

# SILVERCREST®



## DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 D4

(DK)

### DOBBELT INDUKTIONSKOGEPLADE

Betjeningsvejledning

(FR) (BE)

### PLAQUE À INDUCTION DEUX FOYERS

Mode d'emploi

(NL) (BE)

### DUBBELE INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

### DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

IAN 374031\_2104

(DK) (BE) (NL)



DK

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

---

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.

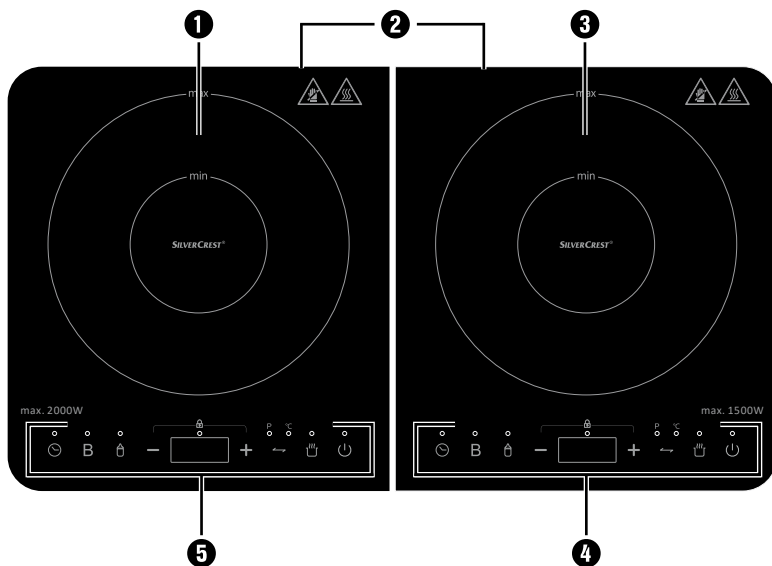
---

DE AT CH

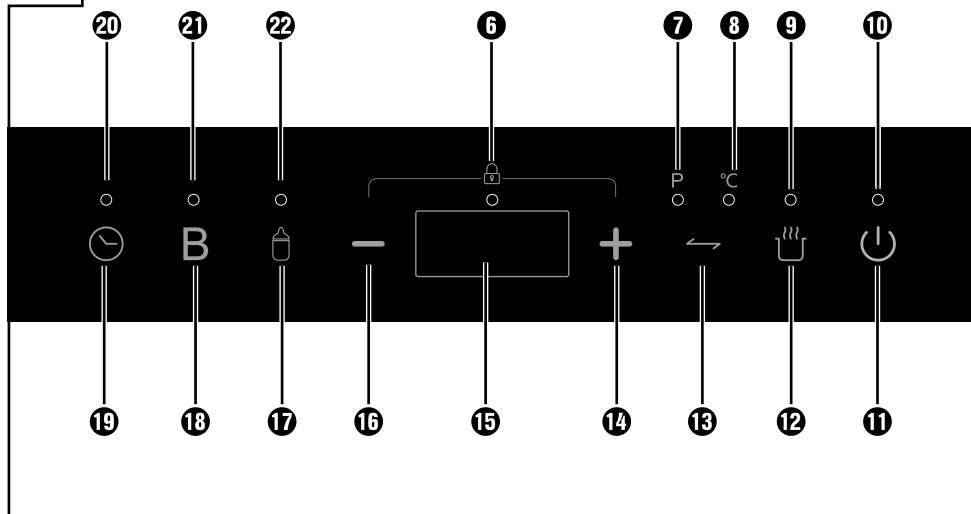
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

|          |                      |        |    |
|----------|----------------------|--------|----|
| DK       | Betjeningsvejledning | Side   | 1  |
| FR/BE    | Mode d'emploi        | Page   | 21 |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing   | Pagina | 43 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung  | Seite  | 63 |

**A**



**B**



# Indholdsfortegnelse

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Indledning</b>                          | <b>2</b>  |
| <b>Anvendelsesområde</b>                   | <b>2</b>  |
| <b>Pakkens indhold</b>                     | <b>2</b>  |
| Bortskaffelse af emballagen                | 2         |
| <b>Betjeningselementer og indikatorer</b>  | <b>3</b>  |
| <b>Tekniske data</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b>               | <b>4</b>  |
| <b>Funktion</b>                            | <b>8</b>  |
| <b>Egnede gryder og pander</b>             | <b>8</b>  |
| <b>Energieffektiv madlavning</b>           | <b>8</b>  |
| <b>Opstilling</b>                          | <b>9</b>  |
| <b>Elektrisk tilslutning</b>               | <b>9</b>  |
| <b>Drift</b>                               | <b>10</b> |
| Kogepladerne                               | 10        |
| Sikkerhedsafbrydelse                       | 10        |
| Betjening                                  | 11        |
| Timer                                      | 12        |
| Automatiske programmer                     | 13        |
| Børnesikring                               | 14        |
| <b>Rengøring</b>                           | <b>15</b> |
| <b>Opbevaring</b>                          | <b>15</b> |
| <b>Afhjælpning af fejl</b>                 | <b>16</b> |
| <b>Bortskaffelse af produktet</b>          | <b>17</b> |
| <b>Information om denne kogeplade</b>      | <b>18</b> |
| <b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> | <b>19</b> |
| Service                                    | 20        |
| Importør                                   | 20        |

## 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

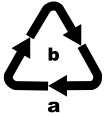
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

## 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 ↔ (Power P/Temperatur °C)
- 14 Knap +
- 15 Display
- 16 Knap -
- 17 Knappen Mælk
- 18 Knappen Boost B
- 19 Knappen Køkkenur
- 20 Kontrollampen Køkkenur
- 21 Kontrollampen Boost B
- 22 Kontrollampen Mælk

## Tekniske data

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

## Sikkerhedsanvisninger

### ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!**

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



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

**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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

## **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 fnuggede 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 <b>1</b> (i watt) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
| Højre kogeplade <b>3</b> (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 **1/3** på produktet.
- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller slibende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!
- Rengør kun alle flader og ledningen med en let fugtet rengøringsklud.
- Tør produktet godt af, før du anvender det igen.
- Fastbrændt snavs på kogepladerne **1/3** kan fjernes med en skraber, som er specielt beregnet til glaskogeplader, og som kan fås i specialforretninger for husholdningsartikler.
- Hvis der er synligt snavs omkring ventilationsåbningerne under produktet, kan du prøve at suge det ud med en støvsuger.

## Opbevaring

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

## Afhjælpning af fejl

| PROBLEM                                                                         | MULIG ÅRSAG                                                                                                           | MULIGE LØSNINGER                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktet fungerer ikke.<br>Kontrollampen<br>Tænd/sluk <b>10</b><br>lyser ikke. | Strømskiktet er ikke tilsluttet.                                                                                      | Tilslut produktet til en stikkontakt.                                                                                                            |
|                                                                                 | Produktet er beskadiget.                                                                                              | Kontakt serviceafdelingen.                                                                                                                       |
| Produktet starter ikke.                                                         | Der står ikke nogen gryde/<br>pande på den respektive<br>kogeplade <b>1/3</b> .                                       | Stil en egnet gryde/pande på den<br>respektive kogeplade <b>1/3</b> .                                                                            |
|                                                                                 | Gryden/panden er ikke bereg-<br>net til induktionskogeplader.                                                         | Brug en egnet gryde/pande (se ka-<br>pitlet "Egnede gryder og pander").                                                                          |
|                                                                                 | Børnesikringen er aktiveret                                                                                           | Tryk samtidig på knapperne <b>+</b> <b>14</b><br>og <b>-</b> <b>16</b> i ca. 3 sekunder.                                                         |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E1".                                   | Der står ikke nogen gryde/pan-<br>de på den respektive kogeplade<br><b>1/3</b> , eller gryden/panden er<br>for lille. | Stil en egnet gryde/pande på den<br>respektive kogeplade <b>1/3</b> .                                                                            |
|                                                                                 | Gryden/panden er ikke bereg-<br>net til induktionskogeplader.                                                         |                                                                                                                                                  |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E2".                                   | Temperatursensoren under<br>kogepladen <b>1/3</b> er defekt.                                                          | Træk stikket ud af stikkontakten, og<br>kontakt serviceafdelingen. Oplys<br>fejlkode.                                                            |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E3".                                   | Produktet forsynes med for<br>høj spænding (> 275 V).                                                                 | Kontrollér, at induktionskogepla-<br>den er tilsluttet en stikkontakt med<br>220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er<br>installeret efter forskrifterne. |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E4".                                   | Produktet forsynes med for<br>lidt spænding (< 150 V).                                                                | Kontrollér, at induktionskogepla-<br>den er tilsluttet en stikkontakt med<br>220 - 240 V ~, 50/60 Hz, som er<br>installeret efter forskrifterne. |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E5".                                   | Temperatursensoren under koge-<br>pladen <b>1/3</b> er defekt,<br>eller der er en kortslutning.                       | Træk stikket ud af stikkontakten, og<br>kontakt serviceafdelingen. Oplys<br>fejlkode.                                                            |
| I et af displaye-<br>ne <b>15</b> vises "E6".                                   | Elektronikken er overophedet                                                                                          | Kontrollér, om blæseren på pro-<br>duktets underside kører korrekt og<br>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.

## 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 <sub>el</sub> kogeplader | 183,7/189,8            | Wh/kg |
| Kogebordets energiforbrug pr. kg                                                                                                                       | EC <sub>kogeplade</sub>     | 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](http://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](http://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](mailto: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](http://www.kompernass.com)

# Sommaire

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                                     | <b>22</b> |
| <b>Utilisation conforme</b>                             | <b>22</b> |
| <b>Matériel livré</b>                                   | <b>22</b> |
| Élimination de l'emballage                              | 22        |
| <b>Éléments de commande et affichages</b>               | <b>23</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                      | <b>24</b> |
| <b>Avertissements de sécurité</b>                       | <b>24</b> |
| <b>Mode de fonctionnement</b>                           | <b>28</b> |
| <b>Batterie de cuisine appropriée</b>                   | <b>28</b> |
| <b>Cuisson énergétiquement efficace</b>                 | <b>29</b> |
| <b>Installation</b>                                     | <b>29</b> |
| <b>Raccordement électrique</b>                          | <b>30</b> |
| <b>Fonctionnement</b>                                   | <b>30</b> |
| Les plaques de cuisson                                  | 30        |
| Arrêt de sécurité                                       | 31        |
| Utilisation                                             | 31        |
| Timer (minuterie)                                       | 33        |
| Programmes automatiques                                 | 34        |
| Sécurité enfant                                         | 35        |
| <b>Nettoyage</b>                                        | <b>36</b> |
| <b>Rangement</b>                                        | <b>36</b> |
| <b>Dépannage</b>                                        | <b>37</b> |
| <b>Recyclage de l'appareil</b>                          | <b>38</b> |
| <b>Informations relatives à cette plaque de cuisson</b> | <b>39</b> |
| <b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b>              | <b>40</b> |
| Service après-vente                                     | 41        |
| Importateur                                             | 41        |

## 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

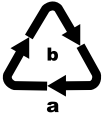
- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

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

### REMARQUE

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

## Utilisation

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

### REMARQUE

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

- 1) Placez un récipient de cuisson avec son contenu au centre de l'une des plaques de cuisson ①/③.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
  - ✓ Tous les témoins de contrôle s'allument brièvement. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
  - ✓ L'écran ⑮ affiche "- L - " lorsque la température de la plaque de cuisson ①/③ est inférieure à 60 °C.
  - ✓ L'écran ⑮ affiche "- H - ", si un processus de cuisson a déjà eu lieu précédemment et que la plaque de cuisson ①/③ présente encore une température de plus de 60 °C.
- 3) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (⏻) ⑪.
  - ✓ L'écran ⑮ affiche "000" et le témoin de contrôle Marche/Arrêt ⑩ s'allume.

### REMARQUE

- Si vous ne placez pas de récipient de cuisson adapté sur la plaque de cuisson ①/③ dans les 30 secondes, ou si vous effectuez des réglages, l'appareil passe en mode veille en émettant un signal sonore.

- 4) Vous avez la possibilité de choisir une cuisson en mode niveau de puissance ou de cuisiner en mode niveau de température. Appuyez pour cela sur la touche Mode  13.
- ✓ En mode niveau de puissance, l'écran 15 affiche le niveau de puissance 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 <b>+</b> ⑭ et <b>-</b> ⑮ pendant env. 3 secondes.                                                |
| L'un des écrans ⑮ indique "E1".                                                     | 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.

## 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    |
|                                                                                                                                                                                  | I                                | N/A                           | cm    |
| Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson, par kg                                                                                                                  | CE <sub>Cuisson électrique</sub> | 183,7 – 189,8                 | Wh/kg |
| Consommation énergétique de la table de cuisson, par kg                                                                                                                          | CE <sub>Plaque de cuisson</sub>  | 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 de Kompernass Handels GmbH

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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.fr)

**BE****Service Belgique**

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto: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](http://www.kompernass.com)



# Inhoud

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Inleiding</b> .....                                 | <b>44</b> |
| <b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> ..... | <b>44</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b> .....                     | <b>44</b> |
| De verpakking afvoeren. ....                           | 44        |
| <b>Bedieningselementen en indicaties</b> .....         | <b>45</b> |
| <b>Technische gegevens</b> .....                       | <b>46</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....                  | <b>46</b> |
| <b>Werking</b> .....                                   | <b>50</b> |
| <b>Geschikt kookgerei</b> .....                        | <b>50</b> |
| <b>Energiezuinig koken</b> .....                       | <b>51</b> |
| <b>Plaatsing</b> .....                                 | <b>51</b> |
| <b>Elektrische aansluiting</b> .....                   | <b>51</b> |
| <b>Gebruik</b> .....                                   | <b>52</b> |
| De kookzones .....                                     | 52        |
| Veiligheidsuitschakeling .....                         | 52        |
| Bediening .....                                        | 53        |
| Timer .....                                            | 54        |
| Automatisch programma .....                            | 55        |
| Kinderslot .....                                       | 56        |
| <b>Reinigen</b> .....                                  | <b>57</b> |
| <b>Opbergen</b> .....                                  | <b>57</b> |
| <b>Problemen oplossen</b> .....                        | <b>58</b> |
| <b>Apparaat afvoeren</b> .....                         | <b>59</b> |
| <b>Informatie over deze kookplaat</b> .....            | <b>60</b> |
| <b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....       | <b>61</b> |
| Service .....                                          | 62        |
| Importeur .....                                        | 62        |

## 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

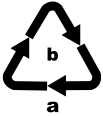
- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## 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 bekned 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<br>(in watt)  | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
| Rechterkookzone ❸<br>(in watt) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1250 | 1500 | –    | –    | –    |

Beide kookzones ❶/❸ hebben 19 temperatuurstanden:

| Temperatuurstanden 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. - **15** te drukken.  
Als u in de modus temperatuurstanden kookt, wordt de pan tot de ingestelde temperatuur verwarmd. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur zakt, wordt het apparaat weer ingeschakeld. De temperatuur wordt gehandhaafd.

## OPMERKING

- ▶ Als er geen geschikte pan op de kookzone ①/③ staat, klinkt er na enkele seconden wachten ongeveer 1 minuut lang een geluidssignaal. Op het display ⑮ verschijnt de foutmelding "E0". Zet een geschikte pan met inhoud op de kookzone ①/③ om verder te gaan (zie het hoofdstuk **Veiligheidsuitschakeling**).

- 5) Druk op de toets + ⑭ resp. — ⑯ tot de gewenste vermogensstand of temperatuur op het display ⑮ verschijnt.
  - 6) Om de kookzone ①/③ uit te schakelen drukt u op de toets Aan/Uit ⑪ (⏻).
- ✓ Alle indicatielampjes gaan uit en de stand-bystand van het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- 7) Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet verder wilt gebruiken.

## Timer

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

- 1) Start het koken (in de modus vermogensstanden of temperatuurstanden) op de hierboven beschreven wijze.
  - 2) Druk op de toets Timer ☹ 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 — ⑯ te drukken.
- ✓ De tijdweergave op het display ⑮ wordt steeds met 1 minuut verhoogd of verlaagd.
- Wanneer u 5 seconden lang op geen enkele toets drukt, start de timer.

## OPMERKING

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

## Automatisch programma

### Boost

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

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

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

### Melk

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

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

#### OPMERKING

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

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

### Warmhouden

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

- 1) Druk tijdens bedrijf op de toets Warmhouden  **12**.
- ✓ Op het display **15** verschijnt afwisselend de temperatuur "60" 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 <b>10</b> 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 klanten-service.                                                                                          |
| Het apparaat begint niet met koken.                                               | Er staat geen pan op de betreffende kookzone <b>1/3</b> .                                         | Zet een geschikte pan op de betreffende kookzone <b>1/3</b> .                                                                    |
|                                                                                   | De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.                                                     | Gebruik een geschikte pan (zie het hoofdstuk "Geschikt kookgerei").                                                              |
|                                                                                   | Het kinderslot is geactiveerd.                                                                    | Houd tegelijkertijd de toetsen <b>+ 14</b> en <b>- 16</b> ong. 3 seconden ingedrukt.                                             |
| Op een van de displays <b>15</b> wordt "E1" weergegeven.                          | Er staat geen pan op de betreffende kookzone <b>1/3</b> of de pan is te klein.                    | Zet een geschikte pan op de betreffende kookzone <b>1/3</b> .                                                                    |
|                                                                                   | De pan is ongeschikt voor inductiekookplaten.                                                     |                                                                                                                                  |
| Op een van de displays <b>15</b> wordt "E2" weergegeven.                          | De temperatuursensor onder de kookzone <b>1/3</b> is defect.                                      | Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service. Geef de foutcode door.                                    |
| Op een van de displays <b>15</b> 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 <b>15</b> 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 <b>15</b> wordt "E5" weergegeven.                          | De temperatuursensor onder de kookzone <b>1/3</b> 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 <b>15</b> 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.

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 <sub>Elektrisch koken</sub> | 183.7 - 189.8                        | Wh/kg   |
| Energieverbruik per kookplaat per kg                                                                                                                                 | EC <sub>kookplaat</sub>        | 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 (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto: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](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b>                          | <b>64</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>        | <b>64</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                        | <b>64</b> |
| Entsorgung der Verpackung                  | 64        |
| <b>Bedienelemente und Anzeigen</b>         | <b>65</b> |
| <b>Technische Daten</b>                    | <b>66</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                 | <b>66</b> |
| <b>Funktionsweise</b>                      | <b>70</b> |
| <b>Geeignetes Kochgeschirr</b>             | <b>70</b> |
| <b>Energieeffizientes Kochen</b>           | <b>71</b> |
| <b>Aufstellen</b>                          | <b>71</b> |
| <b>Elektrischer Anschluss</b>              | <b>71</b> |
| <b>Betrieb</b>                             | <b>72</b> |
| Die Kochfelder                             | 72        |
| Sicherheitsabschaltung                     | 72        |
| Bedienen                                   | 73        |
| Timer                                      | 74        |
| Automatikprogramme                         | 75        |
| Kindersicherung                            | 76        |
| <b>Reinigen</b>                            | <b>77</b> |
| <b>Aufbewahrung</b>                        | <b>77</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b>                      | <b>78</b> |
| <b>Gerät entsorgen</b>                     | <b>79</b> |
| <b>Information zu dieser Kochplatte</b>    | <b>80</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> | <b>81</b> |
| Service                                    | 82        |
| Importeur                                  | 82        |

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### HINWEIS

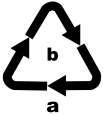
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

#### HINWEIS

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

## Bedienelemente und Anzeigen

Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

## Technische Daten

|                                 |                                                                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Netzspannung                    | 220 - 240 V ~, 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 Hängeschrank.
- Das Gerät saugt zur Kühlung über die Öffnungen an der Unterseite Luft an. Stellen Sie es nicht auf textilen oder flauschigen Oberflächen auf, wie z. B. Tischdecken. Betreiben Sie es nur auf glatten Oberflächen.
- Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die sich im Luftstrom an das Gerät schmiegen könnten.
- Stellen Sie es nicht auf metallische Untergründe, wie zum Beispiel eisen- oder stahlhaltige Unterlagen. Diese können sich stark erhitzen.
- Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z. B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- Wischen Sie die Kochfelder **1/3** mit einem feuchten Tuch ab, um Verschmutzungen vom Transport zu entfernen.

## Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.
- Die Netzsteckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen. Der Netzstecker muss im Notfall schnell zu erreichen sein.

- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über das Gerät oder über heiße und / oder scharfkantige Flächen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.

## Betrieb

### Die Kochfelder

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

| Leistungsstufen                        | L01 | L02 | L03 | L04 | L05  | L06  | L07  | L08  | L09  | L10  |
|----------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| linkes Kochfeld <b>1</b><br>(in Watt)  | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 | 1800 | 2000 |
| rechtes Kochfeld <b>3</b><br>(in Watt) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1250 | 1500 | –    | –    | –    |

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

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

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

## Sicherheitsabschaltung

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

### HINWEIS

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

## Bedienen

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

- 1) Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt mittig auf eines der Kochfelder **1/3**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
  - ✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
  - ✓ Das Display **15** zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes **1/3** weniger als 60 °C beträgt.
  - ✓ Das Display **15** zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld **1/3** noch eine Temperatur von über 60 °C hat.
- 3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus **11**.
  - ✓ Das Display **15** zeigt „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. **-** **16** jeweils um 10 °C erhöhen oder verringern.  
Im Temperaturstufenmodus wird das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.

## HINWEIS

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

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

## Timer

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

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

## HINWEIS

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

## Automatikprogramme

### Boost

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

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Boost **B 18**.
  - ✓ Das Gerät schaltet für ca. 30 Sekunden in die höchste Leistungsstufe. Das Display **15** zeigt die maximale Leistungsstufe für das aktive Kochfeld **1/3** an. Die Kontrollleuchte Boost **B 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 <b>10</b> 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 <b>1/3</b> .                                     | Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld <b>1/3</b> .                                                              |
|                                                                                     | 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 <b>+ 14</b> und <b>— 16</b> für ca. 3 Sekunden gedrückt.                                           |
| In einem der Displays <b>15</b> wird „E0“ angezeigt.                                | Es steht kein Gefäß auf dem jeweiligen Kochfeld <b>1/3</b> oder das Gefäß ist zu klein.          | Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld <b>1/3</b> .                                                              |
|                                                                                     | Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.                                           |                                                                                                                                       |
| In einem der Displays <b>15</b> wird „E2“ angezeigt.                                | Der Temperatursensor unter dem Kochfeld <b>1/3</b> 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 <b>15</b> 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 <b>15</b> 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 <b>15</b> wird „E5“ angezeigt.                                | Der Temperatursensor unter dem Kochfeld <b>1/3</b> 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 <b>15</b> 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.

## 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 <sub>Elektrokochen</sub> | 183.7 / 189.8        | Wh/kg   |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg                                                                                                                                 | EC <sub>Kochplatte</sub>    | 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 Kassenbon 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 (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 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SDI3500D4-062021-3

---

IAN 374031\_2104