

SILVER CREST®



DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 D4

(HU)

DUPLA INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Használati utasítás

(CZ)

INDUKČNÍ DESKA

Návod k obsluze

(SI)

DVOJNA INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Navodila za uporabo

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

IAN 374031_2104

(HU) (SI) (CZ)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

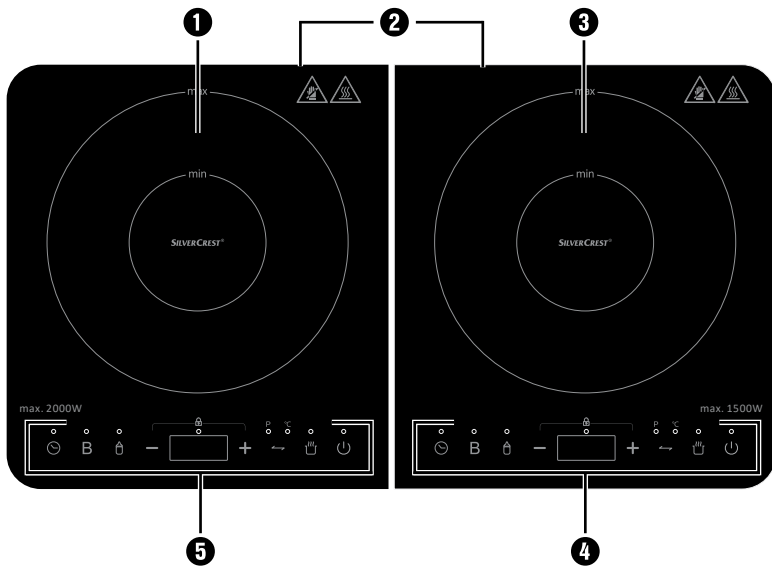
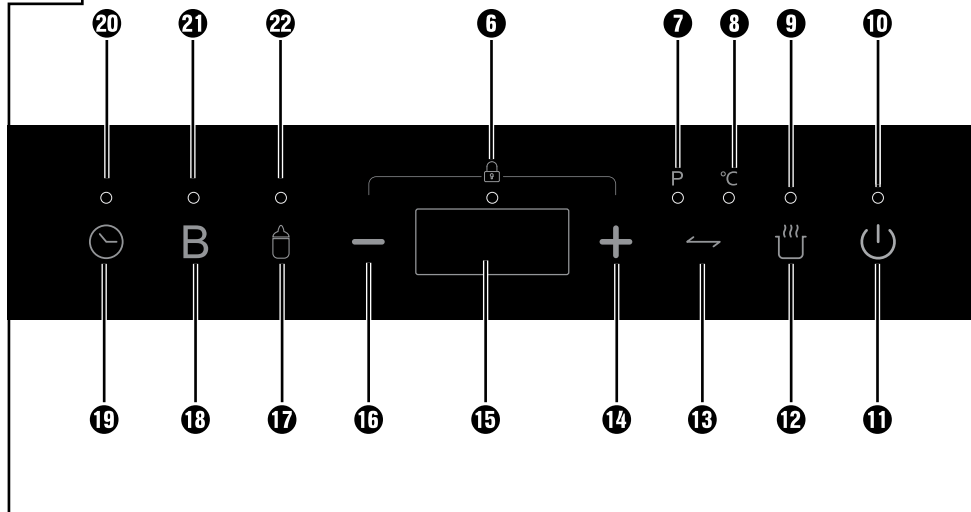
(CZ)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	21
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A csomagolás ártalmatlanítása	2
Kezelőelemek és kijelzők	3
Műszaki adatok	4
Biztonsági utasítások	4
Működési elv	8
Alkalmas főzőedények	8
Energia-hatékony főzés	8
A készülék felállítása	9
Elektromos csatlakoztatás	9
Működtetés	10
A főzőlapok	10
Biztonsági kikapcsolás	10
Használat	11
Időzítő	12
Automatikus programok	13
Gyerekzár	14
Tisztítás	15
Tárolás	15
Hibaelhárítás	16
A készülék ártalmatlanítása	17
Információk a főzőlapról	18
Jótállási tájékoztató	19

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- dupla indukciós főzőlap
- használati útmutató

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

TUDNIVALÓ

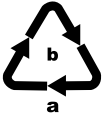
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

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



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



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

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

1 - 7: műanyag,

20 - 22: papír és karton,

80 - 98: kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ










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

Kezelőelemek és kijelzők


A ábra a kihajtható oldalon: a készülék áttekintése

- 1 bal oldali főzőlap
- 2 szellőzőnyílások (a hátoldalon)
- 3 jobb oldali főzőlap
- 4 kezelőfelület (a jobb oldali főzőlaphoz)
- 5 kezelőfelület (a bal oldali főzőlaphoz)

B ábra a kihajtható oldalon: kezelőfelület 4 és 5 (mindkét főzőlaphoz azonos)

- 6 gyerekzár működésjelző lámpa 
- 7 power működésjelző lámpa **P**
- 8 hőmérséklet működésjelző lámpa °C
- 9 melegen tartás működésjelző lámpa 
- 10 be/ki működésjelző lámpa 
- 11 be/ki gomb 
- 12 melegen tartás gomb 
- 13 üzemmód ↔ gomb (power P/hőmérséklet °C)
- 14 + gomb
- 15 kijelző
- 16 - gomb
- 17 tej gomb 
- 18 boost gomb **B**
- 19 időzítő gomb 
- 20 időzítő működésjelző lámpa 
- 21 boost **B** működésjelző lámpa
- 22 tej működésjelző lámpa 

Műszaki adatok


Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény összesen	3500 W
Névleges teljesítmény bal oldali főzőlap 1	2000 W
Névleges teljesítmény jobb oldali főzőlap 3	1500 W
Védelmi osztály	II /  dupla szigetelés
Zajkibocsátási szint	< 70 dB (A)

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Nem melegítsen zárt dobozt vagy más zárt tárolóedényt.



Figyelem! Forró felület!



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

⚠ haszonállatok és háziállatok által okozott és számára leselkedő VESZÉLY

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ Az elektromágneses mező okozta veszély elkerülése érdekében:

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

TUDNIVALÓ

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

Működési elv

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

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

Alkalmas főzőedények

Csak indukciós főzőlaphoz alkalmas főzőedényeket használjon:

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

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

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

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

Energia-hatékony főzés

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

A készülék felállítása

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

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

Elektromos csatlakoztatás

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

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

Működtetés

A főzőlapok

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

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

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

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

Bár a főzőlapok **1/3** kinézetre azonosak, a bal oldali főzőlap **1** teljesítménye nagyobb, mint a jobb oldali főzőlapé **3**. Ezért vegye figyelembe, hogy ugyanaz a mennyiségű étel a bal oldali főzőlapon **1** gyorsabban fellemelegszik és könnyebben odaéghet.

Biztonsági kikapcsolás

- Biztonsági okokból a főzőedény-felismerés automatikusan készenléti üzemmódba kapcsolja a készüléket, ha a főzőedényt leveszi a főzőlapról **1/3** vagy egyáltalán nem tesz rá edényt.
- Ha a főzőedényt leveszi a főzőlapról **1/3**, akkor néhány másodperc múlva kb. 1 percen keresztül hangjelzés hallható. A kijelzőn **15** az „E0” hibaüzenet jelenik meg. Ha ez időn belül visszahelyezi a főzőedényt a főzőlapra **1/3**, akkor az előző beállítások megmaradnak. Ellenkező esetben 1 perc múlva kialszik a „E0” és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

TUDNIVALÓ

- ▶ Mindaddig, amíg a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C felett van, a kijelzőn **15** „H-” jelenik meg.

Használat

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ A főzőedény és a benne lévő étel együttes súlya nem lehet több, mint 10 kg, ellenkező esetben kár keletkezhet a főzőlapokban **1/3**.
- ▶ Mindig csak azt követően húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha a ventilátorok már nem működnek, ellenkező esetben kár keletkezhet a készülékben.

TUDNIVALÓ

- ▶ Vegye figyelembe, hogy minden gombnyomást hangjelzés kísér.

- 1) Helyezzen étellel megtöltött, megfelelő főzőedényt az egyik főzőlap **1/3** közepére.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
 - ✓ Röviden az összes működésjelző lámpa felvillan. A készülék ekkor készenléti üzemmódban van.
 - ✓ A kijelzőn **15** „-L-” jelenik meg, ha a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C alatt van.
 - ✓ A kijelzőn **15** „-H-” jelenik meg, ha már főzés történt és a főzőlap **1/3** hőmérséklete 60 °C felett van.
- 3) Nyomja meg a be/ki gombot **11**.
 - ✓ A kijelzőn **15** „000” jelenik meg és a be/ki működésjelző lámpa **10** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha kb. 30 másodpercig nem helyez megfelelő főzőedényt a főzőlapra **1/3** vagy nem végez beállításokat, akkor a készülék hangjelzés kíséretében készenléti üzemmódba kapcsol.
- 4) Választhat a teljesítmény-fokozat üzemmódban, **vagy** a hőmérséklet üzemmódban történő főzés között. Ehhez nyomja meg az üzemmód gombot **↔ 15**.
 - ✓ Teljesítménymódban a kijelzőn **15** az előre beállított teljesítményszint jelenik meg (a bal oldali főzőlaphoz **1** „L05”, a jobb oldali főzőlaphoz **3** „L04”). A működésjelző lámpa **P 7** világít.
A teljesítményfokozat üzemmód beállításán a főzőedény különböző gyorsasággal melegszik fel. Minél magasabb a beállított teljesítményfokozat, annál gyorsabban melegszik fel a főzőedény.
 - ✓ Hőmérséklet-fokozat üzemmódban a kijelzőn **15** az előre beállított „120” °C hőmérséklet jelenik meg. A működésjelző lámpa **°C 8** világít. A hőmérsékletet a **+** gombok **14** ill. **-** **15** megnyomásával lehet 10 °C fokkal növelni vagy csökkenteni.
Ha a hőmérséklet-üzemmódban főz, akkor a főzőedény a beállított hőmérsékletre melegszik fel. Amint az edény hőmérséklete a beállított hőmérséklet alá csökken, a készülék újra felmelegít. A hőmérséklet állandó marad.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nincs megfelelő főzőedény a főzőlapon ①/③, akkor néhány másodperc múlva kb. 1 percen keresztül hangjelzés hallható. A kijelzőn ⑮ az „E0” hibüzenet jelenik meg. A folytatáshoz helyezzen egy étellel megtöltött, megfelelő főzőedényre ①/③ (lásd a **Biztonsági kikapcsolás** fejezetet).
- 5) Nyomja meg annyiszor a gombot + ⑭, ill. — ⑯, amíg a kijelzőn ⑮ meg nem jelenik a kívánt teljesítményfokozat vagy hőmérséklet.
- 6) A főzőlap ①/③ kikapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot ⑪ ☹.
- ✓ Az összes működésjelző lámpa kialszik és a készülék ismét készenléti üzemmódban van.
- 7) Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja tovább a készüléket.

Időzítő

1-180 perces idő állítható be, melynek letelte után az adott főzőlaphoz ①/③ ki kell kapcsolódnia.

- 1) Indítsa el a főzési folyamatot az előzőekben ismertetett módon (teljesítmény- vagy hőmérséklet-üzemmód).
- 2) Nyomja meg az időzítő gombot ☹ ⑰.
- ✓ A kijelzőn ⑮ „0” jelenik meg. Az időzítő működésjelző lámpa ☺ ⑳ világít.
- 3) A gomb + ⑭ vagy — ⑯ nyomásával állítsa be a kívánt időt.
- ✓ Az kijelzőn ⑮ az idő kijelzése 1 perccel nő vagy csökken.
Ha 5 másodpercig nem nyom meg gombot, akkor elindul az időzítő.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tartsa lenyomva a gombot + ⑭ vagy — ⑯ a gyors lefolyás elindításához.
- ✓ A kijelző ⑮ felváltva mutatja a beállított teljesítmény-fokozatot/hőmérsékletet és a kikapcsolásig még hátralévő időt.
- ✓ Az idő letelével hangjelzés hallható és a mindenkori főzőlap ①/③ automatikusan kikapcsol, így a készülék ismét készenléti üzemmódban van.

Automatikus programok

Boost

A „Boost” programmal felgyorsíthatja a főzési folyamatot.

1) Nyomja meg működés közben a boost gombot **B 18**.

✓ A készülék kb. 30 másodpercen keresztül legnagyobb teljesítményfokozaton működik. A kijelző **15** a maximális teljesítményfokozatot mutatja az aktív főzőlapra **1/3** vonatkozóan. A boost működésjelző lámpa **B 21** világít.


2) A program idő előtti megszakításához ismét nyomja meg a boost gombot **B 18**.

Ellenkező esetben a készülék kb. 30 másodperc múlva automatikusan visszakapcsol az előzőleg beállított teljesítmény- vagy hőmérsékletfokozatba és kikapcsol a boost működésjelző lámpa **B 21**.

Tej


A „Tej” programmal úgy melegíthet tejet, hogy az nem fut ki. A tej a legalacsonyabb teljesítményfokozaton kb. 60 °C-ra melegszik és kb. 20 percen keresztül 60 °C hőmérsékleten marad.

1) Működés közben nyomja meg a tej  **17** gombot.

✓ Világít a tej  **22** működésjelző lámpa. A kijelzőn **15** váltakozva a „50” felirat és „20”-szal kezdődően a program befejezéséig hátralévő idő látható.


TUDNIVALÓ


- ▶ Ezzel egyidejűleg aktiválhatja a „boost” programot is. A „tej” program kb. 30 másodpercre megszakad és később folytatódik.
- ▶ Ha ezzel egy időben aktiválja a „melegen tartás” programot is, akkor a „tej” program megszakad.

2) A „tej” program megszakításához és a rendes üzemmódba való váltáshoz nyomja meg az üzemmód gombot  **13**.

Melegen tartás

A „Melegen tartás” programmal a főzőedény tartalmát kíméletesen kb. 60°C-on tarthatja, 2 órán keresztül. Amint elérte a 60°C-ot, a készülék kikapcsolja a mindenkori főzőlapot **1/3**. Ha a hőmérséklet ismét 60°C alá süllyed, akkor a készülék ismét melegíteni kezd.

1) Működés közben nyomja meg a Melegen tartás gombot  **12**.

✓ A kijelzőn **15** váltakozva a hőmérséklet „50” felirat, és „120”-szal kezdődően a program befejezéséig hátralévő idő látható. A melegen tartás működésjelző lámpa  **9** világít.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ezzel egyidejűleg aktiválhatja a „boost” programot is. A „melegen tartás” program kb. 30 másodpercre megszakad és később folytatódik.
- ▶ Ha ezzel egy időben aktiválja a „tej” programot is, akkor a „melegen tartás” program megszakad.

2) A „melegen tartás” program megszakításához és a normál üzemmódba való visszakapcsoláshoz nyomja meg az üzemmód gombot \leftrightarrow **13**.

Gyerekszár

Ha nem szeretné, hogy például gyermekek illetéktelenül bekapcsolják a készüléket, megváltoztassák a beállításokat, akkor használja a készüléken lévő gyerekszárát. Mindegyik főzőlapnak saját gyerekszárja van. Ha szeretné megakadályozni, hogy a gyerekek piszkálják a készüléket, akkor mindig zárja le mindkét főzőlapot **1/3** a gyerekszárral.

TUDNIVALÓ

- ▶ A gyerekszár védőfunkcióként is használható a készülék tisztítása során: Aktiválja a gyerekszárát, mielőtt a gombokat nedves törölkendővel letörli. Ezzel elkerülheti a gombok akaratlan működtetését.

1) A gyerekszár bekapcsolásához nyomja meg egyszerre a **+** **14** és **-** **16** gombot.

✓ Hangjelzés hallható, a gyerekszár  **6** működésjelző lámpa világít és a kijelzőn **15** „L-” jelenik meg.

2) A gyerekszár kikapcsolásához tartsa egyszerre lenyomva a **+** **14** és **-** **16** gombot kb. 3 másodpercre.


✓ Hangjelzés hallható és a gyerekszár működésjelző lámpa  **6** kialszik.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a gyerekszárát működés közben kapcsolja be, akkor a készülék kikapcsolható, de nem lehet ismét bekapcsolni.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket vagy annak részeit folyadékba! Áramütés okozta életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
Égési sérülés veszélye!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon oldószert vagy súroló hatású szereket. Ezek kárt tehetnek a készülék főzőlapjaiban **1/3**.
- ▶ Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert, illetve erős vegyszer! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- A készülék felületeit és a hálózati kábelt csak enyhén nedves mosogatókendővel tisztítsa.
- Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.
- A főzőlapokra **1/3** égett szennyeződések kifejezetten üveg főzőlaphoz alkalmas, háztartási szaküzletben kapható kaparóval lehet eltávolítani.
- Ha a készülék alatti szellőzőnyílások környékén szennyeződések láthatók, akkor ezeket megpróbálhatja kívülről, porszívóval eltávolítani.

Tárolás

- Tárolja a tiszta és száraz készüléket pormentes és tiszta helyen.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik. A be/ki működésjelző lámpa 10 nem világít.	Nincs csatlakoztatva a hálózati csatlakozódugó.	Csatlakoztassa a készüléket egy csatlakozóaljzathoz.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizhez.
A készülék nem indítja el a főzési folyamatot.	Nincs edény az adott főzőlapon 1/3 .	Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra 1/3 .
	Az edény nem használható indukciós főzőlappal.	Használjon megfelelő edényt (lásd az „Alkalmos főzőedények” fejezetet).
	Aktiválva van a gyerekzár	Tartsa egyszerre lenyomva az + 14 és - 16 gombot kb. 3 másodpercig.
Az egyik kijelzőn 15 az „E0” jelenik meg.	Nincs edény az adott főzőlapon 1/3 vagy az edény túl kicsi.	Helyezzen megfelelő edényt a főzőlapra 1/3 .
	Az edény nem használható indukciós főzőlappal.	
Az egyik kijelzőn 15 az „E2” jelenik meg.	A főzőlap 1/3 alatti hőmérséklet-érzékelő hibás.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz és forduljon szervizünkhöz. Adja meg a hibakódot.
Az egyik kijelzőn 15 az „E3” jelenik meg.	A készülék túl magas feszültséget kap (> 275 V).	Győződjön meg arról, hogy a készülék előírászerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz (220 - 240 V ~, 50/60 Hz) van csatlakoztatva.
Az egyik kijelzőn 15 az „E4” jelenik meg.	A készülék túl alacsony feszültséget kap (< 150 V).	Győződjön meg arról, hogy a készülék előírászerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz (220 - 240 V ~, 50/60 Hz) van csatlakoztatva.
Az egyik kijelzőn 15 az „E5” jelenik meg.	A főzőlap 1/3 alatti hőmérséklet-érzékelő hibás és rövidzárlat történt.	Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz és forduljon szervizünkhöz. Adja meg a hibakódot.
Az egyik kijelzőn 15 az „E6” jelenik meg.	Az elektronika túlforrósodott	Ellenőrizze, hogy a készülék alján lévő ventilátor megfelelően működik és elegendő levegőt szív be.

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.

Információk a főzőlapról

	Szimbólum	Érték	Egység
Modellnév	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Főzőlap típus	-	Háztartási főzőlap	-
Főzőlapok és/vagy főzőfelületek száma	-	2	-
Fűtési technológia (indukciós főzőlapok és -felületek, hősgárgázó főzőlapok, főzőlapok)	-	Indukciós főzőlapok	-
Kerek főzőlapok vagy -felületek esetén: hasznos felület átmérője főzőlaponként, a következő 5 mm-re kerekítve	Ø	22,0 / 22,0	cm
Nem kerek főzőlapok vagy -felületek esetén: hasznos felület hossza és szélessége elektromosan fűtött főzőlaponként vagy -felületenként, a következő 5 mm-re kerekítve	H	N/A	cm
	SZ	N/A	cm
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy -felületenként/kg	EC _{elektromos főzés}	183,7 / 189,8	Wh/kg
A főzőmélyedés energiafogyasztása/kg	EC _{főzőlap}	186,8	Wh/kg

Vizsgálati módszer az EN 60350-2: 2018 vizsgálati szabvány szerint:
 Elektromos főzőkészülékek háztartási használatra. 2. rész: Főzőlapok -
 A teljesítménytulajdonságok mérésének módszere (a 66/2014/EU rendeletnek megfelelően tesztelve - I. melléklet, 1.2 és 2.2 szakasz).

HU

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Dupla indukciós főzőlap	Gyártási szám: 374031_2104
A termék típusa: SDI 3500 D4	
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Kazalo

Uvod	22
Predvidena uporaba	22
Vsebina kompleta	22
Odlaganje embalaže med odpadke	22
Upravljalni elementi in prikazi	23
Tehnični podatki	24
Varnostna navodila	24
Način delovanja	28
Primerna posoda za pripravo hrane	28
Energetsko učinkovito kuhanje	28
Postavitve	29
Električna priključitev	29
Delovanje	30
Kuhalni plošči	30
Varnostni izklop	30
Uporaba	31
Časovnik	32
Samodejni programi	33
Zaščita za otroke	34
Čiščenje	35
Shranjevanje	35
Odpravljanje napak	36
Odstranitev naprave med odpadke	37
Informacije o tej kuhalni plošči	38
Proizvajalec	39
Pooblaščen serviser	39
Garancijski list	40

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za segrevanje in ohranjanje toplote živil. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem.

Vsebina kompleta

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- dvojna indukcijska kuhalna plošča
- navodila za uporabo

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Odstranite ves embalažni material.

OPOMBA

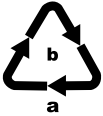
- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.

Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1-7: umetne snovi,

20-22: papir in karton,

80-98: sestavljeni materiali.

OPOMBA

- Embalažo med garancijsko dobo naprave po možnosti shranite, da boste napravo lahko pravilno zapakirali v primeru uveljavljanja garancije.

Upravljalni elementi in prikazi


Slika A na zloženi strani: pregled naprave

- 1 leva kuhalna plošča
- 2 zračne reže (na zadnji strani)
- 3 desna kuhalna plošča
- 4 upravljalno polje (za desno kuhavno ploščo)
- 5 upravljalno polje (za levo kuhavno ploščo)

Slika B na zloženi strani: upravljalno polje 4 in 5 (enako za obe kuhalni plošči)

- 6 kontrolna lučka zaščite za otroke
- 7 kontrolna lučka za moč P
- 8 kontrolna lučka za temperaturo °C
- 9 kontrolna lučka za ohranjanje toplote
- 10 kontrolna lučka za vklop/izklop
- 11 tipka za vklop/izklop
- 12 tipka za ohranjanje toplote
- 13 tipka za način \leftrightarrow (moč P/temperatura °C)
- 14 tipka +
- 15 prikazovalnik
- 16 tipka -
- 17 tipka za mleko
- 18 tipka za pospešitev B
- 19 tipka za časovnik
- 20 kontrolna lučka za časovnik
- 21 kontrolna lučka za pospešitev B
- 22 kontrolna lučka za mleko

Tehnični podatki


Omrežna napetost	220–240 V~, 50/60 Hz
Skupna nazivna moč	3.500 W
Nazivna moč leve kuhalne plošče ❶	2.000 W
Nazivna moč desne kuhalne plošče ❸	1.500 W
Razred zaščite	II /  dvojna izolacija
Raven emisije hrupa	< 70 dB(A)

Varnostna navodila

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Poskrbite za to, da je električni vtič priključen izključno na pravilno vgrajeno in dobro dostopno električno vtičnico z napetostjo, ki se ujema z navedbami na tipski tablici. Električna vtičnica mora biti tudi po priključitvi še vedno dobro dostopna.
- ▶ Po uporabi električni vtič vedno izvlecite iz električne vtičnice. Pri tem vedno vlecite za vtič, ne pa za električni kabel.
- ▶ Sam izklop ne zadostuje, saj je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v električno vtičnico.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Kuhalno ploščo zavarujte pred poškodbami: ne obremenjujte je neenakomerno in poskrbite, da nanjo ne bodo padali nobeni predmeti. Če se kuhalna plošča ali ohišje poškoduje, se naprava ne sme več uporabljati. V tem primeru električni vtič takoj potegnite iz vtičnice in napravo najprej dajte popraviti.
 - ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
 - ▶ Če je površina kugalne plošče opraskana, električni vtič potegnite iz električne vtičnice, da preprečite morebiten udar električnega toka.
-  Preprečite, da bi kakor koli prišlo do potopitve naprave, električnega kabla ali električnega vtiča v vodo ali druge tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Ne dotikajte se površine, na kateri je pred tem bila vroča posoda za pripravo hrane. Neposredno po premestitvi posode je lahko takšna površina zelo vroča.
- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem to napravo lahko uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Ne segrevajte nobenih zaprtih pločevink ali drugih zaprtih posod.



Pozor! Vroča površina!



Ta simbol vas svari pred dotikanjem kuhalne plošče neposredno po uporabi naprave. Nevarnost opeklin!

⚠ NEVARNOST za in zaradi rejnih ter domačih živali

- ▶ Električne naprave lahko predstavljajo vir nevarnosti za rejne in domače živali. Živali pa lahko napravo tudi poškodujejo. Zato hranite električne naprave vedno zunaj dosega živali.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Preveč segreta živila lahko začnejo goreti! Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Naprave tudi nikoli ne postavljajte pod vnetljive predmete, še posebej ne pod zastore ali zavese.
- ▶ Nikoli ne segrevajte trdno zaprte posode. Širjenje toplote oz. pare lahko hitro povzroči eksplozijo.
- ▶ Nikoli tudi ne segrevajte prazne posode. Taka posoda bi se prehitro segrela in zaradi tega lahko povzročila opekline kot tudi poškodovala kuhalno ploščo.
- ▶ Na kuhalno ploščo ne polagajte nobenih kovinskih predmetov, na primer kuhinjskih potrebščin ali delov pribora. Ti bi se lahko na indukcijski plošči zelo segreli.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Pri segrevanju majhnih količin olja bodite previdni! Ne nastavljajte velike moči ali visoke temperature. V nasprotnem primeru se olje lahko vname in začne goreti! Gorečega olja nikoli ne gasite z vodo! Plamene zadušite tako, da jih prekrijete z ustreznim pokrovom ali krožnikom.
- ▶ Naprave ne smete nikoli uporabljati na kovinski mizi ali drugi kovinski podlagi. Taka podlaga se lahko segreje in zaradi tega povzroči požar. Lahko pa se nepopravljivo poškoduje tudi naprava.
- ▶ Naprave ne uporabljajte na tekstilni površini, npr. na namiznem prtju.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z dodatno stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom za upravljanje.
- ▶ Na spodnji strani naprave so ventilatorji za zračenje. Zmeraj zagotovite prost dotok zraka. Okrog naprave naj bo najmanj 10 cm prostega prostora, nad napravo pa 60 cm.

⚠ Da preprečite nevarnosti zaradi elektromagnetnih polj:

- ▶ Poskrbite za najmanj 1 m razdalje do naprav, ki so občutljive na elektromagnetna polja (npr. zasloni, ure, magnetni pomnilniški mediji, elektronske naprave itd.).
- ▶ Po potrebi je treba varnostno razdaljo povečati, če gre za medicinske naprave, kot so srčni spodbujevalniki, slušni aparati ali drugi pripomočki. O tem se pozanimajte pri proizvajalcu medicinskega izdelka!

OPOMBA

- ▶ Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Način delovanja

Medtem ko se običajne kuhalne plošče segrevajo same, toplota pri indukcijskih kuhalnih ploščah nastaja na dnu posode za pripravo hrane. Sama kuhalna plošča se ne segreva – segreje se le zaradi segrevanja jedi v posodi na plošči, ko toplota v loncu ogreje tudi kuhalno ploščo (povratno segrevanje).

Za to skrbi energijsko polje, ki toploto ustvarja le v materialih z magnetno prevodnostjo, npr. v železnih posodah. To energijsko polje nima nobenega toplotnega učinka v drugih materialih iz npr. porcelana, stekla ali keramike.

Primerna posoda za pripravo hrane

Za pripravo hrane uporabljajte le posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče:

- Za to so primerni lonci in ponve z dnom iz jekla ali litega železa. Ali je posoda primerna, ugotovite po oznaki na njej ali s preizkusom z magnetom, če se ta prime dna posode.
- Neprimerne za uporabo so vse kovine, na katere se magnet ne prime, npr. aluminij, baker, legirano jeklo, pa tudi nekovinska posoda, npr. iz porcelana, stekla, keramike itd. Če na kuhalno ploščo ①/③ postavite neprimerno posodo, se na prikazovalniku ⑮ pojavi napis »EⓂ«.
- Za indukcijsko pripravo hrane so primernejše posode s tankim dnom kot posode z debelimi, dvojnimi dnomi. Zelo kratki časi odziva na spremembe nastavitve (kratek čas predhodnega ogrevanja; hitro odmerjeno pečenje) pri debelem dnu posode niso mogoči.

Uporabljajte le posodo za kuhanje, ki ustreza velikosti kuhalne plošče ①/③. Le tako bo lahko indukcijska kuhalna plošča delovala brezhibno. Dno posode ne sme biti neenakomerno, temveč mora biti ravno, da se prilega plošči.

Premer dna posode ne sme biti manjši od 10 cm, sicer energijsko polje ne bo delovalo. Ne uporabljajte posode s premerom dna, večjim od 22 cm.

Nikoli istočasno ne uporabljajte obeh kuhalnih plošč ①/③, da bi nanju samo postavili velik kuhalni lonec in ga segrevali.

Energetsko učinkovito kuhanje

- Za čim bolj okolju prijazno rabo energije, potrebne za segrevanje jedi, priporočamo uporabo nižjih loncev z večjim premerom in ne visokih loncev z manjšim premerom. Tako se lahko jedi segrejejo hitreje, saj je površina lonca za segrevanje pri večjem premeru večja. Vendar pa ne uporabljajte posode s premerom dna, večjim od 22 cm.
- Če želite jedi segreti hitro, pokrijte lonec s pokrovom. Tako bo uhajalo manj toplote.

Postavitev

Do naprave je treba zagotoviti prost dotok zraka, da se ne bo pregrela. Zaradi tega jo namestite tako, da ...

- bo okrog nje, npr. do najbližje stene, najmanj 10 cm prostora,
- bo nad njo, npr. do kuhinjske viseče omarice, najmanj 60 cm prostora.
- Naprava se hladi s sesanjem zraka skozi odprtine na spodnji strani. Ne postavljajte je na površine iz blaga ali mehke površine, na primer namizne prte. Uporabljajte jo le na gladkih površinah.
- Naprave ne postavljajte v bližino zaves, zastorov ali drugih predmetov iz blaga, ki bi jih zračni tok lahko pritisnil ob napravo.
- Naprave ne postavljajte na kovinske podlage, na primer s sestavnimi deli iz železa ali jekla. Take podlage bi se lahko zelo segrele.
- Poskrbite za najmanj 1 m razdalje do naprav, ki so občutljive na elektromagnetna polja (npr. zasloni, ure, magnetni pomnilniški mediji, elektronske naprave itd.).
- Da odstranite umazanijo zaradi prevoza, obrišite kuhalni plošči ❶/❸ z vlažno krpo.

Električna priključitev

Ko napravo po navodilih razpakirate in namestite, jo priklopite v električno vtičnico.

- Pred priključitvijo naprave preverite, ali se podatki za priključek (električna napetost in frekvenca) na tipski tablici naprave ujemajo s podatki za vaše električno omrežje.
- Električna vtičnica mora biti zaščitena z varnostnim zaščitnim stikalom s 16 A.
- Za priključitev naprave ne uporabljajte nobenih kabelskih podaljškov. V sili mora biti električni vtič hitro dostopen.
- Električnih kablov ne polagajte čez napravo ali čez vroče površine in/ali površine z ostrimi robovi.
- Pazite, da električni kabel ne bo ukleščen.

Delovanje

Kuhalni plošči

Kuhalni plošči **1/3** imata naslednje stopnje moči:

Stopnje moči	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Leva kuhalna plošča 1 (v W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Desna kuhalna plošča 3 (v W)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Kuhalni plošči **1/3** imata 19 temperaturnih stopenj:

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

Čeprav sta kuhalni plošči **1/3** enakega videza, leva kuhalna plošča **1** nudi višjo moč od desne kuhalne plošče **3**. Upoštevajte torej, da se enaka količina jedi na levi kuhalni plošči **1** hitreje segreje in se tudi lahko lažje zažge.

Varnostni izklop

- Funkcija prepoznavanja posode za pripravo hrane zaradi varnosti napravo samodejno preklopi v način pripravljenosti, ko posodo za pripravo hrane vzamete s kuhalne plošče **1/3** ali če na plošči ni nobene posode.
- Ko vzamete posodo za pripravo hrane s kuhalne plošče **1/3**, se po nekaj sekundah približno 1 minuto oglašajo zvočni signali. Na prikazovalniku **15** se prikaže sporočilo o napaki »EÜ«. Če v tem času posodo za pripravo hrane znova položite na kuhalno ploščo **1/3**, se prej vnesene nastavitve ohranijo. V nasprotnem primeru pa »EÜ« po 1 minuti ugasne in naprava se preklopi v način pripravljenosti.

OPOMBA

- Dokler je temperatura kuhalne plošče **1/3** nad 60 °C, prikazovalnik **15** prikazuje »-H-«.

Uporaba

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Teža posode z živilom ne sme znašati več kot 10 kg, saj bi se drugače lahko kuhalni plošči **1/3** poškodovali.
- ▶ Električni vtič vedno povlecite iz električne vtičnice, šele ko ventilatorji ne delujejo več, saj bi se naprava sicer lahko poškodovala.

OPOMBA

- ▶ Upoštevajte, da se pri vsakem vnosu oglasi zvočni signal.

- 1) Primerno posodo za pripravo hrane z živilom postavite na sredino ene od kuhalnih plošč **1/3**.
- 2) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
 - ✓ Na kratko zasvetijo vse kontrolne lučke. Naprava je zdaj v načinu pripravljenosti.
 - ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »-L-«, če je temperatura kuhalne plošče **1/3** manj kot 60 °C.
 - ✓ Če se je pred tem zaključil postopek kuhanja in ima kuhalna plošča **1/3** še temperaturo nad 60 °C, se na prikazovalniku prikazuje »H-«.
- 3) Pritisnite tipko za vklop/izklop **11**.
 - ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »OFF« in kontrolna lučka za vklop/izklop **10** sveti.

OPOMBA


- ▶ Če v pribl. 30 sekundah na kuhalno ploščo **1/3** ne postavite primerne posode za pripravo hrane in ne izvedete nobenih nastavitvev, se naprava z zvočnim signalom preklopi v način pripravljenosti.
- 4) Izbirate lahko med pripravo jedi v načinu stopenj moči ali pripravo jedi v načinu stopenj temperature. V ta namen pritisnite tipko za način **15**.
 - ✓ V načinu stopenj moči se na prikazovalniku **15** pojavi vnaprej nastavljena stopnja moči (za levo kuhalno ploščo **1** »L05«, za desno kuhalno ploščo **3** »L04«). Kontrolna lučka **P 7** sveti.

V načinu stopenj moči se posoda za pripravo hrane segreva različno hitro. Višja ko je nastavljena stopnja moči, hitreje se bo posoda za pripravo hrane segrevala.
 - ✓ V načinu stopenj temperature se na prikazovalniku **15** prikaže vnaprej nastavljena temperatura »120« °C. Kontrolna lučka **°C 8** sveti.

Temperaturo lahko zvišate ali znižate s pritiskanjem tipke **+ 14** oz. **- 16** za po 10 °C.



V načinu stopenj temperature se posoda za pripravo hrane segreje na nastavljeno temperaturo. Takoj ko nastavljena temperatura ni več dosežena, se naprava znova segreje. Temperatura se tako ohranja.

OPOMBA

- ▶ Če na kuhalni plošči **1/3** ni primerne posode za pripravo hrane, se po nekaj sekundah približno 1 minuto oglašajo zvočni signali. Na prikazovalniku **15** se prikaže sporočilo o napaki »E0«. Za nadaljevanje postavite primerno posodo za pripravo hrane z živilom na kuhavno ploščo **1/3** (glejte poglavje **Varnostni izklop**).
- 5) Pritisnite tipko **+** **14** oz. **-** **16** tolikokrat, da se na prikazovalniku **15** prikaže zelena stopnja moči ali temperatura.
- 6) Za izklop kuhalne plošče **1/3** pritisnite tipko za vklop/izklop **11** .
- ✓ Vse kontrolne lučke ugasnejo, naprava pa je znova v načinu pripravljenosti.
- 7) Ko naprave ne želite več uporabljati, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Časovnik

Vnaprej lahko izberete čas 1 - 180 minut, po katerem naj se ustrezna kuhalna plošča **1/3** izklopi.

- 1) Zaženite postopek kuhanja (v načinu moči ali temperature), kot je razloženo zgoraj.
- 2) Pritisnite tipko za časovnik  **19**.
- ✓ Na prikazovalniku **15** se prikaže »E1«. Kontrolna lučka za časovnik  **20** sveti.
- 3) Nastavite želeni čas s pritiskom na tipko **+** **14** ali **-** **16**.
- ✓ Navedeni čas na prikazovalniku **15** se poveča ali pomanjša za po 1 minuto. Če 5 sekund ne izvedete nobenega vnosa, se časovnik zažene.

OPOMBA

- ▶ Držite pritisnjeno tipko **+** **14** ali **-** **16**, da zaženete hiter pregled.
- ✓ Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta nastavljena stopnja moči/temperatura in preostali čas do izklopa.
- ✓ Po izteku časa se oglasi zvočni signal in ustrezna kuhalna plošča **1/3** se samodejno izklopi, naprava pa je znova v načinu pripravljenosti.

Samodejni programi

Pospešitev

Za pospeševanje postopka kuhanja uporabite program »Pospešitev«.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za pospešitev **B 18**.

✓ Naprava se za pribl. 30 sekund preklopi na najvišjo stopnjo moči. Na prikazovalniku **15** se prikaže maksimalna stopnja moči za aktivno kuhhalno ploščo **1/3**. Kontrolna lučka za pospešitev **B 21** sveti.


2) Za predčasno prekinitev programa znova pritisnite tipko za pospešitev **B 18**.

V nasprotnem primeru se naprava v pribl. 30 sekundah samodejno vrne na prej nastavljeno stopnjo moči ali temperature, kontrolna lučka za pospešitev **B 21** pa ugasne.

Mleko

Uporabite program »Mleko«, da mleko segrejete, ne da bi zavrelo. Mleko se pri nižji stopnji moči segreje do pribl. 60 °C in 20 minut ohranja pri pribl. 60 °C.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za mleko  **17**.

✓ Kontrolna lučka za mleko  **22** sveti. Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta »55« in preostali čas do konca programa, ki se začne pri »20«.

OPOMBA


- ▶ Hkrati lahko aktivirate program »Pospešitev«. Program »Mleko« se prekine za pribl. 30 sekund in se nato nadaljuje.
- ▶ Če hkrati pritisnete program »Ohranjanje toplote«, se program »Mleko« prekine.

2) Pritisnite tipko za način \leftrightarrow **15**, da prekinete program »Mleko« in da se naprava znova vrne v normalni način delovanja.

Ohranjanje toplote

S programom »Ohranjanje toplote« se v posodi za pripravo hrane živilo 2 uri ohranja toplo pri pribl. 60 °C. Ko je temperatura 60 °C dosežena, naprava izklopi ustrezno kuhhalno ploščo **1/3**. Ko temperatura pade pod 60 °C, naprava znova segreva.

1) Med delovanjem pritisnite tipko za ohranjanje toplote  **12**.

✓ Na prikazovalniku **15** se izmenjaje prikazujeta temperatura »55« in preostali čas do konca programa, ki se začne pri »120«. Kontrolna lučka za ohranjanje toplote  **9** sveti.

OPOMBA

- ▶ Hkrati lahko aktivirate program »Pospešitev«. Program »Ohranjanje toplote« se prekine za pribl. 30 sekund in se nato nadaljuje.
- ▶ Če hkrati aktivirate program »Mleko«, se program »Ohranjanje toplote« prekine.



2) Pritisnite tipko za način \leftrightarrow **13**, da prekinete program »Ohranjanje toplote« in da se naprava znova vrne v normalni način delovanja.

Zaščita za otroke

Naprava je opremljena z zaščito za otroke, da je ti ne bi nedovoljeno vklopili ali spreminjali njenih nastavitvev. Vsaka kuhalna plošča ima svojo lastno zaščito za otroke. Če želite preprečiti, da bi otroci ravnali z napravo, morate vedno blokirati obe kuhalni plošči **1/3** z ustrezno zaščito za otroke.

OPOMBA

- ▶ Zaščito za otroke uporabljajte tudi kot pomoč med čiščenjem: preden začnete tipke brisati z vlažno krpo, vklopite zaščito za otroke. Tako tipk ne boste pritisnili nenamerno.


- 1) Za vklop zaščite za otroke hkrati pritisnite tipki **+** **14** in **-** **16**.
 - ✓ Oglasi se zvočni signal, kontrolna lučka zaščite za otroke  **6** sveti, na prikazovalniku **15** pa se prikaže »- L -«.
- 2) Za izklop zaščite za otroke pribl. 3 sekunde hkrati držite pritisnjeni tipki **+** **14** in **-** **16**.
 - ✓ Oglasi se zvočni signal in kontrolna lučka zaščite za otroke  **6** ugasne.

OPOMBA

- ▶ Če zaščito za otroke vključite med delovanjem naprave, lahko napravo izklopite, ne pa tudi znova vklopite.

Čiščenje

OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden začnete napravo čistiti, vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Naprave ali njenih delov v nobenem primeru ni dovoljeno potapljati v tekočine! To lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara ter poškoduje napravo.
- ▶ Ohišja naprave nikoli ne odpirajte. Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava najprej ohladi.
Nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pri čiščenju ne uporabljajte topil ali ostrih čistil. Omenjene snovi lahko poškodujejo kuhalni plošči **1**/**3** naprave.
- ▶ Ne uporabljajte agresivnih, kemičnih ali abrazivnih čistil! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!
- Vse površine in električni kabel čistite le z rahlo navlaženo krpo za pomivanje posode.
- Napravo pred naslednjo uporabo dobro osušite.
- Sprijeto umazanijo lahko s kuhalnih plošč **1**/**3** odstranite s posebnim strgalom, namenjenim za čiščenje steklenih kuhalnih plošč, ki ga je mogoče kupiti v trgovinah z gospodinjskimi pripomočki.
- Če je umazanija vidna v zračnih režah pod napravo, jo poskusite od zunaj posesati s sesalnikom za prah.

Shranjevanje

- Očiščeno in suho napravo shranite na čistem mestu brez prahu.

Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprava ne deluje. Kontrolna lučka za vklop/izklop 10 ne sveži.	Električni vtič ni priklopljen v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
Naprava ne začne segrevati kuhalne plošče.	Na ustrezni kuhalni plošči 1/3 ni posode za pripravo hrane.	Na kuhalno ploščo 1/3 postavite primerno posodo za pripravo hrane.
	Posoda ni primerna za indukcijske kuhalne plošče.	Uporabite primerno posodo (glejte poglavje »Primerna posoda za pripravo hrane«).
	Vklopljena je zaščita za otroke.	Približno 3 sekunde hkrati držite pritisnjeni tipki + 14 in - 15 .
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E0«.	Na ustrezni kuhalni plošči 1/3 ni posode za pripravo hrane ali pa je posoda premajhna.	Na kuhalno ploščo 1/3 postavite primerno posodo za pripravo hrane.
	Posoda ni primerna za indukcijske kuhalne plošče.	
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E2«.	Temperaturni senzor pod kuhalno ploščo 1/3 je okvarjen.	Izvlcite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servis. Navedite kodo napake.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E3«.	Naprava se napaja s previsoko napetostjo (> 275 V).	Poskrbite, da bo naprava priključena na po predpisih instalirano električno vtičnico z napetostjo 220–240 V~, 50/60 Hz.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E4«.	Naprava se napaja s prenizko napetostjo (< 150 V).	Poskrbite, da bo naprava priključena na po predpisih instalirano električno vtičnico z napetostjo 220–240 V~, 50/60 Hz.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E5«.	Temperaturni senzor pod kuhalno ploščo 1/3 je okvarjen ali pa je prišlo do kratkega stika.	Izvlcite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servis. Navedite kodo napake.
Na enem od prikazovalnikov 15 se prikaže »E6«.	Elektronika je pregreta.	Preverite, ali ventilator na spodnji strani naprave pravilno deluje in lahko sesa dovolj zraka.

Odstranitev naprave med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Informacije o tej kuhalni plošči

	Simbol	Vrednost	Enota
Naziv modela	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Tip kuhalne plošče	-	gospodinjska kuhalna plošča	-
Število kuhalnih plošč in/ali površin	-	2	-
Tehnologija segrevanja (indukcijske kuhalne plošče in površine, kuhalne plošče s toplotnim sevanjem, kuhalne plošče)	-	indukcijske kuhalne plošče	-
Pri okroglih kuhalnih ploščah ali površinah: premer uporabne površine ene kuhalne plošče, zaokrožen na 5 mm	Ø	22,0/22,0	cm
Pri neokroglih kuhalnih ploščah ali površinah: dolžina in širina uporabne površine ene električno ogrevane kuhalne plošče ali površine, zaokrožena na 5 mm	D	n. r.	cm
	Š	n. r.	cm
Poraba energije na kuhavno mesto ali območje na kg	EC _{električno kuhanje}	183,7/189,8	Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče na kg	EC _{kuhalna plošča}	186,8	Wh/kg

Preskusni postopek po testu iz standarda EN 60350-2:2018: Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti (preizkušeno po Uredbi (EU) št. 66/2014 – Prilogi I, oddelku 1.2 in 2.2).

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI

Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 374031_2104

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	42
Použití v souladu s určením	42
Rozsah dodávky	42
Likvidace obalu	42
Ovládací prvky a zobrazení	43
Technické údaje	44
Bezpečnostní pokyny	44
Popis funkce	48
Vhodné kuchyňské nádobí	48
Energeticky úsporné vaření	48
Umístění	49
Elektrické zapojení	49
Provoz	50
Varné plotýnky	50
Bezpečnostní vypínání	50
Obsluha	51
Časovač	52
Automatické programy	53
Dětská pojistka	54
Čištění	55
Skladování	55
Odstranění závad	56
Likvidace přístroje	57
Informace k této varné desce	58
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	59
Servis	60
Dovozce	60

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

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

Použití v souladu s určením

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

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- indukční deska
- návod k obsluze

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

UPOZORNĚNÍ

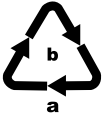
- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

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



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1-7: plasty,

20-22: papír a lepenka,

80-98: kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

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

Ovládací prvky a zobrazení


Obrázek A na výklopné straně: přehled přístroje

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

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

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

Technické údaje

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

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Neohřívejte zavřené plechovky ani jiné zavřené nádoby.



Pozor! Horký povrch!



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

⚠ Nebezpečí pro užitková a domácí zvířata

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Nikdy neuvádějte přístroj do provozu na kovovém stole nebo jiném kovovém podkladu. Ten se může zahřát a tak vést k požáru. Nebo může dojít k neopravitelnému poškození přístroje.
- ▶ Neprovozujte přístroj na textilním povrchu, jako je např. ubrus.
- ▶ Přístroj neprovozujte s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- ▶ Přístroj má větrací ventilátor na spodní straně. Dbejte vždy na to, aby byl zaručen volný přívod vzduchu. Ponechte minimálně 10 cm volného prostoru okolo přístroje a 60 cm nahoru.

⚠ Zamezení nebezpečí v důsledku elektromagnetických polí:

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

UPOZORNĚNÍ

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

Popis funkce

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

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

Vhodné kuchyňské nádobí

Používejte jen nádobí vhodné pro indukční varné plotýnky:

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

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

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

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

Energeticky úsporné vaření

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

Umístění

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

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

Elektrické zapojení

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

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

Provoz

Varné plotýnky

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

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

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

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

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

Bezpečnostní vypínání

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

UPOZORNĚNÍ


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

Obsluha


POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Celkově nesmí hmotnost varné nádoby vč. obsahu překročit 10 kg, protože jinak by se mohla poškodit varná plotýnka ①/③.
- ▶ Sířovou zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky, až když ventilátory přestanou pracovat, protože jinak se přístroj může poškodit.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Mějte na paměti, že při každém zadání zazní zvukový signál.
- 1) Postavte do středu na jednu z varných plotýnek ①/③ vhodnou varnou nádobu s obsahem.
 - 2) Zasuňte sířovou zástrčku do sířové zásuvky.
 - ✓ Krátce se rozsvítí všechny kontrolky. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu.
 - ✓ Na displeji ⑮ se zobrazí „-L-“, když je teplota varné plotýnky ①/③ nižší než 60 °C.
 - ✓ Pokud se již předtím vařilo a varná plotýnka ①/③ má ještě teplotu nad 60 °C, na displeji E se zobrazí „-H-“.
 - 3) Stiskněte tlačítko Zap/vyp  ①.
 - ✓ Displej ⑮ zobrazuje „E” a kontrolka Zap/Vyp ⑩ svítí.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud do cca 30 sekund nepostavíte žádnou vhodnou varnou nádobu na varnou plotýnku ①/③ ani neprovedete nastavení, přístroj se zvukovým signálem přepne do pohotovostního režimu.
- 4) Můžete volit mezi vařením v režimu s výkonovými stupni **nebo** vařením v režimu teplotních stupňů. K tomu účelu stiskněte tlačítko Režim  ⑬.
 - ✓ V režimu výkonových stupňů se na displeji ⑮ zobrazí přednastavený výkonový stupeň (pro levou varnou plotýnku ① „L05“, pro pravou varnou plotýnku ③ „L04“). Kontrolka P ⑦ svítí.
V režimu nastavení výkonového stupně se varná nádoba zahřeje různě rychle. Čím vyšší je nastavený výkonový stupeň, tím rychleji se varná nádoba zahřeje.
 - ✓ V režimu teplotních stupňů se na displeji ⑮ zobrazí přednastavená teplota „120“ °C. Kontrolka °C ⑧ svítí.
Teplotu lze zvýšit nebo snížit vždy o 10 °C stisknutím tlačítek + ⑭ nebo - ⑯.
V režimu teplotních stupňů se varná nádoba zahřeje na nastavenou teplotu. Jakmile nastavená teplota poklesne, přístroj začne opět ohřívat. Teplota je udržována.



UPOZORNĚNÍ

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

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

Časovač

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

- 1) Spusťte proces vaření (výkonový nebo teplotní režim), jak bylo popsáno výše.
- 2) Stiskněte tlačítko Timer  **19**.
- ✓ Na displeji **15** se zobrazí „00“. Kontrolka Timer  **20** svítí.
- 3) Stisknutím tlačítek **+** **14** nebo **-** **16** nastavte požadovaný čas.
- ✓ Časový údaj na displeji **15** se zvýší nebo sníží o 1 minutu.
Nevykonáte-li po dobu 5 sekund žádné zadání, spustí se časovač.

UPOZORNĚNÍ

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

Automatické programy

Boost



Pro urychlení vaření použijte program „Boost“.

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

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

Mléko

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

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



UPOZORNĚNÍ

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

- 2) Stiskněte tlačítko Režim \leftrightarrow **19** k přerušení programu „Mléko“ a přepnutí opět do normálního provozu.

Udržování teploty

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Dětská pojistka

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

UPOZORNĚNÍ

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

1) K zapnutí dětské pojistky stiskněte současně tlačítka + 14 a — 16.

- ✓ Zazní zvukový signál, kontrolka Dětská pojistka  6 svítí a displej 15 zobrazuje „- L -“.

2) K vypnutí dětské pojistky podržte současně stisknutá tlačítka + 14 a — 16 na dobu cca 3 sekund.


- ✓ Zazní zvukový signál a kontrolka Dětská pojistka  6 zhasne.

UPOZORNĚNÍ

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

Čištění

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

Skladování

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

Odstranění závad

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

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



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

Informace k této varné desce

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označení modelu	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Typ varné desky	-	Varná deska pro domácnost	-
Počet varných plotýnek a/nebo varných zón	-	2	-
Technologie ohřevu (indukční varné plotýnky a varné zóny, sálavé varné plotýnky, varné desky)	-	Indukční varné plotýnky	-
V případě kruhových varných plotýnek nebo varných zón: průměr užité plochy na varnou plotýnku, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
V případě neokrouhovaných varných plotýnek nebo varných zón: délka a šířka užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou plotýnku nebo varnou zónu, zaokrouhlené na nejbližších 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Spotřeba energie na jednu varnou zónu nebo plochu na kg	EC _{Elektrické vaření}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC _{Varná deska}	186,8	Wh/kg

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

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 374031_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 374031_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 374031_2104

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	62
Entsorgung der Verpackung	62
Bedienelemente und Anzeigen	63
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	64
Funktionsweise	68
Geeignetes Kochgeschirr	68
Energieeffizientes Kochen	69
Aufstellen	69
Elektrischer Anschluss	69
Betrieb	70
Die Kochfelder	70
Sicherheitsabschaltung	70
Bedienen	71
Timer	72
Automatikprogramme	73
Kindersicherung	74
Reinigen	75
Aufbewahrung	75
Fehlerbehebung	76
Gerät entsorgen	77
Information zu dieser Kochplatte	78
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	79
Service	80
Importeur	80

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

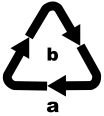
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS










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

Bedienelemente und Anzeigen


Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

Technische Daten


Netzspannung	220 - 240 V ~, 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 „E0“ im jeweiligen Display **15**.
- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

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

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

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

Energieeffizientes Kochen

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

Aufstellen

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Betrieb

Die Kochfelder

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

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

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

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

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

Sicherheitsabschaltung

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

HINWEIS

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

Bedienen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

1) Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt mittig auf eines der Kochfelder **1/3**.

2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

✓ Das Display **15** zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes **1/3** weniger als 60 °C beträgt.

✓ Das Display **15** zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld **1/3** noch eine Temperatur von über 60 °C hat.

3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus **11**.

✓ Das Display **15** zeigt „0ff“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus **10** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld **1/3** stellen oder Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät mit einem Signalton in den Standby-Modus.

4) Sie können zwischen dem Kochen im Leistungsstufenmodus **oder** dem Kochen im Temperaturstufenmodus wählen. Drücken Sie dazu die Taste Modus **↔ 15**.

✓ Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Leistungsstufe (für das linke Kochfeld **1** „L05“, für das rechte Kochfeld **3** „L04“). Die Kontrollleuchte **P 7** leuchtet.

Im Leistungsstufenmodus wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.


✓ Im Temperaturstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Temperatur von „120“ °C. Die Kontrollleuchte °C **6** leuchtet.

Sie können die Temperatur durch Drücken der Tasten **+ 14** bzw. **- 16** jeweils um 10 °C erhöhen oder verringern.

Im Temperaturstufenmodus wird das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.



HINWEIS

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

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

Timer

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

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

HINWEIS

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

Automatikprogramme

Boost



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

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Boost **B 18**.
 - ✓ Das Gerät schaltet für ca. 30 Sekunden in die höchste Leistungsstufe. Das Display **15** zeigt die maximale Leistungsstufe für das aktive Kochfeld **1/3** an. Die Kontrollleuchte Boost **B 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  **19**, um das Programm „Milch“ abzubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Warmhalten

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

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

HINWEIS

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

2) Drücken Sie die Taste Modus \leftrightarrow **13**, um das Programm „Warmhalten“ 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 **17** **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 **17** **6** erlischt.

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	2	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitze-kochfelder, Kochplatten)	-	Induktionskochfelder	-
Bei runden Kochfeldern oder -bereichen: Durchmesser der Nutzfläche pro Kochfeld, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochfeldern oder -bereichen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch geheiztem Kochfeld oder -bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{Elektrokochen}	183.7 / 189.8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{Kochplatte}	186.8	Wh/kg

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 374031_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374031_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij ·

Stav informacij · Stand der Informationen:

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

IAN 374031_2104

