Bij instelling van de vermogensstanden wordt de pan met uiteenlopende snelheden verhit. Hoe hoger de ingestelde vermogensstand, des te sneller wordt de pan verhit.
- ▶ Als u binnen 60 seconden geen geschikte pan op de kookplaat ❶ plaatst of op toetsen drukt, klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld.

- 4) Druk zo vaak op de toetsen "+" **6** resp. "-" **7** tot de gewenste vermogensstand op het display **10** verschijnt. Het indicatielampje MODE **14** brandt.

OPMERKING

- ▶ Druk op de toets MODE  **9** om te switchen tussen de temperatuur- en de vermogensstandmodus. Het indicatielampje toets MODE **14** brandt.
 - In de temperatuurstandmodus verschijnt op het display **10** de voorinstelde temperatuur van 120 °C. Het indicatielampje "°C" **12** brandt.
 - In de vermogensstandmodus verschijnt op het display **10** de voorinstelde vermogensstand van 1000 watt. Het indicatielampje "P" **11** brandt.

- 5) Om de kookplaat **1** uit te schakelen drukt u op de toets Aan/Uit  **4**. Het indicatielampje Aan/Uit **3** dooft.

OPMERKING

- ▶ Als er 2 uur lang niet op een toets is gedrukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld, ook als de kookplaat **1** nog actief is. Stel de gewenste tijd in met behulp van de timer (zie het hoofdstuk "Timer") als u een gerecht langer dan 2 uur wilt koken/warmhouden. Met de timer kunt u tijden tot 3 uur instellen.
- ▶ Na het uitschakelen in de stand-bystand blijft de ventilator van het apparaat nog een tijdje draaien om de hitte af te voeren. Zolang de kookplaat **1** een temperatuur heeft van meer dan 60 °C, wordt op het display **10** "- H -" weergegeven.

- 6) Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet verder wilt gebruiken.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact wanneer de ventilator niet meer werkt, omdat anders het apparaat beschadigd kan raken.

Veiligheidsuitschakeling



- Met de panherkenning wordt het apparaat voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld (in de stand-bystand gezet), als u de pan van de kookplaat **1** neemt, of de kookplaat wel inschakelt, maar er geen pan op zet.
- Als u de pan van de kookplaat **1** neemt, klinken er ca. een minuut lang geluidsignalen. Daarna wordt het apparaat uitgeschakeld. Als u binnen een minuut de pan weer op de kookplaat **1** zet, blijven de eerder opgegeven instellingen actief.

OPMERKING

- ▶ Zodra u de pan van de kookplaat **1** neemt, verschijnt "E0" op het display. Na ongeveer een minuut dooft "E0" en wordt het apparaat uitgeschakeld. Als de kookplaat **1** nog een temperatuur heeft van meer dan 60 °C, wordt op het display "- H -" weergegeven tot de temperatuur daalt tot onder 60 °C.

Timer

U kunt een tijd van 1 - 180 min. instellen na verloop waarvan de kookplaat **1** moet worden uitgeschakeld.

- 1) Start het koken (in de vermogensstand- of temperatuurstandmodus) op de hiervoor beschreven wijze.
- 2) Druk op de toets TIMER  **3**. Op het display **10** verschijnt "0". Het indicatielampje  **15** en het indicatielampje toets TIMER **15** branden.
- 3) Stel de gewenste tijd in:
Als u op de toets "+" **6** drukt, wordt de tijd steeds met 10 minuten verhoogd. Als u op de toets "-" **7** drukt, wordt de tijd steeds met een minuut verlaagd. Wanneer u 5 seconden geen invoer verricht, start de timer.


Op het display **10** wordt nu afwisselend de vermogensstand/temperatuur en de resterende tijd tot uitschakeling weergegeven.

Nadat de tijd is verstreken, wordt de kookplaat **1** automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal.

Kinderslot

Om onbevoegd aanzetten of veranderen van de instellingen, bijvoorbeeld door kinderen, te voorkomen, is dit apparaat uitgerust met een kinderslot.

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.
- Om het kinderslot in te schakelen drukt u op de toets Kinderslot  **5**. Er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje Kinderslot **2** brandt.
- Om het kinderslot uit te schakelen houdt u de toets Kinderslot  **5** ca. 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en het indicatielampje Kinderslot **2** 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 kookplaat ❶ 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 in elk geval goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vastgekoekt vuil op de kookplaat ❶ 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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet. Het indicatielampje Aan/ Uit ③ 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 kookplaat ①.	Zet een geschikte pan op de kookplaat ①.
	De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.	Gebruik een geschikte pan (zie het hoofdstuk "Geschikt kookgerei").
	Het kinderslot is geactiveerd.	Houd de toets Kinderslot  ⑤ ca. 2 seconden ingedrukt.
Op het display ⑩ wordt E0 weergegeven.	Er staat geen pan op de kookplaat ①.	Zet een geschikte pan op de kookplaat ①.
	De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.	
Op het display ⑩ wordt E2 weergegeven.	De temperatuursensor onder de kookplaat ① is defect of er is kortsluiting.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.
Op het display ⑩ wordt E3 weergegeven.	Het apparaat wordt voorzien van te veel stroom (> 270 V).	Controleer of het apparaat is aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Op het display ⑩ wordt E4 weergegeven.	Het apparaat wordt voorzien van onvoldoende stroom (< 150 V).	Controleer of het apparaat is aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Op het display ⑩ wordt E5 weergegeven.	Het apparaat is oververhit!	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Mocht het probleem zich nog steeds voordoen, neem dan contact op met de service en geef de foutcode aan.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Op het display 10 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 gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet wat betreft overeenstemming met de fundamentele eisen en de andere relevante voorschriften aan de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU en de ErP-richtlijn 2009/125/EC, verordening nr. 66/2014 appendix I, sectie 2 en 2.2.



De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Informatie over deze kookplaat

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelaanduiding	SIKP 2000 E2		
Type kookplaat	-	Kookplaat voor huishoudelijk gebruik	-
Aantal kookplaten en/of -zones	-	1	-
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en -zones, stralingshittekookplaten, kookplaten)	-	Inductiekookplaat	-
Bij ronde kookplaten of -zones: diameter van het bruikbare oppervlak per kookplaat, afgerond op de eerstvolgende 5 mm	Ø	20	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
Stroomverbruik per kookplaat of -zone, berekend per kg	EC _{Elektrisch koken}	186,7	Wh/kg
Stroomverbruik van de kookplaat per kg	EC _{kookplaat}	186,7	Wh/kg

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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 handboeken, productvideo's en software downloaden.

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 303859

Importeur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	39
Entsorgung der Verpackung	39
Gerätebeschreibung / Zubehör	40
Technische Daten	40
Sicherheitshinweise	41
Funktionsweise	44
Geeignetes Kochgeschirr	44
Energieeffizientes Kochen	45
Aufstellen	45
Betrieb	46
Das Kochfeld	46
Bedienen	46
Sicherheitsabschaltung	47
Timer	48
Kindersicherung	48
Reinigen	49
Lagerung	49
Fehlerbehebung	50
Gerät entsorgen	51
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	51
Information zu dieser Kochplatte	52
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	53
Service	54
Importeur	54

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.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochplatte
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

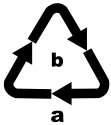
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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.

Gerätebeschreibung / Zubehör

Abbildung siehe Ausklappseite:

- ❶ Kochfeld
- ❷ Kontrollleuchte Kindersicherung
- ❸ Kontrollleuchte Ein/Aus
- ❹ Taste Ein/Aus 
- ❺ Taste Kindersicherung 
- ❻ Taste „+“
- ❼ Taste „-“
- ❽ Taste TIMER 
- ❾ Taste MODE 
- ❿ Display
- ⓫ Kontrollleuchte „P“
- ⓬ Kontrollleuchte „°C“
- ⓭ Kontrollleuchte 
- ⓮ Kontrollleuchte Taste MODE
- ⓯ Kontrollleuchte Taste TIMER


Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	2000 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

Sicherheitshinweise

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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!



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

⚠️ GEFAHR für und durch Nutz- und Haustiere

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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. Töpfen 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, Kunststoffe usw.
Wird ungeeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld **1** gestellt, erscheint „E0“ im Display **10**.
- 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** passend ist. Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren. Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Der Durchmesser darf nicht kleiner als 12 cm sein, damit das Energiefeld wirkt. Benutzen Sie keine Töpfe, deren Durchmesser mehr als 26 cm beträgt.

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 niemals Töpfe, deren Durchmesser größer als 26 cm ist.
- Wenn Sie Speisen schnell erhitzen wollen, verschließen Sie den Topf mit einem Deckel. So kann weniger Hitze entweichen.

Aufstellen

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

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

Betrieb

Das Kochfeld

Das Kochfeld ❶ verfügt über 10 Leistungsstufen:

Leistungsstufen in Watt	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
----------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Das Kochfeld ❶ verfügt über 10 Temperaturstufen:

Temperaturstufen in °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
---------------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Bedienen

HINWEIS

- Beachten Sie, dass bei jeder Eingabe ein Signalton tönt.

1) Stellen Sie das Kochgefäß mit Inhalt mittig auf das Kochfeld ❶.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Insgesamt darf das Gewicht des Topfes inkl. Inhalt nicht mehr als 10 kg betragen, da ansonsten das Kochfeld ❶ beschädigt werden könnte.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es leuchten kurz alle Leuchtelemente auf. Im Display ❷ wird „L-“ angezeigt, wenn die Temperatur des Kochfeldes ❶ weniger als 60 °C beträgt.

HINWEIS

- Sollte zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden haben und das Kochfeld ❶ hat noch eine Temperatur von über 60 °C, so zeigt das Display ❷ „H-“ an.
- 3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus ❸. Das Display ❷ zeigt die Leistungsstufe „0“ an und die Kontrollleuchte „P“ ❹ leuchtet.


HINWEISE


Sie können zwischen dem Kochen mit Leistungsstufen **oder** dem Kochen mit Temperatureinstellungen wählen:

- Wenn Sie im Temperaturmodus kochen, erhitzt das Gerät das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur. Falls die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.
- Bei der Einstellung der „Leistungsstufe“ wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.
- Wenn Sie innerhalb von ca. 60 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld ❶ stellen oder Einstellungen vornehmen, schaltet sich das Gerät mit einem Signalton aus.

- 4) Drücken Sie die Tasten „+“ **6** bzw. „-“ **7** so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe im Display **10** erscheint. Die Kontrollleuchte Taste MODE **14** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Drücken Sie die Taste MODE  **9**, um zwischen den Temperatur- oder Leistungsstufenmodus zu wechseln. Die Kontrollleuchte Taste MODE **14** leuchtet.
 - Im Temperaturstufenmodus erscheint im Display **10** die voreingestellte Temperatur von 120 °C. Die Kontrollleuchte „°C“ **12** leuchtet.
 - Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display **10** die voreingestellte Leistungsstufe von 1000 Watt. Die Kontrollleuchte „P“ **11** leuchtet.

- 5) Um das Kochfeld **1** auszuschalten, drücken Sie die Taste Ein/Aus  **4**. Die Kontrollleuchte Ein/Aus **3** erlischt.

HINWEIS

- ▶ Wenn 2 Stunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät, auch wenn das Kochfeld **1** noch arbeitet, aus. Wenn Sie ein Gericht länger als 2 Stunden kochen/warmhalten wollen, stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe des Timers ein (siehe Kapitel „Timer“). So lassen sich Zeiten bis zu 3 Stunden einstellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten in den Standby-Modus laufen die Lüfter des Gerätes noch eine Zeit lang weiter, um die Hitze abzuführen. Solange das Kochfeld **1** eine Temperatur von über 60 °C hat wird im Display **10** „- H -“ angezeigt.

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter verwenden möchten.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn die Lüfter nicht mehr arbeiten, da ansonsten das Gerät beschädigt werden könnte.

Sicherheitsabschaltung



- Die Kochtopf-Erkennung schaltet zur Sicherheit das Gerät automatisch aus (in den Standby-Modus), wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1** nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
- Wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1** nehmen, ertönen ca. eine Minute lang Signaltöne. Danach schaltet das Gerät aus. Wenn Sie innerhalb von einer Minute das Kochgefäß wieder auf das Kochfeld **1** stellen, bleiben die zuvor vorgenommenen Einstellungen erhalten.

HINWEIS

- ▶ Sobald Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1** herunter nehmen, erscheint „EO“ im Display. Nach ca. einer Minute erlischt „EO“ und das Gerät schaltet sich aus. Wenn das Kochfeld **1** noch eine Temperatur von über 60 °C hat, erscheint solange „- H -“ im jeweiligen Display, bis die Temperatur unter 60 °C fällt.

Timer

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

- 1) Starten Sie den Kochvorgang (Leistungs- oder Temperaturmodus) wie zuvor erklärt.
- 2) Drücken Sie die Taste TIMER  **6**. Im Display **10** erscheint „0“. Die Kontrollleuchte  **15** und die Kontrollleuchte Taste TIMER **15** leuchten.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:
Wenn Sie die Taste „+“ **6** drücken erhöht sich die Zeit um jeweils 10 Minuten.
Wenn Sie die Taste „-“ **7** drücken verringert sich die Zeit um jeweils eine Minute. Wenn Sie für 5 Sekunden keine Eingaben tätigen, startet der Timer.



Das Display **10** zeigt nun abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe/Temperatur und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.

Nach dem Ablauf der Zeit schaltet sich das Kochfeld **1** automatisch aus. Es ertönt ein Signalton.

Kindersicherung

Um unbefugtes Anschalten oder Ändern der Einstellungen, zum Beispiel durch Kinder, zu verhindern, ist dieses Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

HINWEIS


- ▶ Benutzen Sie die Kindersicherung auch als Wischutzfunktion: Aktivieren Sie, bevor Sie mit einem feuchten Tuch über die Tasten wischen, die Kindersicherung. So vermeiden Sie unbeabsichtigtes Betätigen der Tasten.
- Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie die Taste Kindersicherung  **5**. Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **2** leuchtet.
- Um die Kindersicherung auszuschalten, halten Sie die Taste Kindersicherung  **5** für ca. 2 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **2** 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 das Kochfeld **1** 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 auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf dem Kochfeld **1** können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze unter dem Gerät sichtbar sind, können Sie versuchen, diese von außen mit einem Staubsauger herauszusaugen.

Lagerung

- 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 3 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 Kochfeld 1 .	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das Kochfeld 1 .
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Benutzen Sie ein geeignetes Gefäß (siehe Kapitel „Geeignetes Kochgeschirr“).
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Halten Sie die Taste Kindersicherung  5 für ca. 2 Sekunden gedrückt.
Im Display 10 wird E0 angezeigt.	Es steht kein Gefäß auf dem Kochfeld 1 .	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das Kochfeld 1 .
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	
Im Display 10 wird E2 angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld 1 ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.
Im Display 10 wird E3 angezeigt.	Das Gerät wird mit zu hoher Spannung versorgt (> 270 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50/60 Hz angeschlossen ist.
Im Display 10 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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Im Display 10 wird E5 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt!	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Problem immer noch bestehen, wenden Sie sich an den Service und geben Sie den Fehlercode an.
Im Display 10 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.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung Nr. 66/2014 Anhang I, Abschnitt 2 und 2.2.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	SIKP 2000 E2		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	1	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitze-kochfelder, Kochplatten)	-	Induktionskochfeld	-
Bei runden Kochfeldern oder -bereichen: Durchmesser der Nutzfläche pro Kochfeld, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	20	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
Stromverbrauch pro Kochfeld oder -bereich, berechnet pro kg	EC _{Elektrokochen}	186,7	Wh/kg
Stromverbrauch der Kochplatte pro kg	EC _{Kochplatte}	186,7	Wh/kg

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

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 303859

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
04/2018 · Ident.-No.: SIKP2000E2-032018-1

IAN 303859