

SILVERCREST®



DOUBLE INDUCTION HOB SDI 2800 D4

(GB) (IE) (NI) (CY)

DOUBLE INDUCTION HOB

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 374031_2104

(IE) (NI) (CY)



GB IE NI CY

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

GR CY

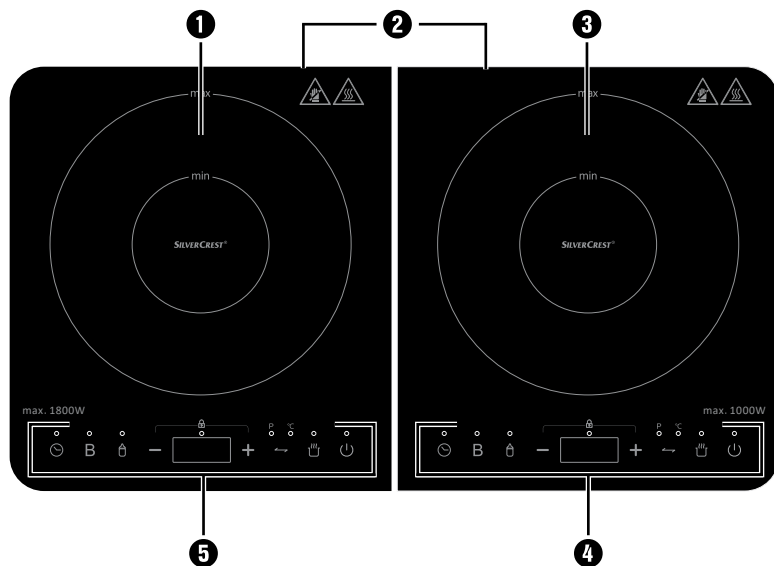
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

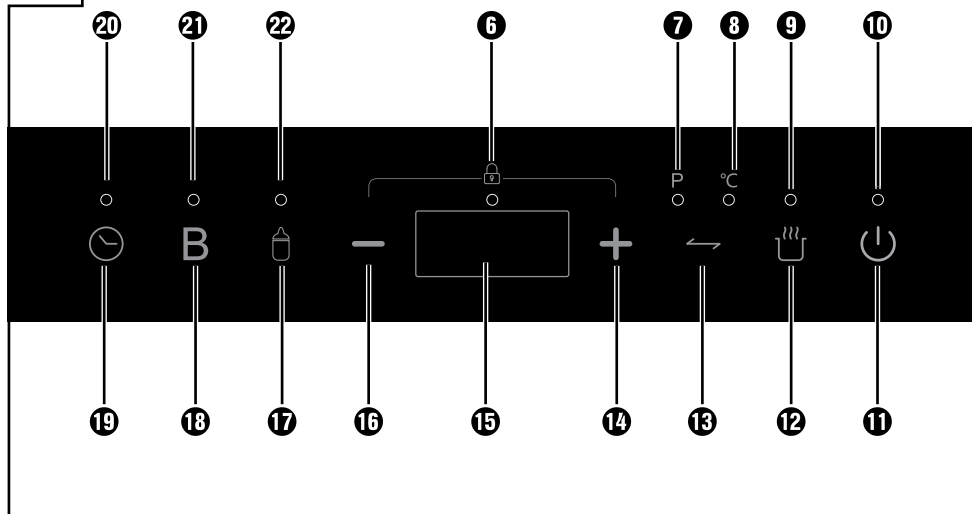
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A



B



Contents

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

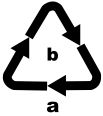
- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1 - 7: plastics,

20 - 22: paper and cardboard,

80 - 98: composites.

NOTE

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

Controls and displays

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

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

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

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

Technical specifications

Power supply	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Total rated power	2800 W
Rated power of left induction field ❶	1800 W
Rated power of right induction field ❸	1000 W
Protection class	II /  double insulation
Noise emission level	<70 dB (A)



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Make sure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Ensure that the mains plug is connected exclusively to a properly installed, easily accessible mains socket that has a voltage corresponding to the specifications on the rating plate. The mains socket must remain easily accessible after the appliance is plugged in.
- ▶ After use, always disconnect the plug from the mains power socket. When unplugging the appliance, always pull on the plug, not the mains cable.
- ▶ Simply switching off the appliance is not sufficient because mains voltage is still present in the appliance as long as the mains plug is in the mains socket.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- ▶ Protect the induction field from damage: Do not load it unevenly and do not allow objects to fall onto it. Stop using the appliance if either the induction field or the housing is damaged. If this is the case, remove the plug from the mains power socket immediately and arrange for the appliance to be repaired.
- ▶ To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or someone similarly qualified
- ▶ If the surface of the induction field is cracked, disconnect the plug from the mains power socket to avoid receiving an electric shock.



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the surface where a hot cooking pot has just been standing. Directly after cooking, this surface can be very hot.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, as long as they are being supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not heat sealed tins or other sealed containers.



Caution! Hot surface!



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

Risk for and caused by livestock and pets

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

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Overheated foods could burn! Never leave the appliance unsupervised while it is in use.
- ▶ Additionally, never position the appliance below flammable objects, especially not below curtains.
- ▶ Never heat a securely closed container. Heat expansion can quickly cause an explosion.
- ▶ Never heat an empty container. It could overheat very quickly, leading to a risk of fire and serious damage to the induction field.
- ▶ Do not place any metallic objects, such as kitchen utensils or cutlery, on the induction field. They can become very hot in the induction field.
- ▶ Be careful when heating small amounts of oil! Do not use a high power or temperature level. Otherwise, the oil can burn and catch fire! Never use water to extinguish burning oil! Smother the flames by covering them with a suitable lid or plate.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never operate the appliance on a metal table or other metallic surface. It could heat up and cause a fire. Or the appliance could become irreparably damaged.
- ▶ Never operate the appliance on a textile surface such as a tablecloth.
- ▶ Do not operate the appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- ▶ The appliance is fitted with a ventilation fan on the bottom. Make sure that the air intake is never obstructed. Ensure a minimum clearance of 10 cm around the appliance and 60 cm above it.

⚠ To avoid hazards caused by electromagnetic fields:

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

NOTE

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

Function

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

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

Suitable cookware

Only use cookware that is suitable for induction fields:

- Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify them by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable cookware is made from any kind of non-magnetic metals such as aluminium, copper, some types of stainless steel as well as non-metallic containers made of porcelain, glass, etc. If you place unsuitable cookware on the induction fields **1/3**, "E0" appears in the relevant display **15**.
- Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to modifications in the settings (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible with pans with thick bases.

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

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

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

Energy-efficient cooking

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

Setting up

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

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

Electrical connection

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

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

Operation

The induction fields

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

Power levels	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Left induction field 1 (in watts)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1400	1600	1800
Right induction field 3 (in watts)	200	400	600	800	1000	—	—	—	—	—

Both induction fields 1/3 have 19 temperature levels:

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

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

Safety cut-off

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

NOTE

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

Operation

CAUTION! DAMAGE TO APPLIANCE!

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

NOTE

- ▶ The cooker beeps every time you make an entry.
- 1) Place a suitable pan with contents in the middle of one of the induction fields ①/③.
 - 2) Insert the plug into the mains power socket.
 - ✓ All the control lamps light up briefly. The appliance is now in standby mode.
 - ✓ The display ⑮ shows "-L-" if the temperature of the induction field ①/③ is less than 60°C.
 - ✓ If a cooking process has already taken place and the induction field ①/③ temperature is still above 60°C, the display ⑮ will read "-H-".
 - 3) Press the On/Off button ⑪.
 - ✓ "OFF" appears on the display ⑮ and the On/Off control lamp ⑩ lights up.

NOTE

- ▶ If you do not place a suitable pan on the induction fields ①/③ or make any settings within 30 seconds, the appliance will beep and switch to standby mode.
- 4) You can use the power level mode **or** the temperature level mode to cook. To do so, press the Mode button ↔ ⑬.
 - ✓ In power level mode, the preset power level appears on the display ⑮ (for the left induction field ① "L05", for the right induction field ③ "L04"). The control lamp P ⑦ lights up.
In power level mode, the pan is heated at varying speeds. The higher the selected power level, the faster the pan is heated.
 - ✓ In temperature level mode, the preset temperature of 120°C appears on the display ⑮. The control lamp °C ⑧ lights up.
You can raise or lower the temperature in increments of 10°C by using the + ⑭ or - ⑯ button.
When you are cooking in temperature level mode, the appliance heats the pan to the set temperature. As soon as the temperature falls below the set temperature, the appliance heats up again. The temperature is thus maintained at the desired level.

NOTE

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

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

Timer

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

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

NOTE

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

Automatic programmes

Boost

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

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

Milk

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

- 1) Press the "Milk" button  **17** during operation.
 - ✓ The Milk control lamp  **22** lights up. The display **15** now alternates between **60** and the remaining time until the end of the programme, starting at **20**.

NOTE

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

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

Keep warm

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

- 1) Press the Keep warm button  **12** during operation.
 - ✓ The display **15** now alternates between the temperature **60** and the remaining time until the end of the programme, starting at **120**. The Keep warm control lamp  **9** lights up.

NOTE

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

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

Child lock

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

NOTE

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

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

NOTE

- ▶ If you activate the child lock while the appliance is running, the appliance can be switched off but not switched on again.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Storage

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

Troubleshooting

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

Disposal of the device



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

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



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

Information on this hotplate

	Symbol	Value	Unit
Model name	FS-IRC111S-2800, SDI 2800 D4		
Hotplate type	-	Household hotplate	-
Number of induction fields and/or cooking areas	-	2	-
Heating technology (induction fields and ranges, radiant heat hobs, hotplates)	-	Induction fields	-
In the case of circular hobs or ranges: Diameter of effective area per induction field, rounded up to the nearest 5 mm	Ø	22.0/22.0	cm
In the case of non-circular induction fields or cooking ranges: Length and width of effective area per electrically heated induction field or cooking range rounded up to the nearest 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC _{electric cookers}	183.7/189.8	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC _{hob}	186.8	Wh/kg

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 374031_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 374031_2104.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 374031_2104

Importer

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

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	22
Προβλεπόμενη χρήση	22
Περιεχόμενο συσκευασίας	22
Απόρριψη της συσκευασίας	22
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις	23
Τεχνικά χαρακτηριστικά	24
Υποδείξεις ασφαλείας	24
Τρόπος λειτουργίας	28
Ενδεδειγμένα σκεύη μαγειρέματος	28
Ενεργειακά αποδοτικό μαγείρεμα	29
Τοποθέτηση	29
Ηλεκτρική σύνδεση	29
Λειτουργία	30
Οι εστίες μαγειρέματος	30
Απενεργοποίηση ασφαλείας	30
Χειρισμός	31
Χρονοδιακόπτης	32
Αυτόματα προγράμματα	33
Φραγή ασφαλείας για παιδιά	34
Καθαρισμός	35
Αποθήκευση	35
Αντιμετώπιση προβλημάτων	36
Απόρριψη συσκευής	37
Πληροφορίες για την εστία μαγειρέματος	38
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	39
Σέρβις	40
Εισαγωγέας	40

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ζέσταμα και τη διατήρηση των τροφίμων ζεστών. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Διπλή επαγωγική εστία
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

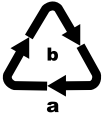
- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Λάβετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίστε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,

20-22: Χαρτί και χαρτόνι,

80-98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις

Εικόνα Α στην αναδιπλούμενη σελίδα: Επισκόπηση συσκευής

- ❶ Αριστερή εστία μαγειρέματος
- ❷ Οπή αερισμού (στην πίσω πλευρά)
- ❸ Δεξιά εστία μαγειρέματος
- ❹ Πεδίο χειρισμού (για τη δεξιά εστία μαγειρέματος)
- ❺ Πεδίο χειρισμού (για την αριστερή εστία μαγειρέματος)

Εικόνα Β στην αναδιπλούμενη σελίδα: Πεδίο χειρισμού ❹ και ❺ (ίδιο και για τις δύο εστίες μαγειρέματος)

- ❻ Λυχνία ελέγχου «Φραγή ασφαλείας για παιδιά»
- ❼ Λυχνία ελέγχου Power P
- ❽ Λυχνία ελέγχου Θερμοκρασία °C
- ❾ Λυχνία ελέγχου Διατήρηση θερμοκρασίας
- ❿ Λυχνία ελέγχου ON/OFF
- ⓫ Πλήκτρο ON/OFF
- ⓬ Πλήκτρο Διατήρηση θερμοκρασίας
- ⓭ Πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας ↔ (Power P/Θερμοκρασία °C)
- ⓮ Πλήκτρο +
- ⓯ Οθόνη
- ⓰ Πλήκτρο -
- ⓱ Πλήκτρο Γάλα
- ⓲ Πλήκτρο Boost B
- ⓳ Πλήκτρο Χρονοδιακόπτης
- ⓴ Λυχνία ελέγχου Χρονοδιακόπτης
- ⓵ Λυχνία ελέγχου Boost B
- ⓶ Λυχνία ελέγχου Γάλα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Συνολική ονομαστική ισχύς	2800 W
Ονομαστική ισχύς για την αριστερή εστία μαγειρέματος ❶	1800 W
Ονομαστική ισχύς για τη δεξιά εστία μαγειρέματος ❸	1000 W
Κατηγορία προστασίας	II /  Διπλή μόνωση
Στάθμη εκπομπών θορύβου	< 70 dB (A)



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Φροντίστε να συνδέετε το βύσμα μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη, εύκολα προσβάσιμη πρίζα, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ακόμα και μετά τη σύνδεση.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα. Πιάνετε πάντα το βύσμα και όχι το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Η απενεργοποίηση από μόνη της δεν αρκεί, καθώς η συσκευή εξακολουθεί να βρίσκεται υπό τάση όσο το βύσμα είναι συνδεδεμένο με την πρίζα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Προστατεύετε την εστία μαγειρέματος από φθορές: Μην τη φορτώνετε ανομοιόμορφα και μην αφήνετε να πέσουν πάνω αντικείμενα. Μη συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν η εστία μαγειρέματος ή το περίβλημα έχουν υποστεί ζημιά. Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και φροντίστε για την επισκευή της συσκευής.
 - Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
 - Εάν η επιφάνεια της εστίας έχει ρωγμές, πρέπει να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφευχθεί πιθανή ηλεκτροπληξία.
-  Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα δεν βυθίζεται ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μην αγγίζετε την επιφάνεια, στην οποία προηγουμένως υπήρχε μια ζεστή κατσαρόλα. Αμέσως μετά, η επιφάνεια μπορεί να είναι πολύ ζεστή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- ▶ Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Μη ζεσταίνετε κλειστές κονσέρβες ή άλλα κλειστά δοχεία.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!



Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί να μην έρχεστε σε επαφή με την εστία μαγειρέματος αμέσως μετά τη χρήση. Κίνδυνος εγκαύματος!

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από παραγωγικά και κατοικίδια ζώα

- ▶ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για παραγωγικά και κατοικίδια ζώα. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό, κρατάτε τα ζώα μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Τα υπερθερμασμένα τρόφιμα μπορεί να πάρουν φωτιά! Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- ▶ Γι' αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από εύφλεκτα αντικείμενα, κυρίως κάτω από κουρτίνες ή παρόμοια.
- ▶ Ποτέ μη ζεσταίνετε ένα δοχείο ερμητικά κλειστό. Η θερμική διαστολή μπορεί να προκαλέσει έκρηξη.
- ▶ Ποτέ μη ζεσταίνετε ένα άδειο δοχείο. Μπορεί να υπερθερμανθεί γρήγορα, με αποτέλεσμα τόσο τον κίνδυνο εγκαύματος, όσο και φθοράς της εστίας μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα επάνω στην εστία μαγειρέματος, όπως π.χ. εργαλεία κουζίνας ή μαχαιροπήρουνα. Αυτά μπορεί να υπερθερμανθούν επάνω στις επαγωγικές εστίες.
- ▶ Να είστε προσεκτικοί κατά το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων λαδιού! Μη ρυθμίζετε υψηλή βαθμίδα ισχύος ή θερμοκρασία. Διαφορετικά, το λάδι μπορεί να καεί και να προκληθεί φωτιά! Ποτέ μη σβήνετε λάδι που καίει με νερό! Σβήστε τις φλόγες καλύπτοντάς τις με ένα κατάλληλο καπάκι ή πιάτο.
- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μεταλλικό τραπέζι ή επάνω σε άλλη μεταλλική βάση. Μπορεί να ζεσταθεί και να πάρει φωτιά. Επίσης, η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε υφασμάτινη επιφάνεια, όπως π.χ. σε τραπεζομάντιλο.
- ▶ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- ▶ Η συσκευή διαθέτει έναν φυσητήρα εξαερισμού στην κάτω πλευρά. Φροντίζετε πάντα να εξασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία αέρα. Αφήνετε τουλάχιστον 10 εκ. χώρο γύρω από τη συσκευή και 60 εκ. προς τα επάνω.

⚠ Για να αποφύγετε κινδύνους από ηλεκτρομαγνητικά πεδία:

- ▶ Κρατάτε ελάχιστη απόσταση 1 μέτρου από συσκευές, οι οποίες είναι ευαίσθητες σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (π.χ. οθόνες, ρολόγια, μαγνητικά μέσα αποθήκευσης, ηλεκτρονικές συσκευές κλπ.).
- ▶ Συσκευές ιατρικής τεχνολογίας, π.χ. βηματοδότες, συσκευές ακοής και άλλες διατάξεις, μπορεί ενδεχομένως να απαιτούν μεγαλύτερες αποστάσεις. Απευθυνθείτε σχετικά στον κατασκευαστή ιατρικών μηχανημάτων!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Τρόπος λειτουργίας

Ενώ οι κανονικές εστίες ζεσταίνονται, η θερμότητα σε μια επαγωγική εστία παράγεται στο κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους. Η ίδια η εστία μαγειρέματος δεν θερμαίνεται - ζεσταίνεται όταν τρόφιμα σε μια κασαρόλα θερμαίνονται σ' αυτήν και η θερμότητα από την κασαρόλα ακτινοβολεί στην εστία μαγειρέματος (θέρμανση επιστροφής).

Για αυτό υπάρχει ένα ενεργειακό πεδίο, το οποίο παράγει θερμότητα μόνο σε μαγνητικώς αγώγιμα υλικά, π.χ. κασαρόλες από σίδερο. Σε άλλα υλικά, όπως π.χ. πορσελάνη, γυαλί ή κεραμικό υλικό, το ενεργειακό πεδίο δεν μπορεί να παράγει επίδραση θερμότητας.

Ενδειγμένα σκεύη μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που ενδείκνυνται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος:

- Ενδείκνυνται κασαρόλες και τηγάνια με έναν πάτο από ασάλι ή χυτοσίδηρο. Αυτό μπορείτε να το καταλάβετε από μια ένδειξη στο σκεύος ή όταν κάποιος μαγνήτης στέκεται κολλημένος στον πάτο του σκεύους.
- Δεν ενδείκνυνται άλλα μέταλλα, στα οποία δεν κολλά ο μαγνήτης, π.χ. αλουμίνιο, χαλκός, ανοξείδωτος χάλυβας, και μη μεταλλικά δοχεία, π.χ. από πορσελάνη, γυαλί, κεραμικό υλικό κλπ. Εάν τοποθετηθεί ακατάλληλο σκεύος μαγειρέματος στις εστίες μαγειρέματος **1/3**, εμφανίζεται η ένδειξη «E_U» στην εκάστοτε οθόνη **15**.
- Για το επαγωγικό μαγείρεμα ενδείκνυνται καλύτερα σκεύη με λεπτό πάτο και όχι με χοντρό πάτο τύπου σάντουιτς. Οι πολύ σύντομοι χρόνοι αντίδρασης σε αλλαγές ρύθμισης (σύντομος χρόνος προθέρμανσης, γρήγορο τσιγάρισμα με δόσεις) δεν είναι δυνατοί σε χοντρούς πάτους σκευών.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, τα οποία ταιριάζουν στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος **1/3**. Μόνο έτσι μπορεί η επαγωγική εστία μαγειρέματος να λειτουργεί χωρίς προβλήματα. Ο πάτος του σκεύους δεν πρέπει να είναι ανώμαλος αλλά επίπεδος.

Η διάμετρος του πάτου του σκεύους δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερη από 10 εκ., ώστε να είναι αποτελεσματικό το ενεργειακό πεδίο. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη, των οποίων η διάμετρος του πάτου είναι μεγαλύτερη από 22 εκ.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τις δύο εστίες **1/3** μαζί, για να τοποθετήσετε και να ζεστάνετε απλά ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος.

Ενεργειακό αποδοτικό μαγείρεμα

- Για να γίνεται οικολογική χρήση της ενέργειας, η οποία απαιτείται για τη θέρμανση των φαγητών, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε ένα σκεύος με μεγάλη διάμετρο και ελάχιστο ύψος, παρά ένα ψηλό σκεύος με πολύ μικρή διάμετρο. Έτσι, τα τρόφιμα θερμαίνονται γρηγορότερα, διότι η επιφάνεια του σκεύους που θερμαίνεται είναι μεγαλύτερη όταν είναι και η διάμετρος μεγάλη. Μη χρησιμοποιείτε όμως σκεύη, των οποίων η διάμετρος του πάτου είναι μεγαλύτερη από 22 εκ.
- Εάν θέλετε να θερμάνετε τρόφιμα γρήγορα, κλείστε το σκεύος με ένα καπάκι. Έτσι, διαφεύγει λιγότερη θερμότητα.

Τοποθέτηση

Η συσκευή προϋποθέτει ελεύθερη κυκλοφορία αέρα, ώστε να μην υπερθερμαίνεται. Για τον λόγο αυτό, τοποθετείτε τη συσκευή έτσι, ώστε...

- να υπάρχει τριγύρω ελάχιστη απόσταση 10 εκ., π.χ. από τον διπλανό τοίχο,
- να υπάρχει ελεύθερη απόσταση τουλάχιστον 60 εκ. προς τα επάνω, π.χ. από μια εντοιχισμένη ντουλάπα.
- Η συσκευή αναρροφάει αέρα για την ψύξη μέσω των ανοιγμάτων στην κάτω πλευρά. Μην την τοποθετείτε επάνω σε υφασμάτινες ή χνουδωτές επιφάνειες, όπως π.χ. τραπεζομάντιλα. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο επάνω σε λείες επιφάνειες.
- Μην την τοποθετείτε κοντά σε κουρτίνες ή άλλα παρόμοια υφάσματα, τα οποία μπορεί να ακουμπήσουν στη συσκευή λόγω του ρεύματος αέρα.
- Μην την τοποθετείτε επάνω σε μεταλλικές επιφάνειες, όπως π.χ. σιδερένιες ή ατσάλινες βάσεις. Αυτές μπορεί να υπερθερμανθούν.
- Κρατάτε ελάχιστη απόσταση 1 μέτρου από συσκευές, οι οποίες είναι ευαίσθητες σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (π.χ. οθόνες, ρολόγια, μαγνητικά μέσα αποθήκευσης, ηλεκτρονικές συσκευές κλπ.).
- Σκουπίζετε τις εστίες μαγειρέματος ❶/❸ με ένα νωπό πανί, ώστε να απομακρύνετε ρύπους από τη μεταφορά.

Ηλεκτρική σύνδεση

Αφού αποσυσκευάσετε και τοποθετήσετε τη συσκευή όπως περιγράφηκε, συνδέστε τη σε μια πρίζα.

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, συγκρίνετε τα δεδομένα σύνδεσης (τάση και συχνότητα) που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου με αυτά του ηλεκτρικού δικτύου.
- Η πρίζα πρέπει να διαθέτει έναν αυτόματο διακόπτη ασφάλειας 16 Α.

- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης για να συνδέσετε τη συσκευή. Το βύσμα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμο σε περιπτώσεις κινδύνου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από τη συσκευή ή πάνω από καυτές και/ή αιχμηρές επιφάνειες.
- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μη μαγκώνει.

Λειτουργία

Οι εστίες μαγειρέματος

Και οι δύο εστίες μαγειρέματος ❶/❸ διαθέτουν τις ακόλουθες βαθμίδες ισχύος:

Βαθμίδες ισχύος	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ (σε Watt)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1400	1600	1800
Δεξιά εστία μαγειρέματος ❸ (σε Watt)	200	400	600	800	1000	—	—	—	—	—

Και οι δύο εστίες μαγειρέματος ❶/❸ διαθέτουν 19 βαθμίδες θερμοκρασίας:

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

Παρότι οι εστίες μαγειρέματος ❶/❸ είναι οπτικά ίδιες, η αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ προσφέρει υψηλότερη ισχύ από τη δεξιά ❸. Να θυμάστε, λοιπόν, ότι η ίδια ποσότητα τροφίμων ζεσταίνεται γρηγορότερα στην αριστερή εστία μαγειρέματος ❶ και, συνεπώς, θα μπορούσε να καεί πιο εύκολα.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

- Η αναγνώριση μαγειρικού σκεύους θέτει αυτόματα τη συσκευή, για λόγους ασφαλείας, στη λειτουργία ετοιμότητας, όταν απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος από την εστία μαγειρέματος ❶/❸ ή δεν τοποθετείτε άλλο σκεύος επάνω.
- Όταν απομακρύνετε το σκεύος από την εστία μαγειρέματος ❶/❸, ακούγονται ηχητικά σήματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη 15 εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος «E0». Εάν, εντός αυτού του χρόνου, τοποθετήσετε πάλι το σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος ❶/❸, διατηρούνται οι ρυθμίσεις που έγιναν προηγουμένως. Αλλιώς, το μήνυμα σφάλματος «E0» σβήνει μετά από 1 λεπτό και η συσκευή τίθεται στη λειτουργία ετοιμότητας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όσο η εστία μαγειρέματος ❶/❸ έχει μια θερμοκρασία πάνω από 60°C, στην οθόνη 15 προβάλλεται η ένδειξη «-H-».

Χειρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Συνολικά, το βάρος του σκεύους μαγειρέματος, μαζί με το περιεχόμενο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 κιλά, διότι αλλιώς οι εστίες μαγειρέματος **1/3** μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Αποσυνδέετε πάντα πρώτα το βύσμα από την πρίζα, όταν δεν λειτουργούν πλέον οι ανεμιστήρες, διότι αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Με κάθε εισαγωγή ακούγεται και ένα ηχητικό σήμα.

- 1) Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος με περιεχόμενο στο κέντρο μιας εκ των εστιών μαγειρέματος **1/3**.
- 2) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
 - ✓ Ανάβουν για λίγο όλες οι λυχνίες ελέγχου. Η συσκευή βρίσκεται τώρα στη λειτουργία ετοιμότητας.
 - ✓ Στην οθόνη **15** προβάλλεται η ένδειξη «-L-», εάν η θερμοκρασία της εστίας μαγειρέματος **1/3** είναι μικρότερη από 60°C.
 - ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει την ένδειξη «-H-» όταν προηγουμένως έχει λάβει χώρα μια διαδικασία μαγειρέματος και η εστία μαγειρέματος **1/3** έχει ακόμα θερμοκρασία πάνω από 60°C.
- 3) Πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **(1)**.
 - ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει την ένδειξη «ΠΠ» και η λυχνία ελέγχου ON/OFF **10** ανάβει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν, εντός περ. 30 δευτερολέπτων, δεν τοποθετήσετε ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3** ή δεν προβείτε σε ρυθμίσεις, η συσκευή τίθεται στη λειτουργία ετοιμότητας με ένα ηχητικό σήμα.
- 4) Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε μαγείρεμα στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος ή σε μαγείρεμα στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας. Για τον σκοπό αυτό, πιάστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας **↔ 13**.
 - ✓ Στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος, προβάλλεται στην οθόνη **15** η προρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος (για την αριστερή εστία μαγειρέματος **1** «L05», για τη δεξιά εστία μαγειρέματος **3** «L04»). Η λυχνία ελέγχου **P 7** ανάβει. Στη λειτουργία βαθμίδων ισχύος, το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται με διαφορετική ταχύτητα. Όσο υψηλότερη είναι η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος, τόσο γρηγορότερα ζεσταίνεται το μαγειρικό σκεύος.
 - ✓ Στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας, προβάλλεται στην οθόνη **15** η προρυθμισμένη θερμοκρασία των «120»°C. Η λυχνία ελέγχου °C **8** ανάβει. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 10°C με το πάτημα των πλήκτρων **+ 14** ή **- 16**.

Στη λειτουργία βαθμίδων θερμοκρασίας, το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις υπάρξει μείωση σε σχέση με τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η συσκευή ζεσταίνεται πάλι. Η θερμοκρασία διατηρείται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν δεν υπάρχει κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3**, ακούγονται ηχητικά σήματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη **15** εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος «E». Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος με περιεχόμενο επάνω στην εστία μαγειρέματος **1/3**, για να συνεχίσετε (βλ. Κεφάλαιο *Απενεργοποίηση ασφαλείας*).
- 5) Πιέστε τα πλήκτρα **+** **14** ή **-** **16**, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος ή η θερμοκρασία στην οθόνη **15**.
- 6) Για να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος **1/3**, πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **1** (⏻).
- ✓ Όλες οι λυχνίες ελέγχου σβήνουν και η συσκευή βρίσκεται πάλι στη λειτουργία ετοιμότητας.
- 7) Εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε άλλο τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να προεπιλέξετε έναν χρόνο μεταξύ 1 - 180 λεπτών, μετά τη λήξη του οποίου η εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3** θα πρέπει να απενεργοποιηθεί.

- 1) Εκκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος (λειτουργία ισχύος ή θερμοκρασίας) σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο Χρονοδιακόπτης **19** (⌚).
- ✓ Στην οθόνη **15** προβάλλεται η ένδειξη «E». Η λυχνία ελέγχου Χρονοδιακόπτης **20** ανάβει.
- 3) Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πιέζοντας τα πλήκτρα **+** **14** ή **-** **16**.
- ✓ Η χρονική ένδειξη στην οθόνη **15** αυξάνεται ή μειώνεται κατά 1 λεπτό. Εάν για 5 δευτερόλεπτα δεν κάνετε καμία καταχώριση, ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα **+** **14** ή **-** **16**, για να εκκινήσετε τη γρήγορη προώθηση.
- ✓ Η οθόνη **15** προβάλλει τώρα εναλλάξ τη ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος/θερμοκρασία και τον χρόνο που απομένει έως την απενεργοποίηση.
- ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3** απενεργοποιείται αυτόματα, ενώ η συσκευή τίθεται πάλι στη λειτουργία ετοιμότητας.

Αυτόματα προγράμματα

Boost

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Boost», για να επιταχύνετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιάστε το πλήκτρο Boost **B 18**.
 - ✓ Η συσκευή τίθεται για περ. 30 δευτερόλεπτα στην ανώτερη βαθμίδα ισχύος. Η οθόνη **15** προβάλει τη μέγιστη βαθμίδα ισχύος για την ενεργή εστία μαγειρέματος **1/3**. Η λυχνία ελέγχου Boost **B 21** ανάβει.
- 2) Για να διακόψετε το πρόγραμμα πρόωρα, πιάστε ξανά το πλήκτρο Boost **B 18**.

Αλλιώς, η συσκευή επιστρέφει αυτόματα μετά από περ. 30 δευτερόλεπτα στην προηγούμενως ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος ή θερμοκρασίας και η λυχνία ελέγχου Boost **B 21** σβήνει.

Γάλα

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Γάλα», για να ζεστάνετε γάλα χωρίς τον κίνδυνο υπερχέλισης. Το γάλα ζεσταίνεται σε χαμηλή βαθμίδα ισχύος περ. στους 60°C και διατηρείται για 20 λεπτά περ. στους 60°C.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιάστε το πλήκτρο Γάλα  **17**.
 - ✓ Η λυχνία ελέγχου Γάλα  **22** ανάβει. Η οθόνη **15** προβάλει τώρα εναλλάξ την ένδειξη «50» και τον χρόνο που απομένει έως το τέλος του προγράμματος, ξεκινώντας από το «20».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ταυτόχρονα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα «Boost». Το πρόγραμμα «Γάλα» διακόπτεται για περ. 30 δευτερόλεπτα και κατόπιν συνεχίζεται.
- Εάν ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας», το πρόγραμμα «Γάλα» διακόπτεται.

- 2) Πιάστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας  **19**, για να διακόψετε το πρόγραμμα «Γάλα» και να επιστρέψετε πάλι στην κανονική λειτουργία.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Με το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» το περιεχόμενο του μαγειρικού σκεύους διατηρείται ζεστό με υγιεινό τρόπο περ. στους 60°C για 2 ώρες. Η συσκευή απενεργοποιεί την εκάστοτε εστία μαγειρέματος **1/3**, μόλις επιτευχθεί θερμοκρασία 60°C. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 60°C, η συσκευή θερμαίνεται πάλι.

- 1) Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πιάστε το πλήκτρο Διατήρηση θερμοκρασίας  **12**.

- ✓ Η οθόνη **15** προβάλει τώρα εναλλάξ τη θερμοκρασία «B» και τον χρόνο που απομένει έως το τέλος του προγράμματος, ξεκινώντας από το « 120 ». Η λυχνία ελέγχου Διατήρηση θερμοκρασίας  **9** ανάβει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ταυτόχρονα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα «Boost». Το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» διακόπτεται για περ. 30 δευτερόλεπτα και κατόπιν συνεχίζεται.
- Εάν ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα το πρόγραμμα «Γάλα», το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» διακόπτεται.

- 2) Πιέστε το πλήκτρο Τρόπος λειτουργίας  **15**, για να διακόψετε το πρόγραμμα «Διατήρηση θερμοκρασίας» και να επιστρέψετε πάλι στην κανονική λειτουργία.

Φραγή ασφαλείας για παιδιά

Για να εμποδίσετε μη εξουσιοδοτημένη ενεργοποίηση ή αλλαγή των ρυθμίσεων, για παράδειγμα από τα παιδιά, αυτή η συσκευή διαθέτει μια φραγή ασφαλείας. Κάθε εστία μαγειρέματος έχει τη δική της ασφάλεια για παιδιά. Εάν δεν θέλετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή, πρέπει πάντα να κλειδώνετε και τις δύο εστίες μαγειρέματος **1/3** με την αντίστοιχη φραγή ασφαλείας για παιδιά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Χρησιμοποιείτε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά και ως λειτουργία προστασίας καθαρισμού:
Ενεργοποιήστε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, προτού σκουπίσετε τα πλήκτρα με ένα νωπό πανί. Έτσι, εμποδίζεται η ακούσια ενεργοποίηση των πλήκτρων.

- 1) Για να ενεργοποιήσετε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** **14** και **-** **16**.
- ✓ Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ενώ ανάβει η λυχνία ελέγχου Φραγή ασφαλείας για παιδιά  **6** και η οθόνη **15** προβάλει την ένδειξη «- L -».
- 2) Για να απενεργοποιήσετε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά, κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα **+** **14** και **-** **16** για περ. 3 δευτερόλεπτα.
- ✓ Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία ελέγχου Φραγή ασφαλείας για παιδιά  **6** σβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν ενεργοποιήσετε τη φραγή ασφαλείας για παιδιά κατά τη διάρκεια λειτουργίας, η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί, αλλά να μην ενεργοποιηθεί εκ νέου.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- ▶  Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η συσκευή ή εξαρτήματα αυτής να βυθιστούν σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις εστίες μαγειρέματος ❶/❸ της συσκευής.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού! Αυτά μπορεί να διαβρώσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!
- Καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο τροφοδοσίας μόνο με ένα ελαφρά υγρό πανί καθαρισμού.
- Στεγνώνετε τη συσκευή καλά πριν από την εκ νέου χρήση.
- Ακαθαρσίες από υπολείμματα ψημένων τροφίμων επάνω στις εστίες μαγειρέματος ❶/❸ μπορούν να αφαιρεθούν με μια ξύστρα που είναι κατάλληλη ειδικά για υαλοκεραμικές εστίες μαγειρέματος και την οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από καταστήματα οικιακών ειδών.
- Εάν υπάρχουν ορατές βρομιές στην περιοχή των οπών αερισμού κάτω από τη συσκευή, προσπαθήστε να τις απομακρύνετε από έξω με μια ηλεκτρική σκούπα.

Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρισμένη και στεγνή συσκευή σε έναν καθαρό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί. Η λυχνία ελέγχου ON/OFF 10 δεν ανάβει.	Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η συσκευή δεν ζεκινά το μαγειρέμα.	Δεν υπάρχει σκεύος επάνω στην αντίστοιχη εστία μαγειρέματος 1/3 .	Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος 1/3 .
	Το μαγειρικό σκεύος δεν ενδickνυται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος (βλ. Κεφάλαιο «Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη»).
	Έχει ενεργοποιηθεί η φραγή ασφαλείας για παιδιά	Κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα + 14 και - 16 για περ. 3 δευτερόλεπτα.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E0».	Δεν υπάρχει σκεύος επάνω στην αντίστοιχη εστία μαγειρέματος 1/3 ή το σκεύος είναι πολύ μικρό.	Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στην εστία μαγειρέματος 1/3 .
	Το μαγειρικό σκεύος δεν ενδickνυται για επαγωγικές εστίες μαγειρέματος.	
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E2».	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω από την εστία μαγειρέματος 1/3 είναι ελαττωματικός.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις. Αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E3».	Η συσκευή τροφοδοτείται με πολύ υψηλή τάση (> 275 V).	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E4».	Η συσκευή τροφοδοτείται με ελάχιστη τάση (< 150 V).	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E5».	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κάτω από την εστία μαγειρέματος 1/3 είναι ελαττωματικός ή υπάρχει βραχυκύκλωμα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις. Αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος.
Σε μία από τις οθόνες 15 προβάλλεται η ένδειξη «E6».	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε	Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας στην κάτω πλευρά της συσκευής λειτουργεί σωστά και μπορεί να απορροφήσει επαρκή αέρα.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης εταιρείας διάθεσης απορριμμάτων ή μέσω της δημοτικής εγκατάστασης διάθεσης απορριμμάτων. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια εγκατάσταση διάθεσης απορριμμάτων.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

Πληροφορίες για την εστία μαγειρέματος

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Ονομασία μοντέλου	FS-IRC111S-2800, SDI 2800 D4		
Τύπος εστίας μαγειρέματος	-	Οικιακή εστία μαγειρέματος	-
Αριθμός εστιών ή/και ζωνών μαγειρέματος	-	2	-
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και ζώνες μαγειρέματος, εστίες μαγειρέματος με ακτινοβολία θερμότητας, πλάκες μαγειρέματος)	-	Επαγωγικές εστίες μαγειρέματος	-
Σε στρογγυλές εστίες ή ζώνες μαγειρέματος: Διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά εστία, με στρογγυλοποίηση στα επόμενα 5 χιλ.	Ø	22,0 / 22,0	εκ.
Σε μη στρογγυλές εστίες ή ζώνες μαγειρέματος: Μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη εστία ή ζώνη μαγειρέματος, με στρογγυλοποίηση στα επόμενα 5 χιλ.	M	Δ/Δ	εκ.
	Π	Δ/Δ	εκ.
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή επιφάνεια μαγειρέματος ανά κιλό	EC _{ηλεκτρικής εστίας}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας ανά κιλό	EC _{εστίας μαγειρέματος}	186,8	Wh/kg

Διαδικασία ελέγχου κατά πρότυπο δοκιμής EN 60350-2: 2018: Ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος για οικιακή χρήση - Μέρος 2: Εστίες μαγειρέματος - Μέθοδος μέτρησης των ιδιοτήτων χρήσης (δοκιμάστηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 66/2014 - Παράρτημα Ι, Ενότητες 1.2 και 2.2).

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη
αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλ-
μα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε
(κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.
Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη
αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού
βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο
ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον
ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει:
Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του
χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει
και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμε-
νες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποι-
ούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης,
τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγ-
χθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν
καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά
και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα
εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα
εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή
χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται
επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης
και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση
πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική
και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατά-
λληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από
το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 374031_2104 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 374031_2104 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 374031_2104

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



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

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang	42
Entsorgung der Verpackung	42
Bedienelemente und Anzeigen	43
Technische Daten	44
Sicherheitshinweise	44
Funktionsweise	48
Geeignetes Kochgeschirr	48
Energieeffizientes Kochen	49
Aufstellen	49
Elektrischer Anschluss	49
Betrieb	50
Die Kochfelder	50
Sicherheitsabschaltung	50
Bedienen	51
Timer	52
Automatikprogramme	53
Kindersicherung	54
Reinigen	55
Aufbewahrung	55
Fehlerbehebung	56
Gerät entsorgen	57
Information zu dieser Kochplatte	58
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Bedienelemente und Anzeigen

Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung gesamt	2800 W
Nennleistung linkes Kochfeld ❶	1800 W
Nennleistung rechtes Kochfeld ❸	1000 W
Schutzklasse	II /  Doppelisolierung
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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.

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.



Achtung! Heiße Oberfläche!



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

GEFAHR für und durch Nutz- und Haustiere

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Überhitzte Speisen können zu brennen beginnen! Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- ▶ Stellen Sie es deshalb auch niemals unter brennbare Gegenstände, insbesondere nicht unter Gardinen oder Vorhänge.
- ▶ Erhitzen Sie niemals einen dicht verschlossenen Behälter. Durch die Hitzeausdehnung kann es schnell zu einer Explosion kommen.
- ▶ Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter. Dieser würde schnell überhitzen und dadurch sowohl Verbrennungsgefahr hervorrufen als auch das Kochfeld beschädigen.
- ▶ Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf dem Kochfeld ab, wie z. B. Küchenutensilien oder Besteckteile. Diese können in dem Induktionsfeld sehr heiß werden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl! Stellen Sie keine hohe Leistungsstufe oder Temperatur ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen! Löschen Sie brennendes Öl niemals mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen, indem Sie sie mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem metallischen Tisch oder einer anderen metallischen Unterlage. Diese kann sich erhitzen und so zu einem Brand führen. Oder das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer textilen Oberfläche, wie z. B. einer Tischdecke.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- ▶ Das Gerät verfügt über ein Lüftungsgebläse auf der Unterseite. Achten Sie immer darauf, dass eine freie Luftzufuhr gewährleistet ist. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um das Gerät und 60 cm nach oben frei.

⚠ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

- ▶ Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z. B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- ▶ Medizintechnische Geräte, wie z. B. Herzschrittmacher, Hörgeräte oder andere Vorrichtungen, können evtl. größere Abstände erforderlich machen. Befragen Sie dazu den Medizinprodukt-Hersteller!

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Funktionsweise

Während normale Kochplatten heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld selber wird nicht erhitzt - es wird heiß, wenn Lebensmittel in einem Topf darauf erhitzt werden und die Hitze im Topf auf das Kochfeld zurückstrahlt (Rückerwärmung).

Hierfür sorgt ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien Hitze erzeugt, z. B. Töpfe aus Eisen. In anderen Materialien, wie z. B. Porzellan, Glas, oder Keramik, kann das Energiefeld keine Hitzewirkung erzeugen.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

- Geeignet sind Töpfe und Pfannen mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Dies erkennen Sie entweder durch eine Kennzeichnung am Topf, oder wenn ein Magnet am Topfboden haften bleibt.
- Ungeeignet sind alle Metalle, an denen kein Magnet haften bleibt, z. B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl, ebenso nicht-metallische Gefäße, z. B. aus Porzellan, Glas, Keramik usw.
Wird ungeeignetes Kochgeschirr auf die Kochfelder **1/3** gestellt, erscheint „E“ im jeweiligen Display **15**.
- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

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

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

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

Energieeffizientes Kochen

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

Aufstellen

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Betrieb

Die Kochfelder

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

Leistungsstufen	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
linkes Kochfeld 1 (in Watt)	200	400	600	800	1000	1100	1200	1400	1600	1800
rechtes Kochfeld 3 (in Watt)	200	400	600	800	1000	—	—	—	—	—

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

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

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

Sicherheitsabschaltung

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

HINWEIS

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

Bedienen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

- 1) Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt mittig auf eines der Kochfelder **1/3**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
 - ✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes **1/3** weniger als 60 °C beträgt.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld **1/3** noch eine Temperatur von über 60 °C hat.
- 3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus **11**.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „OFF“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus **10** leuchtet.

HINWEIS

- Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld **1/3** stellen oder Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät mit einem Signalton in den Standby-Modus.
- 4) Sie können zwischen dem Kochen im Leistungsstufenmodus **oder** dem Kochen im Temperaturstufenmodus wählen. Drücken Sie dazu die Taste Modus **↔ 13**.
 - ✓ Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Leistungsstufe (für das linke Kochfeld **1** „L05“, für das rechte Kochfeld **3** „L04“). Die Kontrollleuchte **P 7** leuchtet.
Im Leistungsstufenmodus wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.
 - ✓ Im Temperaturstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Temperatur von „120“ °C. Die Kontrollleuchte °C **8** leuchtet.
Sie können die Temperatur durch Drücken der Tasten **+** **14** bzw. **-** **16** jeweils um 10 °C erhöhen oder verringern.
Im Temperaturstufenmodus wird das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.

HINWEIS

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

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

Timer

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

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

HINWEIS

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

Automatikprogramme

Boost

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

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Boost **B 18**.
 - ✓ Das Gerät schaltet für ca. 30 Sekunden in die höchste Leistungsstufe. Das Display **15** zeigt die maximale Leistungsstufe für das aktive Kochfeld **1/3** an. Die Kontrollleuchte Boost **B 21** leuchtet.
- 2) Um das Programm vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Taste Boost **B 18** erneut.

Ansonsten schaltet das Gerät nach ca. 30 Sekunden automatisch in die zuvor eingestellte Leistungs- oder Temperaturstufe zurück, die Kontrollleuchte Boost **B 21** erlischt.

Milch

Nutzen Sie das Programm „Milch“, um Milch ohne Überkochen zu erwärmen. Die Milch wird bei geringer Leistungsstufe auf ca. 60 °C erwärmt und für 20 Minuten bei ca. 60 °C gehalten.

- 1) Drücken Sie während des Betriebs die Taste Milch  **17**.
 - ✓ Die Kontrollleuchte Milch  **22** leuchtet. Das Display **15** zeigt abwechselnd „60“ und die noch verbleibende Zeit bis zum Programmende an, beginnend bei „20“.

HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Taste Modus  **13**, um das Programm „Milch“ abzubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Warmhalten

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

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

HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Taste Modus  **13**, um das Programm „Warmhalten“ abubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Kindersicherung

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111S-2800, SDI 2800 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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com 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.

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SDI2800D4-062021-3

IAN 374031_2104