

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DOUBLE INDUCTION HOB SDI 3500 D4

(FI)

KAKSILEVYINEN INDUKTIOKEITTO-TASO

Käyttöohje

(PL)

PODWÓJNA INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

Instrukcja obsługi

(EE)

KAHE KOHAGA INDUKTSIOONPLIIDIPLAAT

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(SE)

DUBBEL INDUKTIONSHÄLL

Bruksanvisning

(LT)

DVIEJŲ DALIŲ INDUKCIJINĖ KAITLENTĖ

Naudojimo instrukcija

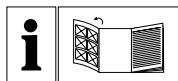
(LV)

INDUKCIJAS PLĪTS AR DIVIEM SILDRINĶIEM

Lietošanas pamācība

IAN 374031_2104

(FI) (PL)
(LT) (LV)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

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

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

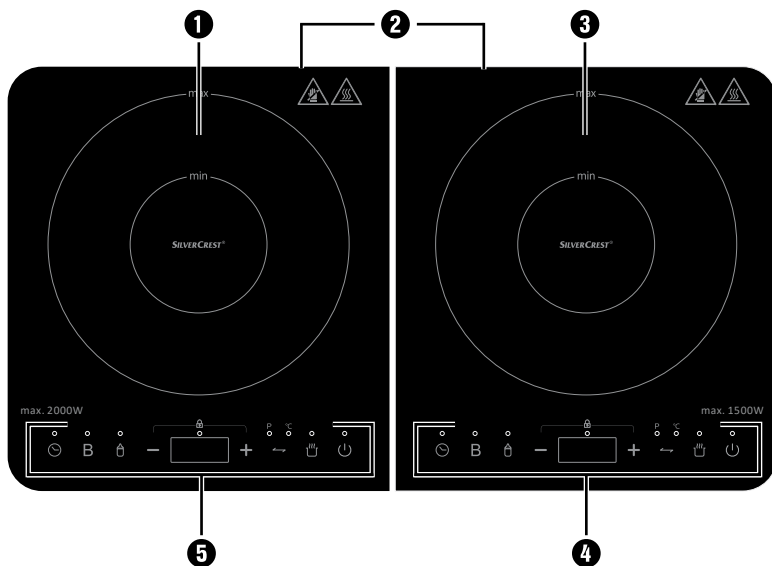
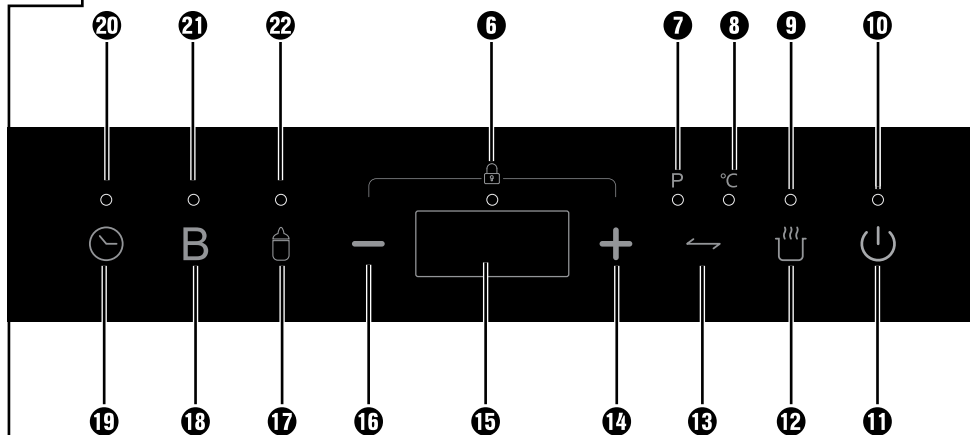
LV

Pirms lasišanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
PL	Instrukcja obsługi	Strona	41
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	61
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	81
LV	Lietošanas pamācība	Lappuse	101
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	121

A**B**

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Käyttötarkoituksen mukainen käyttö	2
Toimituksen sisältö	2
Pakkauksen hävittäminen	2
Käyttöelementit ja näyttölaitteet	3
Tekniset tiedot	4
Turvallisuusohjeet	4
Toimintatapa	8
Soveltuva ruuanvalmistusastia	8
Energiatehokas ruoanvalmistus	8
Laitteen paikka	9
Sähköliitäntä	9
Käyttö	10
Keittoalueet	10
Turvakatkaisu	10
Käyttö	11
Ajastin	12
Automaattiset ohjelmat	13
Lapsilukko	14
Puhdistus	15
Säilytys	15
Vianetsintä	16
Laitteen hävittäminen	17
Tätä keittolevyä koskevia tietoja	18
Kompernass Handels GmbH:n takuu	19
Huolto	20
Maahantuoja	20

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta!

Olet valinnut nykyaikaisen ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Käyttötarkoituksen mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuumentamiseen ja lämpimänä pitämiseen. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona.

Toimituksen sisältö

Laitteen vakiotoimituskokoonpano sisältää seuraavat komponentit:

- Kaksilevyinen induktiokeittotas
- Käyttöohje

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista kaikki pakkausmateriaalit.

OHJE

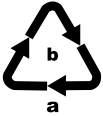
- Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia ja ettei tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huoltoonumeroon (ks. kohta **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalien valinnassa on huomioitu ympäristönäkökohdat sekä jätehuoltotekniset seikat, ja pakkaustarvikkeet ovat kierrätettäviä.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja lajitele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7 muovit,

20–22 paperi ja pahvi,

80–98 komposiittimateriaalit.

OHJE

- Mikäli mahdollista, säilytä pakkaus laitteen takuuaajan, jotta voit takuuta-pauksessa pakata laitteen asianmukaisesti.

Käyttöelementit ja näyttölaitteet

Kuva A kääntösivulla: laitteen yleiskuvaus

- 1 Vasen keittoalue
- 2 Ilmarako (takana)
- 3 Oikea keittoalue
- 4 Oikean keittoalueen käyttöpainikkeet
- 5 Vasemman keittoalueen käyttöpainikkeet

Kuva B kääntösivulla: käyttöpainikkeet 4 ja 5 (identtiset molemmille keittoalueille)

- 6 Lapsilukon merkkivalo
- 7 Virran merkkivalo P
- 8 Lämpötilan merkkivalo °C
- 9 Lämpimänäpidon merkkivalo
- 10 Merkkivalo päälle/pois
- 11 Painike päälle/pois
- 12 Lämpimänäpidon painike
- 13 Tilapainike $\longleftrightarrow$ (teho P/lämpötila °C)
- 14 Painike +
- 15 Näyttö
- 16 Painike —
- 17 Maitotoiminnon painike
- 18 Boost-painike B
- 19 Ajastinpainike
- 20 Ajastimen merkkivalo
- 21 Boost-merkkivalo B
- 22 Maitotoiminnon merkkivalo

Tekniset tiedot

Verkojännite	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho yhteensä	3 500 W
Vasemman keittoalueen nimellisteho ❶	2 000 W
Oikean keittoalueen nimellisteho ❸	1 500 W
Suojausluokka	II /  kaksoiseristys
Melupäästöjen taso	< 70 dB(A)

Turvallisuusohjeet

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu eikä altistu kosteudelle käytön aikana. Sijoita virtajohto siten, ettei se jää puristuksiin tai pääse vaurioitumaan muulla tavalla.
- Liitä pistoke vain asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan, joka on helppopääsyisessä paikassa ja jonka jännite vastaa tyyppikilven tietoja. Varmista, että pääset pistokkeen liittämisen jälkeen helposti käsiksi pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun olet lopettanut laitteen käytön. Vedä tällöin aina pistokkeesta, älä virtajohdosta.
- Pelkkä laitteen sammuttaminen ei riitä, sillä laitteessa on jännitettä niin kauan kuin pistoke on kiinni pistorasiassa.
- Suojaa keittoalue vaurioilta: älä kuormita sitä epätasaisesti ja varo pudottamasta levyille esineitä. Älä jatka laitteen käyttöä, jos keittolevy tai laitteen kotelo on vaurioitunut. Irrota tällöin pistoke välittömästi pistorasiasta ja vie laite huoltoon.
- Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Jos keittolevyn pinta on haljennut, irrota pistoke pistorasiasta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.

⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Älä kosketa keittolevyä, jolla on juuri ollut kuuma ruuanvalmistusastia. Keittolevy voi olla heti sen jälkeen vielä erittäin kuuma.
- Kahdeksan vuotta täyttäneet ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan valvotuin ja kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai muita suljettuja astioita.



Huomio! Kuuma pinta!



Tämä symboli varoittaa koskemasta keittolevyyn välittömästi käytön jälkeen. Palovamman vaara!

⚠ Koti- ja lemmikkieläimille aiheutuva ja niistä johtuva VAARA

- ▶ Sähkölaitteet voivat aiheuttaa vaaroja koti- ja lemmikkieläimille. Toisaalta eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Pidä siksi eläimet poissa sähkölaitteiden lähettäviltä.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Ylikuumentuneet ruoat voivat syttyä palamaan! Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
- ▶ Älä koskaan sijoita laitetta helposti syttyvien esineiden, erityisesti verhojen, alapuolelle.
- ▶ Älä koskaan kuumenna tiivisti suljettuja astioita. Lämpölaajeneminen voi nopeasti aiheuttaa räjähdyksen.
- ▶ Älä koskaan kuumenna tyhjää astiaa. Se voi ylikuumentua nopeasti ja aiheuttaa palovammoja ja vaurioittaa keittolevyä.
- ▶ Älä aseta keittolevyllä metallisia esineitä, esimerkiksi keittiötarvikkeita tai aterimia. Ne voivat kuumentua induktiokeittolevyllä erittäin kuumiksi.
- ▶ Ole varovainen kuumentaessasi pieniä määriä öljyä! Älä käytä korkeaa tehotasoa tai lämpötilaa. Öljy voi palaa ja leimahtaa tuleen! Älä koskaan sammuta palavaa öljyä vedellä! Tukahduta liekit peittämällä ne tarkoitukseen sopivalla kannella tai lautasella.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Älä milloinkaan käytä laitetta metallisella pöydällä tai muulla metallisella alustalla. Alusta voi kuumentua ja aiheuttaa tulipalon. Laite saattaa vaurioitua korjauskelvottomaksi.
- ▶ Älä käytä laitetta tekstiilipinnan, esim. pöytäliinan, päällä.
- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- ▶ Laitteen alapuolella on tuuletin. Varmista aina, että ilma pääsee virtaamaan vapaasti. Jätä vähintään 10 cm tilaa laitteen ympärille ja 60 cm sen yläpuolelle.

⚠ Ohjeet sähkömagneettisista kentistä aiheutuvien vaarojen välttämiseksi:

- ▶ Säilytä vähintään 1 metrin etäisyys laitteisiin, jotka ovat herkkiä sähkömagneettisille kentille (esim. kuvaruudut, kellot, magneettiset tallennusvälineet, sähkölaitteet jne.).
- ▶ Lääkinnälliset laitteet, esimerkiksi sydämentahdistimet tai kuulolaitteet, voivat edellyttää pidempää välimatkaa. Pyydä lisätietoja kyseisen lääkkinnällisen laitteen valmistajalta!

HUOMAUTUS

- ▶ Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välille. Tuote sopeutuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

Toimintatapa

Siinä missä perinteiset keittolevyt kuumenevat, induktiokeittolevyillä lämpö syntyy ruuanvalmistusastian pohjassa. Itse keittolevyä ei kuumenneta vaan se kuumenee, kun keittoastiassa olevia elintarvikkeita kuumennetaan ja keittoastiasta säteilee lämpöä keittolevyille.

Lämmön synnyttää energiakenttä, joka tuottaa lämpöä ainoastaan magneettisissa materiaaleissa, kuten raudasta valmistetuissa astioissa. Muissa materiaaleissa, esim. posliini, lasi tai keramiikka, energiakenttä ei kykene synnyttämään lämpövaikutusta.

Soveltuva ruuanvalmistusastia

Käytä vain induktiokeittolevyille ja -tasolle soveltuvia ruuanvalmistusastioita.

- Soveltuvia astioita ovat teräs- tai valurautapohjaiset kattilat ja pannut. Tunnistat ne joko kattilassa olevasta merkinnästä tai siitä, että magneetti pysyy kiinni kattilan pohjassa.
- Soveltumattomia ovat kaikki metallit, joihin magneetti ei tartu, esim. alumiini, kupari, jaloteräs sekä muusta kuin metallista, esim. posliinista, lasista, keramiikasta, valmistetut astiat. Jos keittoalueille ①/③ asetetaan induktioliedelle sopimaton ruuanvalmistusastia, ilmestyy kyseisen keittoalueen näytölle ⑮ merkintä "E0".
- Ohutpohjaiset kattilat sopivat induktiokeittolevyille ja -tasolle paremmin kuin paksut kerrospohjat. Paksupohjaiset kattilat eivät pysty reagoimaan nopeasti säätöjen muutoksiin (lyhyt esilämmitysaika, nopeasti annosteltava paistaminen).

Käytä vain keittoalueiden ①/③ kokoon sopivia astioita. Vain tällöin induktiokeittolevy toimii moitteettomasti. Kattilan pohja ei saa olla epätasainen vaan sen on oltava tasaisesti kosketuksissa keittoalueeseen.

Kattilan pohjan halkaisijan on oltava vähintään 10 cm, jotta energiakenttä vaikuttaa riittävästi. Älä käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on yli 22 cm.

Älä koskaan käytä kahta keittoaluetta ①/③ vain yhden suuren astian kuumentamiseen.

Energiatehokas ruuanvalmistus

- Jotta ruuanvalmistus olisi mahdollisimman energiatehokasta ja ympäristöystävällistä, suosittelemme käyttämään mieluummin halkaisijaltaan leveää ja matalaa kattilaa kuin halkaisijaltaan pientä ja korkeaa kattilaa. Halkaisijaltaan suuressa kattilassa lämmitettävä ruoka lämpenee nopeammin. Älä silti käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on yli 22 cm.
- Jos haluat kuumentaa ruokia nopeasti, sulje kattila kannella. Näin lämpöä haihtuu vähemmän.

Laitteen paikka

Jotta laite ei ylikuumenisi, on tärkeää, että ilma pääsee virtaamaan vapaasti.

Aseta siksi laite sellaiseen paikkaan, jossa

- laitteen ympärille jää väh. 10 cm tyhjää tilaa esim. lähimpänä olevaan seinään
- laitteen yläpuolelle jää väh. 60 cm tyhjää tilaa esim. yläkaappeihin.
- Laite imee jäähtyäkseen ilmaa laitteen alapuolella olevien aukkojen kautta. Älä sijoita laitetta tekstiilien tai pehmeiden materiaalien, esim. pöytäliinojen, päälle. Käytä laitetta ainoastaan tasaisilla pinnoilla.
- Älä sijoita laitetta lähelle verhoja tai muita sellaisia tekstiilejä, jotka voivat ilmavirran vaikutuksesta osua laitteeseen.
- Älä aseta laitetta metallisille, esim. rautaa tai terästä sisältäville, alustoille. Ne voivat kuumentua erittäin kuumiksi.
- Säilytä vähintään 1 metrin etäisyys laitteisiin, jotka ovat herkkiä sähkömagneettisille kentille (esim. kuvaruudut, kellot, magneettiset tallennusvälineet, sähkölaitteet jne.).
- Pyyhi mahdollinen kuljetuksen aikana muodostunut lika keittoalueilta ❶/❸ kostealla liinalla.

Sähköliitäntä

Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta ja sijoittanut sen yllä kuvatulla tavalla, liitä se sähköverkkoon.

- Ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon, vertaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja (jännite ja taajuus) sähköverkon vastaaviin tietoihin.
- Pistorasian on oltava varmistettu 16A:n suojakytkimellä.
- Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon avulla. Pistokkeen on hätätapauksessa oltava nopeasti ulottuvilla.
- Älä vie virtajohtoa laitteen äläkä kuumien ja/tai terävien pintojen yli.
- Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin.

Käyttö

Keittoalueet

Molempien keittoalueiden ❶/❸ tehotasot ovat seuraavat:

Tehotasot	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Vasen keittoalue ❶ (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Oikean keitto- alue ❸ (W)	200	400	600	800	1000	1 250	1 500	–	–	–

Molemmilla keittoalueilla ❶/❸ on yli 19 lämpötilatasoa:

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

Vaikka keittoalueet ❶/❸ näyttävät identtisiltä, vasemman keittoalueen ❶ suorituskyky on parempi kuin oikean ❸. Huomioi siis, että sama määrä ruokaa kuumenee vasemmalla keittoalueella ❶ nopeammin ja voi myös palaa helpommin pohjaan.

Turvavatkaisu

- Keittoastian tunnistustoiminto sammuttaa laitteen automaattisesti valmiustilaan, kun otat keittoastian pois keittoalueelta ❶/❸ tai jos et laita keittoalueelle keittoastiaa lainkaan.
- Kun otat keittoastian keittoalueelta ❶/❸, kuuluu muutaman sekunnin kuluttua noin 1 minuutin pituinen merkkiääni. Näytöllä 15 näkyy virheilmoitus "E0". Jos asetat tämän ajan sisällä keittoastian takaisin keittoalueelle ❶/❸, aiemmin tehdyt asetukset säilyvät. Muussa tapauksessa "E0" sammuu 1 minuutin kuluttua, ja laite siirtyy valmiustilaan.

OHJE

- Näytöllä 15 näkyy merkintä "-H-" niin kauan kuin keittoalueen ❶/❸ lämpötila on yli 60 °C.

Käyttö

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Keittoastia sisältöineen saa painaa korkeintaan 10 kg, koska muuten keittoalueet **1/3** voivat vahingoittua.
- Irrota pistoke pistorasiasta vasta, kun tuulettimet eivät enää käy, sillä muuten laite voi vaurioitua.

OHJE

- Huomaa, että laite antaa merkkiäänänsä aina, kun käyttöelementtejä painetaan.

- 1) Aseta sopiva keittoastia sisältöineen jommallekummalle keittoalueelle **1/3** alueen keskelle.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan.
 - ✓ Kaikki merkkivalot syttyvät lyhyesti. Laite on nyt valmiustilassa.
 - ✓ Näytöllä **15** näkyy "-L-", jos keittoalueen **1/3** lämpötila on alle 60 °C.
 - ✓ Näytöllä **15** näkyy "-H-", jos kypsennysprosessi on jo suoritettu mutta keittoalueen **1/3** lämpötila on edelleen yli 60 °C.
- 3) Paina virtapainiketta  **11**.
 - ✓ Näytöllä **15** näkyy "off" ja päällä/pois-merkkivalo **10** palaa.

OHJE

- Jos keittoalueelle **1/3** ei aseteta soveltuvaa astiaa 30 sekunnin kuluessa tai jos säätöjä ei tehdä, laite siirtyy valmiustilaan äänimerkillä.
- 4) Voit valita kypsennyksen tilassa tehotaso **tai** tilassa lämpötila. Voit tehdä tämän painamalla tilapainiketta  **13**.
 - ✓ Kun tilana on "tehotaso", näytöllä **15** näkyy esiasetettu tehotaso (vasemmalle keittoalueelle **1** "L05", oikealle keittoalueelle **3** "L04"). Merkkivalo **P 7** palaa. Tehotasotilassa ruuanvalmistusastiaa lämmitetään eri nopeuksilla. Mitä suurempi tehotaso valitaan, sitä nopeammin keittoastia lämpenee.
 - ✓ Kun tilana on "lämpötila", näytöllä **15** näkyy esisäädetty lämpötila "120" °C. Merkkivalo °C **8** palaa. Voit nostaa tai laskea lämpötilaa 10 °C:lla painamalla painikkeita **+** **14** tai **-** **16**. Kun tilana on "lämpötila", astia kuumennetaan asetettuun lämpötilaan. Heti kun lämpötila laskee alle säädetyn lämpötilan, laite kuumentaa astian uudelleen. Lämpötila pidetään tällä tasolla.

OHJE

- Jos keittoalueella **1/3** ei ole sopivaa astiaa, kuuluu muutaman sekunnin kuluttua noin 1 minuutin pituinen merkkiääni. Näytöllä **15** näkyy virheilmoitus "E0". Jatka asettamalla sopiva astia sisältöineen keittoalueelle **1/3** (katso luku **Turvakatkaisu**).

- 5) Paina painikkeita **+** **14** tai **—** **16** toistuvasti, kunnes näytölle **15** ilmestyy haluttu tehotaso tai lämpötila.
- 6) Sammuta keittoalue **1/3** painamalla painiketta **11** ☰ (päällä/pois).
 - ✓ Kaikki merkivalot sammuvat, ja laite on jälleen valmiustilassa.
- 7) Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun et enää jatka laitteen käyttöä.

Ajastin

Voit esivalita välillä 1 – 180 min ajan, jonka jälkeen kyseinen keittoalue **1/3** sammutetaan.

- 1) Käynnistä ruuanvalmistustoiminto (tehotaso tai lämpötila) edellä kuvatulla tavalla.
- 2) Paina ajastinpainiketta ☹ **19**.
 - ✓ Näytölle **15** ilmestyy "0". Ajastimen merkkivalo ☺ **20** palaa.
- 3) Aseta haluamasi aika painamalla painiketta **+** **14** tai **—** **16**.
 - ✓ Näytöllä näkyvä **15** kasvaa tai pienenee 1 minuutin verran kerrallaan. Jos mitään painiketta ei paineta 5 sekuntiin, ajastin käynnistyy.

OHJE

- Pidä painiketta **+** **14** tai **—** **16** painettuna käynnistääkseen pikakelauksen eteenpäin.

- ✓ Näytöllä **15** näkyy nyt vuorotellen asetettu tehotaso/lämpötila sekä sammutukseen jäljellä oleva aika.
- ✓ Kun aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja kyseinen keittoalue **1/3** kytkeytyy automaattisesti pois päältä, ja laite on taas valmiustilassa.

Automaattiset ohjelmat

Boost

Käytä Boost-ohjelmaa kypsennysprosessin nopeuttamiseen.

- 1) Paina käytön aikana Boost-painiketta **B 18**.
 - ✓ Laite kytkeytyy korkeimmalle tehotasolle noin 30 sekunniksi. Näyttö **15** näyttää aktiivisen keittoalueen **1/3** enimmäistehon. Boost-merkkivalo **B 21** palaa.
- 2) Jos haluat keskeyttää ohjelman ennenaikaisesti, paina Boost-painiketta **B 18** uudelleen.

Muussa tapauksessa laite kytkeytyy n. 30 sekunnin kuluttua automaattisesti takaisin aiemmin asetettuun teho- tai lämpötilatasoon, ja Boost-merkkivalo **B 21** sammuu.

Maito

Käytä ohjelmaa "Maito" maidon lämmittämiseen ilman, että se kiehuu yli. Maito kuumennetaan noin 60 °C:een alhaisella teholla ja pidetään noin 60 °C:ssa 20 minuutin ajan.

- 1) Paina käytön aikana maitopainiketta  **17**.
 - ✓ Maidon merkkivalo  **22** syttyy. Näytössä **15** näkyy vuorotellen "50" ja ohjelman loppuun jäljellä oleva aika, alkaen lukemasta "20".

OHJE

- Voit aktivoida Boost-ohjelman samanaikaisesti. Maito-ohjelma keskeytyy noin 30 sekunniksi ja jatkuu tämän jälkeen.
- Jos aktivoit samanaikaisesti ohjelman "Lämpimänäpito", maito-ohjelma keskeytetään.

- 2) Paina tilapainiketta  **13**, jos haluat keskeyttää maito-ohjelman ja palata normaaliin käyttöön.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpito-ohjelma pitää keittoastian sisällön lämpimänä varovasti noin 60 °C:ssa 2 tunnin ajan. Laite kytkee kyseisen keittoalueen **1/3** pois päältä heti, kun 60 °C on saavutettu. Jos lämpötila laskee alle 60 °C:n, laite lämmittää astian uudelleen.

- 1) Paina käytön aikana lämpimänäpidon painiketta  **12**.
 - ✓ Näytöllä **15** näkyy vuorotellen lämpötila "50" sekä aika, joka on jäljellä ohjelman loppuun, alkaen lukemasta "120". Lämpimänäpidon merkkivalo  **9** palaa.

OHJE

- Voit aktivoida Boost-ohjelman samanaikaisesti. Lämpimänäpito-ohjelma keskeytyy noin 30 sekunniksi ja jatkuu sitten.
- Jos aktivoit maito-ohjelman samaan aikaan, lämpimänäpito-ohjelma keskeytetään.

- 2) Paina tilapainiketta  **13**, jos haluat keskeyttää lämpimänäpito-ohjelman ja palata normaaliin käyttöön.

Lapsilukko

Jotta laitteen luvaton tai tahaton käynnistyminen tai asetusten muuttaminen ei olisi mahdollista, laite on varustettu lapsilukolla. Kummallakin keittoalueella on oma lapsilukko. Jos haluat estää lapsia käsittelemästä laitetta, sinun on aina lukittava molemmat keittoalueet **1/3** niiden omalla lapsilukolla.

OHJE

- Voit käyttää lapsilukkoa myös pyyhkiessäsi keittolevyä. Aktivoi lapsilukko ennen kuin pyyhit käyttöpainikkeita kostealla liinalla. Näin vältät painikkeiden tahattoman painamisen.

- 1) Kytke lapsilukko päälle painamalla samanaikaisesti painikkeita **+** **14** ja **—** **16**.
- ✓ Merkkiääni kuuluu, lapsilukon merkkivalo  **6** syttyy ja näytöllä **15** näkyy "-L-".
- 2) Jos haluat kytkeä lapsilukon pois päältä, paina samanaikaisesti painikkeita **+** **14** ja **—** **16** n. 3 sekunnin ajan.
- ✓ Laite antaa äänimerkin, ja lapsilukon merkkivalo  **6** sammuu.

OHJE

- Jos aktivoit lapsilukon kesken käytön, laite on mahdollista sammuttaa mutta ei enää kytkeä päälle.

Puhdistus

VAROITUS – SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- ▶  Älä koskaan upota laitetta tai sen osia nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloä. Tästä seuraa sähköiskusta aiheutuva hengenvaara.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
Palovamman vaara!

HUOMIO – ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä liuotinaaineita tai hankaavia aineita. Ne voivat vaurioittaa laitteen keittoalueita ❶/❸.
- ▶ Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat aiheuttaa laitteen pintaan peruuttamattomia vaurioita!
- Puhdista kaikki pinnat ja virtajohto ainoastaan kevyesti kostutetulla liinalla.
- Kuivaa laite hyvin ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- Voit poistaa keittoalueille ❶/❸ tarttuneen piintyneen lian erityisellä keraamisille keittolevyille soveltuvalla, taloustavarakaupoissa myytävällä kaapimella.
- Jos likaa on näkyvissä laitteen alla olevien ilma-aukkojen alueella, yritä imuroida se pois ulkopuolelta.

Säilytys

- Säilytä puhdas ja kuiva laite pölyttömässä, puhtaassa paikassa.

Vianetsintä

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei toimi. Virtapainikkeen merkkivalo 10 ei pala.	Pistoke ei ole kiinni pistorasiassa.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laite on vaurioitunut.	Ota yhteyttä huoltoon.
Laite ei käynnistä ruuanvalmistusta.	Kyseiselle keittoalueelle 1/3 ei ole asetettu ruuanvalmistusastiaa.	Aseta sopiva ruuanvalmistusastia kyseiselle keittoalueelle 1/3 .
	Astia ei sovellu induktioliedelle.	Käytä soveltuvaa astiaa (ks. luku "Soveltuva ruuanvalmistusastia").
	Lapsilukko on aktivoitu	Paina samanaikaisesti painikkeita + 14 ja - 16 n. 3 sekunnin ajan.
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E0".	Kyseiselle keittoalueelle 1/3 ei ole asetettu ruuanvalmistusastiaa tai astia on liian pieni.	Aseta sopiva ruuanvalmistusastia kyseiselle keittoalueelle 1/3 .
	Astia ei sovellu induktioliedelle.	
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E2".	Keittoalueen 1/3 alla oleva lämpötila-anturi on viallinen.	Irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltoon. Syötä virhekoodi.
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E3".	Laitteeseen tuleva jännite on liian suuri (> 275 V).	Varmista, että laite on liitetty määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka jännite on 220–240 V ~ ja taajuus 50/60 Hz.
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E4".	Laitteeseen tuleva jännite on liian pieni (< 150 V).	Varmista, että laite on liitetty määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka jännite on 220–240 V ~ ja taajuus 50/60 Hz.
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E5".	Keittoalueen 1/3 alla oleva lämpötila-anturi on viallinen, tai laitteessa on tapahtunut oikosulku.	Irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltoon. Syötä virhekoodi.
Näytöllä 15 näkyy merkintä "E6".	Laitteen sähköosat ovat ylikuumentuneet	Tarkista, että laitteen alla oleva tuuletin toimii kunnolla ja imee riittävästi ilmaa.

Laitteen hävittäminen



**Älä koskaan hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa.
Tämä tuote on EU:n direktiivin 2012/19/EU alainen.**

Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Tätä keittolevyä koskevia tietoja

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallimerkintä	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Keittolevytyyppi	-	Kotitaloudessa käytettävä keittolevy	-
Keittolevyjen ja/tai -alueiden lukumäärä	-	2	-
Lämmitysteknologia (induktiokeittotasot ja -alueet, säteilylämpökeittotasot, keittolevyt)	-	Induktiokeittolevy	-
Pyöreille keittolevyille tai keittoalueille: käyttöalueen halkaisija keittoaluetta kohti, pyöristetty seuraavaan 5 mm:iin	Ø	22,0/22,0	cm
Pyöreille keittolevyille tai keittoalueille: käyttöalueen pituus ja leveys sähköllä lämmitettyä keittolevyä tai -aluetta kohti, pyöristetty seuraavaan 5 mm:iin	L	Ei koske	cm
	B	Ei koske	cm
Keittoalueen tai -pinnan energiankulutus per kg	EC _{Sähkölevyt}	183,7 - 189,8	Wh/kg
Keittotason energiankulutus per kg	EC _{Keittolevy}	186,8	Wh/kg

Testausmenetelmä testausstandardin EN 60350-2: 2018 mukaisesti: Kotitalouksien sähkökäyttöiset keittolaitteet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaamenetelmä (testattu asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisesti - Liite I, kohdat 1.2 ja 2.2). Kompernass Handels GmbH:n takuu

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 374031_2104 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 374031_2104.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 374031_2104

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	22
Föreskriven användning	22
Leveransens innehåll	22
Kassera förpackningen	22
Komponenter och anvisningar	23
Tekniska data	24
Säkerhetsanvisningar	24
Funktionssätt	28
Lämpliga kokkärl	28
Koka energisnålt	28
Uppställning	29
Elektrisk anslutning	29
Drift	30
Kokfälten	30
Säkerhetsfrånkoppling	30
Användning	31
Timer	32
Automatiska program	33
Knapplås	34
Rengöring	35
Förvaring	35
Åtgärda fel	36
Kassera produkten	37
Information om den här kokplattan	38
Garanti från Kompernass Handels GmbH	39
Service	40
Importör	40

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen i leveransen ingår som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de användningsområden som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att värma upp och varmhålla livsmedel. Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Dubbel induktionshäll
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp alla produktens delar och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

OBSERVERA

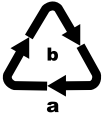
- Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfälligt förpackning eller under transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: plast,

20–22: papper och kartong,

80–98: komposit.

OBSERVERA

- Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa ner produkten ordentligt för att utnyttja garantin.

Komponenter och anvisningar

Bild A på den uppfällbara sidan: produktöversikt

- ❶ vänster kokfält
- ❷ kylfläns (på baksidan)
- ❸ höger kokfält
- ❹ kontrollfält (för höger kokfält)
- ❺ kontrollfält (för vänster kokfält)

Bild B på den uppfällbara sidan: kontrollfält ❹ och ❺ (samma för båda kokfälten)

- ❻ kontrollampa för knapplås
- ❼ kontrollampa för effekt **P**
- ❽ kontrollampa för temperatur °C
- ❾ kontrollampa för varmhållning
- ❿ kontrollampa för på/av
- ⓫ på/av-knapp
- ⓬ knapp för varmhållning
- ⓭ lägesväljarknapp $\longleftrightarrow$ (effekt **P**/temperatur °C)
- ⓮ knapp **+**
- ⓯ display
- ⓰ knapp **—**
- ⓱ knapp för mjölk
- ⓲ knapp för Boost-funktion **B**
- ⓳ knapp för timer
- ⓴ kontrollampa för timer
- ⓵ kontrollampa för Boost-funktion **B**
- ⓶ kontrollampa för mjölk

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Total nominell effekt	3500 W
Nominell effekt för vänster kokfält ❶	2000 W
Nominell effekt för höger kokfält ❷	1500 W
Kapslingsklass	II/□ dubbel isolering
Bulleremission	< 70 dB(A)

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELSTÖT!

- Kabeln får aldrig bli våt eller fuktig när produkten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Kontakten får endast anslutas till ett godkänt och lättåtkomligt uttag. Spänningen måste överensstämma med uppgifterna på typskylten. Uttaget måste vara lätt att komma åt även när kontakten anslutits.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du använt produkten färdigt. Fatta då alltid tag i kontakten, dra aldrig i kabeln.
- Det räcker inte att bara stänga av den, eftersom det finns spänning kvar i produkten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Skydda kokfältet från skador: Belasta det inte ojämnt och akta så att inga föremål faller ner på det. Produkten får inte användas om kokfältet eller höljet är skadat. Dra i så fall genast ur kontakten och lämna in produkten för reparation.
- Om strömkabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.

⚠ VARNING! RISK FÖR ELSTÖT!

- Om kokplattans yta är sprucken måste du dra ur kontakten för att undvika risken för ev. elstötar.



Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten aldrig doppas ner i vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Rör aldrig vid en yta där det nyss har stått ett varmt kokkärl. Ytan kan vara mycket het efteråt.
- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Värm aldrig upp oöppnade burkar eller andra förslutna kärl.



Akta! Het yta!



Den här symbolen varnar för att röra vid kokfältet när det just använts. Risk för brännskador!

⚠ FAROR som drabbar eller orsakas av husdjur

- ▶ Elektriska apparater kan vara farliga för olika sorters husdjur. Djuren kan också orsaka skador på elektriska apparater. Håll därför alltid djuren på avstånd från elektriska apparater.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Livsmedel som hettas upp för mycket kan börja brinna! Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Ställ den därför heller aldrig under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller förhängen.
- ▶ Värm aldrig upp livsmedel i tätt förslutna kärl. Värmeexpansionen kan snabbt orsaka en explosion.
- ▶ Värm aldrig upp tomma kärl. De blir snabbt överhettade, vilket både innebär risk för brännskador och skador på kokfältet.
- ▶ Lägg inga metallföremål, t ex köksredskap eller bestick, på kokfältet. De kan bli mycket heta av induktionsfältet.
- ▶ Var försiktig när du hettar upp små mängder olja! Ställ inte in någon hög effekt eller temperatur. Annars kan oljan brännas vid och börja brinna! Försök aldrig släcka brinnande olja med vatten! Kväv istället elden genom att lägga ett lock eller en tallrik som passar över kärlet.
- ▶ Använd aldrig produkten på metallbord eller andra underlag av metall. De kan överhettas och orsaka en eldsvåda. Då kan även produkten bli helt förstörd.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Använd aldrig produkten på ytor av textil, t ex bordsdukar.
- Använd aldrig någon extern timer eller en separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Produkten är utrustad med en ventilationsfläkt på undersidan. Se alltid till så att luften kan cirkulera fritt. Lämna ett utrymme på minst 10 cm runt produkten och 60 cm ovanför den.

⚠ Åtgärder för att undvika risker på grund av elektromagnetiska fält:

- Håll ett avstånd på minst 1 m till apparater som är känsliga för elektromagnetiska fält (t ex bildskärmar, klockor, magnetiska lagringsmedia, elektronisk utrustning mm.).
- Medicinteknisk utrustning som t ex pacemakers, hörapparater och andra produkter kräver eventuellt ett ännu större avstånd. Fråga tillverkaren av den medicintekniska utrustningen!

OBSERVERA

- Den som använder produkten behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Funktionssätt

I motsats till normala kokplattor som blir mycket heta fungerar en induktionskokplatta så att värmen bara alstras i botten av kokkärlet. Själva kokfältet blir inte varmt - det värms bara upp när man sätter dit ett kokkärl med innehåll och värmen från kärlet går tillbaka till kokfältet (returvärme).

Ett energifält ser till att hettan bara genereras i magnetiskt ledande material, t ex järngrytor. Andra material, t ex porslin, glas eller keramik, kan inte bli varma av det här energifältet.

Lämpliga kokkärn

Använd bara kokkärn som passar för induktionsplattor:

- Grytor och pannor med botten av stål eller gjutjärn är lämpliga. De är antingen märkta med en materialangivelse eller också kan du kontrollera genom att prova om en magnet fastnar på botten av kokkärlet.
- Alla metaller som inte är magnetiska, t ex aluminium, koppar, rostfritt stål liksom icke metalliska kärn, t ex av porslin, glas, keramik, plast, osv. är olämpliga. Om man placerar ett olämpligt kokkärn på kokfältet **1/3** visas "E0" på aktuell display **15**.
- Det är bättre att använda kokkärn med tunn botten än tjockbottnade grytor och pannor på induktionsplattor. Eftersom produkten reagerar mycket snabbt på ändrade inställningar (kort uppvärmningstid, snabb värmereglering vid stekning) fungerar det inte med tjocka bottenar.

Använd bara kokkärn som passar till kokfältets **1/3** storlek. Endast då kan induktionsplattan fungera perfekt. Grytans botten får inte vara ojämn, utan måste ligga plant mot kokfältet.

Kokkärlets diameter får inte vara mindre än 10 cm för att energifältet ska fungera.

Använd aldrig grytor med en diameter större över 22 cm.

Ställ aldrig ett stort kokkärn över båda kokfälten **1/3**.

Koka energisnålt

- För att utnyttja den energi som krävs för att värma upp maten så effektivt och miljövänligt som möjligt är det bättre att använda ett lågt kokkärn med stor diameter än ett högt kärn med liten diameter. Maten värms upp fortare, eftersom grytans botten är större. Använd aldrig grytor med en diameter större än 22 cm.
- Använd lock på grytan om du vill att maten ska värmas upp snabbare. Då stannar värmen kvar inuti den.

Uppställning

Produkten kräver fri luftcirkulation för att inte överhettas. Ställ den därför så att...

- det finns ett fritt utrymme på minst 10 cm runtomkring, t ex till närmsta vägg,
- och minst 60 cm fritt utrymme uppåt, t ex till ett köksskåp.
- Produkten kyls när luft sugas in genom öppningarna på undersidan. Ställ den inte på luddiga ytor som t ex bordsdukar eller annan textil. Använd den bara på släta ytor.
- Ställ den inte i närheten av förhängen, gardiner eller annan textil som kan flyga upp och lägga sig omkring produkten på grund av luftströmmen.
- Ställ den inte på metallytor av t ex järn eller stål. Dessa material kan bli mycket heta.
- Håll ett avstånd på minst 1 m till apparater som är känsliga för elektromagnetiska fält (t ex bildskärmar, klockor, magnetiska lagringsmedia, elektronisk utrustning mm.).
- Torka av kokfälten ❶/❸ med en fuktig trasa för att avlägsna smuts efter transporten.

Elektrisk anslutning

När du packat upp och ställt upp produkten enligt beskrivningen ska du koppla den till ett eluttag.

- Jämför uppgifterna för anslutning (spänning och frekvens) på produktens typskylt med angivelserna för ditt elnät innan du ansluter produkten.
- Eluttaget måste vara utrustat med en skyddsbrytare med 16A säkring.
- Använd inga förlängningskablar för att ansluta produkten. Det måste gå snabbt att dra ut kontakten vid nödsituationer.
- Lagg inte strömkabeln över produkten eller över heta ytor och/eller vassa kanter.
- Akta så att strömkabeln inte kläms fast.

Drift

Kokfälten

Kokfälten **1/3** har följande effektnivåer:

Effektnivåer	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Vänster kokfält 1 (i watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Höger kokfält 3 (i watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	—	—	—

Båda kokfälten **1/3** har 19 temperaturnivåer:

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

Även om kokfälten **1/3** ser likadana ut har vänster kokfält **1** en högre effekt än höger **3**. Tänk på att samma mängd mat på vänster kokfält **1** värms upp snabbare och därmed lättare bränns vid.

Säkerhetsfrånkoppling

- Den funktion som registrerar kokkärl försätter produkten automatiskt i stand-by-läge om du tar bort kokkärlet från kokfältet **1/3** eller inte sätter dit något kokkärl alls.
- När du tar bort ett kokkärl från kokfältet **1/3** hörs flera signaler i ca en minut efter några sekunder. På displayen **15** visas felmeddelandet "E0". Om du sätter tillbaka kokkärlet på kokfält **1/3** under denna tid behålls de tidigare inställningarna. Annars slöcknar "E0" efter 1 minut och produkten går över till stand-by-läget.

OBSERVERA

- Så länge kokfältets **1/3** temperatur ligger över 60 °C visas "-H-" på displayen **15**.

Användning

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Kockärlet inkl. innehåll får inte väga mer än 10 kg, annars kan kockfältet **1/3** skadas.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget direkt om fläktarna inte fungerar längre, eftersom produkten annars kan skadas.

OBSERVERA

- ▶ Observera att det hörs en signal vid varje inmatning.

- 1) Ställ ett lämpligt kockkärl med innehåll mitt på ett av kockfälten **1/3**.
- 2) Sätt kontakten i eluttaget.
 - ✓ Alla lampor tänds en kort stund. Produkten står nu på standby.
 - ✓ Displayen **15** visar "-L-" så länge temperaturen på kockfält **1/3** är lägre än 60 °C.
 - ✓ Om du nyss lagat mat och kockfältets **1/3** temperatur fortfarande är över 60 °C visas "-H-" på displayen **15**.
- 3) Tryck på på/av-knappen **(1)**.
 - ✓ Displayen **15** visar "00" och kontrolllampan på/av **10** lyser.

OBSERVERA

- ▶ Om man inte sätter något lämpligt kockkärl på kockfältet **1/3** eller gör några inställningar inom ca 30 sekunder hörs en signal och produkten försätts i standbyläge.

- 4) Du kan välja att laga din mat med effektnivåer **eller** med temperaturinställningar. Tryck på lägesväljarknappen **↔ 13**.
 - ✓ I effektniväläget visar displayen **15** förinställd effektnivå (för vänster kockfält **1** "L05", för höger kockfält **3** "L04"). Kontrolllampan **P 7** tänds. I effektniväläge värms kockärlet upp med olika hastighet. Ju högre effekt som ställts in, desto snabbare värms kockärlet upp.
 - ✓ I temperaturläget visar displayen **15** den förinställda temperaturen från "120" °C. Kontrolllampan °C **8** tänds. Du kan alltid öka eller minska temperaturen med 10 °C genom att trycka på knappen **+ 14** resp. **- 16**. I temperaturläget värms kockärlet upp till den inställda temperaturen. Om den inställda temperaturen underskrids värmer produkten upp kärlet igen. Vattnet håller nu den inställda temperaturen.

OBSERVERA

- Om inget lämpligt kokkärl finns på kokfältet **1/3** hörs flera signaler i ca en minut efter några sekunder. På displayen **15** visas felmeddelandet "E0". Fortsätt genom att ställa ett lämpligt kokkärl med innehåll mitt på ett av kokfälten **1/3** (se kapitel **Säkerhetsfrånkoppling**).

- 5) Tryck på knappen **+** **14** resp. **—** **16** så många gånger du behöver tills önskad effektnivå eller temperatur **15** visas på displayen.
- 6) För att stänga av kokfältet **1/3** trycker du på på/av-knappen **11** .
- ✓ Alla kontrollampor släcks och produkten står åter i standbyläge.
- 7) Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten.

Timer

Du kan ställa in en tid på 1 – 180 min innan kokfältet **1/3** ska stängas av.

- 1) Starta processen (på effekt- eller temperaturläget) så som beskrivits tidigare.
- 2) Tryck på timerknappen  **19**.
 - ✓ Displayen **15** visar "0". Kontrollampen för timer  **20** tänds.
- 3) Ställ in önskad tid med knapparna **+** **14** eller **—** **16**.
 - ✓ Tidsangivelsen på displayen **15** ökar eller minskar med 1 minut i taget. Timern startar om du inte knappar in något mer inom 5 sekunder.

OBSERVERA

- Håll någon av knapparna **+** **14** eller **—** **16** intryckt för att snabbare gå igenom de olika alternativen.
- ✓ På displayen **15** visas nu omväxlande den inställda effektnivån/temperaturen och den tid som återstår innan produkten stängs av.
- ✓ När tiden har gått hörs en ljudsignal och motsvarande kokfält **1/3** stängs av automatiskt och produkten går tillbaka till standbyläge.

Automatiska program

Boost-funktion

Använd programmet "Boost" för att snabba på kokningen.

- 1) Tryck på knappen Boost **B 18** under drift.
 - ✓ Apparaten går över till högsta effekt i ca 30 sekunder. Displayen **15** visar maximal effektnivå för det aktiva kokfältet **1/3**. Kontrollampen för Boost-funktion **B 21** tänds.
- 2) Avsluta programmet i förtid genom att trycka på knappen Boost **B 18**.

Annars går produkten automatiskt tillbaka till tidigare inställd effekt- eller temperaturnivå efter ca 30 sekunder och kontrollampen för Boost-funktion **B 21** slocknar.

Mjölk

Använd programmet "Mjölk" för att värma mjölk utan att den kokar över. Mjölken värms upp till ca 60 °C på låg effekt och hålls på 60 °C i 20 minuter.

- 1) Tryck på knappen för mjölk  **17** under drift.
 - ✓ Kontrollampen för mjölk  **22** tänds. På displayen **15** visas nu omväxlande "50" och den tid som återstår innan programmet avslutas, med början på "20".

OBSERVERA

- Du kan aktivera programmet "Boost" samtidigt. Programmet "Mjölk" avbryts i ca 30 sekunder och fortsätter i anslutning till detta.
- Om du samtidigt aktiverar programmet "Varmhållning", avbryts programmet "Mjölk".

- 2) Tryck på lägesväljarknappen  **13** för att avbryta programmet "Mjölk" och fortsätta i normal drift.

Varmhållning

Med programmet "Varmhållning" hålls innehållet i kokkärllet ca 60 °C varmt på ett skonsamt sätt i 2 timmar. Produkten stänger av aktuellt kokfält **1/3** så snart 60 °C har uppnåtts. Om temperaturen faller under 60 °C värmer produkten igen.

- 1) Tryck på knappen för varmhållning  **12** under drift.
 - ✓ På displayen **15** visas nu omväxlande temperaturen "50" och den tid som återstår innan programmet avslutas, med början på "120". Kontrollampen för varmhållning  **9** tänds.

OBSERVERA

- Du kan aktivera programmet "Boost" samtidigt. Programmet "Varmhållning" avbryts i ca 30 sekunder och fortsätter i anslutning till detta.
- Om du samtidigt aktiverar programmet "Mjölk", avbryts programmet "Varmhållning".

- 2) Tryck på lägesväljarknappen  **13** för att avbryta programmet "Varmhållning" och fortsätta i normal drift.

Knapplås

För att hindra obehöriga, t ex barn, från att sätta på produkten eller ändra inställningar är den utrustad med ett knapplås. Varje kokfält har ett eget knapplås. Om du vill förhindra att barn hanterar produkten måste du alltid spärra båda kokfälten **1**/**3** med motsvarande knapplås.

OBSERVERA

- Använd även knapplåset för att skydda produkten när den rengörs: Aktivera knapplåset innan du torkar av produktens knappar med en fuktig trasa. Då kan du inte aktivera knapparna av misstag.

- 1) Tryck på knapparna **+** **14** och **-** **15** samtidigt för att aktivera knapplåset.
 - ✓ En ljudsignal hörs, kontrollampan för knapplås  **6** tänds och displayen **15** visar "- L -".
- 2) Inaktivera knapplåset, genom att hålla knapparna **+** **14** och **-** **15** intryckta i ca 3 sekunder.
 - ✓ Det hörs en signal och kontrollampan för knapplås  **6** slocknar.

OBSERVERA

- Om knapplåset aktiveras när produkten är igång kan den stängas av, men inte sättas på igen.

Rengöring

VARNING - RISK FÖR ELSTÖT!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
- ▶  Produkten och dess delar får absolut inte doppas ner i vätska! Det finns risk för livsfarliga elstötar och skador på produkten.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje. I så fall finns risk för livsfarliga elstötar.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten bli kall innan den rengörs.
Risk för brännskador!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga lösningsmedel eller slipande medel. Dessa kan skada produktens kokfält **1/3**.
- ▶ Använd inga starka, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Annars kan produktens yta bli helt förstörd!
- Rengör bara produktens ytor och strömkabeln med en något fuktig trasa.
- Torka av produkten ordentligt innan du använder den igen.
- Fastbrända rester på kokfälten **1/3** kan tas bort med en speciell skrapa för glashällar som kan köpas i en affär som säljer hushållsprodukter.
- Om du upptäcker smuts i kylflänsarna på produktens undersida kan du försöka få bort den genom att dammsuga kylflänsarna från utsidan.

Förvaring

- Förvara den rengjorda och torra produkten på ett rent och dammfritt ställe.

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte. Kontrolllampan för på/av 10 lyser inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
Produkten startar inte tillagningsprocessen.	Det finns inget kokkärl på motsvarande kokfält 1/3 .	Ställ ett lämpligt kokkärl på kokfältet 1/3 .
	Kokkärlet går inte att använda på induktionsplattor.	Använd ett annat kokkärl (se kapitel "Lämpliga kokkärl").
	Knapplåset är aktiverat.	Håll knapparna + 14 och - 16 intryckta samtidigt i ca 3 sekunder.
En av displayerna 15 visar "E0".	Det finns inget kokkärl på det motsvarande kokfältet 1/3 eller så är kokkärlet för litet.	Ställ ett lämpligt kokkärl på kokfältet 1/3 .
	Kokkärlet går inte att använda på induktionsplattor.	
En av displayerna 15 visar "E2".	Temperatursensorn under kokfältet 1/3 är defekt.	Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst. Ange felkoden.
En av displayerna 15 visar "E3".	Produkten får för hög spänning (> 275 V).	Försäkra dig om att produkten är ansluten till ett godkänt eluttag med 220–240 V ~, 50/60 Hz.
En av displayerna 15 visar "E4".	Produkten får för lite spänning (< 150 V).	Försäkra dig om att produkten är ansluten till ett godkänt eluttag med 220–240 V ~, 50/60 Hz.
En av displayerna 15 visar "E5".	Temperatursensorn under kokfältet 1/3 är defekt eller det är kortslutning.	Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst. Ange felkoden.
En av displayerna 15 visar "E6".	Elsystemet är överhettat	Kontrollera om fläkten på produktens undersida fungerar som den ska och kan suga in tillräckligt med luft.

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna.

Den här produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till kassering/återvinning.

Information om den här kokplattan

	Symbol	Värde	Enhet
Modellbeteckning	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
Typ av kokplatta	-	Kokplatta för hemmabruk	-
Antal kokfält och/eller kokzoner	-	2	-
Värmesystem Värmesystem (induktionskokfält och -zoner, kokfält med strålningsvärme, kokplattor)	-	Induktionskokfält	-
Vid runda kokfält eller -zoner: Diameter på den yta som kan utnyttjas per kokfält, avrundad till närmsta 5 mm	Ø	22,0/22,0	cm
Vid kokfält eller kokzoner som inte är runda: Längd och bredd på den yta som kan utnyttjas på varje kokfält eller kokzon som värms elektriskt, avrundat till närmsta 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Strömförbrukning per kokzon eller -yta per kg	EC _{Elektriska kokplattor}	183,7/189,8	Wh/kg
Spisens strömförbrukning per kg	EC _{Kokplatta}	186,8	Wh/kg

Testförfarande enl. teststandard EN 60350-2: 2018: Elektriska spisar för privat bruk - Del 2: Kokfält - förfarande vid mätning av bruksegenskaper (kontrollerad enligt förordning (EU) nr. 66/2014, bilaga I, avsnitt 1.2 och 2.2).

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 374031_2104 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 374031_2104.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 374031_2104

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	42
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	42
Zakres dostawy	42
Utylizacja opakowania	42
Elementy obsługowe i wskaźniki	43
Dane techniczne	44
Wskazówki bezpieczeństwa	44
Zasada działania	48
Dobór właściwych naczyń kuchennych	48
Energooszczędne gotowanie	49
Ustawianie urządzenia	49
Podłączenie elektryczne	50
Praca	50
Pola grzejne	50
Wyłączenie awaryjne	50
Obsługa	51
Zegar sterujący	52
Programy automatyczne	53
Blokada rodzicielska	54
Czyszczenie	55
Przechowywanie	55
Usuwanie usterek	56
Utylizacja urządzenia	57
Informacje na temat tej płyty grzejnej	58
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	59
Serwis	60
Importer	60

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania żywności i podtrzymywania jej temperatury. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Podwójna indukcyjna płyta kuchenna
- Instrukcja obsługi

1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.

2) Usuń wszystkie części opakowania.

WSKAZÓWKA

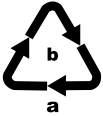
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
 1-7: tworzywa sztuczne,
 20-22: papier i tektura,
 80-98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Elementy obsługowe i wskaźniki

Rysunek A na rozkładanej stronie: Przegląd informacji o urządzeniu

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

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

- ❻ Lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”
- ❼ Lampka kontrolna zasilania „Power” P
- ❽ Lampka kontrolna „Temperatura” °C
- ❾ Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”
- ❿ Lampka kontrolna wł./wyt.
- ⓫ Przycisk wł./wyt.
- ⓬ Przycisk „Podtrzymanie temperatury”
- ⓭ Przycisk trybu pracy $\longleftrightarrow$ (Power P/Temperatura °C)
- ⓮ Przycisk +
- ⓯ Wyświetlacz
- ⓰ Przycisk -
- ⓱ Przycisk „Mleko”
- ⓲ Przycisk „Boost” B
- ⓳ Przycisk „Timer”
- ⓴ Lampka kontrolna „Timer”
- ⓵ Lampka kontrolna „Boost” B
- ⓶ Lampka kontrolna „Mleko”

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa łączna	3500 W
Moc znamionowa lewe pole grzejne ❶	2000 W
Moc znamionowa prawe pole grzejne ❸	1500 W
Klasa ochrony	II /  podwójna izolacja
Poziom emisji hałasu	< 70 dB(A)

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Pamiętaj, aby wtyk sieciowy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazda zasilania o napięciu podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdo zasilania musi być dalej łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ▶ Po zakończeniu użytkowania urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Chwytaj zawsze za wtyk, a nie za kabel zasilający.
- ▶ Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyk sieciowy znajduje się w gnieździe zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Chronić pole grzejne przed uszkodzeniami: unikać nierównomiernego obciążania pola grzejnego i zrzucania na nie przedmiotów. W przypadku uszkodzenia pola grzejnego lub obudowy urządzenie nie nadaje się do dalszego użytkowania. Jak najszybciej wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i przekaz urządzenie do naprawy.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ W przypadku pęknięcia powierzchni płyty grzewczej należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, by zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym.



Dopilnuj, by urządzenia, kabla zasilającego oraz wtyku sieciowego nigdy nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie dotykaj powierzchni, na której wcześniej stało gorące naczynie. Bezpośrednio po zdjęciu naczynia powierzchnia może być bardzo gorąca.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Nie podgrzewać zamkniętych puszek ani innych zamkniętych pojemników.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem pola grzejnego bezpośrednio po jego użyciu. Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO przez i dla zwierząt gospodarskich i domowych

- ▶ Urządzenia elektryczne mogą powodować zagrożenia dla zwierząt gospodarskich i zwierząt domowych. Ponadto zwierzęta te mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Dlatego należy z zasady trzymać zwierzęta z dala od urządzeń elektrycznych.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Przypalone potrawy mogą się zapalić! Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie stawiaj urządzenia pod łatwopalnymi przedmiotami, w szczególności pod firanami lub zasłonami.
- ▶ Nigdy nie podgrzewaj szczelnie zamkniętych pojemników. W wyniku efektu rozszerzalności cieplej mogłyby one bardzo szybko eksplodować.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia. Puste naczynie bardzo szybko się przegrzewa i może spowodować niebezpieczeństwo pożaru oraz uszkodzenie pola grzejnego.
- ▶ Na polu grzejnym nigdy nie umieszczaj na polu grzejnym metalowych przedmiotów, np. przyborów kuchennych lub sztućców. Pod wpływem działania pola indukcyjnego mogą one się bardzo mocno nagrzewać.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania niewielkich ilości oleju! Nie ustawiaj dużej mocy ani wysokiej temperatury. W przeciwnym razie olej mógłby się zapalić i spowodować pożar! Nigdy gaś palącego się oleju wodą! Zduś płomienie, zakrywając je pasującą pokrywką lub talerzem.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia na metalowym stole ani na innym metalowym podłożu. Metalowe podłoże mogłoby się nagrzać i spowodować pożar. Grozi to także trwałym uszkodzeniem urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia na podłożu tekstylnym, jak np. obrusie.
- ▶ Nie używaj urządzenia w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym, ani z żadnym innym niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Urządzenie jest wyposażone w wentylator umieszczony od spodu. Zawsze upewnij się, że jest zapewniony swobodny dopływ powietrza. Pozostaw co najmniej 10 cm przestrzeni wokół urządzenia i 60 cm od góry.

⚠ By uniknąć niebezpieczeństw związanych z występowaniem pól elektromagnetycznych:

- ▶ Zachowaj odstęp co najmniej 1 m od urządzeń wrażliwych na obecność pól elektromagnetycznych (jak np. ekrany monitorów, zegarki, magnetyczne nośniki danych, urządzenia elektroniczne itp.).
- ▶ Urządzenia medyczne, np. rozruszniki serca, aparaty słuchowe lub inny sprzęt mogą wymagać zachowania jeszcze większej odległości. W celu uzyskania szczegółowych informacji o wymaganych odstępach zwróć się do producenta produktu medycznego!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetłączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Zasada działania

W odróżnieniu od nagrzewających się w całości zwykłych płyt kuchennych, płyty indukcyjne wytwarzają ciepło w dnie garnka. Samo pole grzejne nie nagrzewa się - staje się ono gorące dopiero, gdy zostanie ogrzane ciepłem oddanym przez podgrzewane naczynie z potrawą (nagrzewanie wtórne).

Dzieje się tak pod wpływem pola energetycznego, wytwarzającego ciepło wyłącznie w materiałach podatnych na przenikalność magnetyczną, np. garnki stalowe. W kontakcie z innymi materiałami, np. porcelaną, szkłem lub ceramiką, pole energetyczne nie powoduje ich nagrzewania.

Dobór właściwych naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie naczyń kuchennych przystosowanych do płyt indukcyjnych:

- odpowiednie są garnki i patelnie z dnem stalowym lub żeliwnym. Można to rozpoznać po oznaczeniu znajdującym się na naczyniu lub po tym, że powierzchnia dna będzie przyciągała magnes.
- Nieodpowiednie są wszystkie metale, które nie przyciągają magnesu, np. aluminium, miedź, stal szlachetna, a także naczynia niemetalowe, np. z porcelany, szkła, ceramiki, itp. Jeśli na polach grzejnych **1/3** zostanie postawione nieodpowiednie naczynie, pojawi się „E0” na danym wyświetlaczu **15**.

- W gotowaniu na płycie indukcyjnej lepiej sprawdzają się naczynia o cieńszych dnach, niż naczynia posiadające grubsze dna wielowarstwowe. Bardzo krótkie czasy reakcji na zmianę ustawień (krótkie czasy nagrzewania, szybkie kontrolowane obsmażanie) nie są możliwe do osiągnięcia w naczyniach z grubym dnem.

Używaj wyłącznie naczyń o średnicy pasującej do rozmiaru pola grzejnego ❶/❸. Tylko wtedy indukcyjne pole grzejne będzie działać prawidłowo. Dno garnka musi być równe i musi przylegać dokładnie całą powierzchnią do powierzchni płyty.

Aby zadziałał efekt pola energetycznego, średnica dna garnka nie może być mniejsza niż 10 cm. Nie używaj też garnków o średnicy większej niż 22 cm.

Nigdy nie używaj obu pól grzejnych ❶/❸ razem, aby postawić na nich tylko jedno duże naczynie i je podgrzać.

Energooszczędne gotowanie

- Aby w miarę możliwości oszczędnie wykorzystywać energię wymaganą do podgrzewania potraw, zalecamy stosowanie raczej garnka o dużej średnicy i niewielkiej wysokości, niż wysokiego garnka o małej średnicy. W ten sposób można szybciej podgrzewać potrawy, ponieważ podgrzewana powierzchnia garnka jest większa w garnku o dużej średnicy. Nie używaj jednak garnków o średnicy większej niż 22 cm.
- Gdy chce się szybko podgrzewać potrawy, należy zakryć garnek pokrywką. W ten sposób ucieka mniej ciepła.

Ustawianie urządzenia

Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie musi mieć zapewniony swobodny przepływ powietrza. Dlatego urządzenie ustaw tak, by ...

- dookoła była zachowana wolna przestrzeń min. 10 cm, np. od ściany;
- od góry, np. od szafki podwieszanej wolna przestrzeń musi wynosić min. 60 cm.
- W celu schłodzenia urządzenie zasysa powietrze przez otwory znajdujące się na jego spodzie. Dlatego nie należy ustawiać urządzenia na podłożu tekstylnym, np. na obrusach. Urządzenie ustawiaj wyłącznie na gładkich powierzchniach.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu zasłon, firan ani innych materiałów, które pod wpływem powiewu powietrza mogłyby zetknąć się z urządzeniem.
- Nie ustawiaj urządzenia na podłożach metalowych, np. zawierających żelazo lub stal. Mogłyby one się silnie rozgrzać.

- Zachowaj odstęp co najmniej 1 m od urządzeń wrażliwych na obecność pól elektromagnetycznych (jak np. ekrany monitorów, zegarki, magnetyczne nośniki danych, urządzenia elektroniczne itp.).
- Pola grzejne ❶/❸ wytrzyj wilgotną szmatką, by usunąć zanieczyszczenia powstałe podczas transportu.

Podłączenie elektryczne

Po rozpakowaniu i ustawieniu urządzenia w sposób zgodny z powyższym opisem urządzenie można podłączyć do gniazda sieciowego.

- Przed podłączeniem należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej.
- Gniazdo zasilania musi być zabezpieczone bezpiecznikiem 16 A.
- Do podłączenia urządzenia nie należy używać przedłużaczy. Wtyk sieciowy musi być łatwo dostępny, umożliwiając szybkie odłączenie urządzenia w sytuacji awaryjnej.
- Kable zasilającego nie układaj na urządzeniu ani na gorących i/lub ostrych krawędziach.
- Uważaj na to, aby nie przygniatać kabla zasilającego.

Praca

Pola grzejne

Pola grzejne ❶/❸ mają następujące poziomy mocy:

Poziomy mocy	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
lewe pole grzejne ❶ (w watach)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
prawe pole grzejne ❸ (w watach)	200	400	600	800	1000	1250	1500	—	—	—

Obydwa pola grzejne ❶/❸ mają po 19 poziomów temperatury:

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

Choć pola grzejne ❶/❸ są optycznie identyczne, to lewe pole grzejne ❶ zapewnia większą moc niż prawe ❸. Dlatego należy pamiętać, że ta sama ilość żywności na lewym polu grzejnym ❶ będzie się szybciej podgrzewać i może się również szybciej przypalić.

Wyłączenie awaryjne

- Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego ❶/❸ lub gdy na polu grzejnym nie stoi żadne naczynie, system wykrywania naczynia dla bezpieczeństwa automatycznie przełączy urządzenie na tryb gotowości.

- Gdy zdejmiesz naczynie z pola grzejnego **1/3**, po kilku sekundach urządzenie będzie wydawać przez około 1 minutę sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu **15** wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Jeśli w tym czasie ponownie postawisz naczynie na polu grzejnym **1/3**, wcześniejsze ustawienia pozostaną zachowane. W przeciwnym razie „E0” gaśnie po 1 minucie i urządzenie przełącza się na tryb gotowości.

WSKAZÓWKA

- Dopóki pole grzejne **1/3** będzie miało temperaturę powyżej 60°C, na wyświetlaczu **15** wyświetlany będzie symbol „H-”.

Obsługa

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Całkowity ciężar garnka wraz z zawartością nie może być większy niż 10 kg, gdyż w przeciwnym razie pola grzejne **1/3** mogłyby zostać uszkodzone.
- Wtyk sieciowy wyciągaj z gniazda zasilania dopiero wtedy, gdy wentylatory przestaną pracować, gdyż w przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia urządzenia.

WSKAZÓWKA

- Należy pamiętać, że każdej zmianie ustawień towarzyszy dźwięk.

- 1) Postaw odpowiednie naczynie do gotowania wraz z zawartością na jednym z pól grzejnych **1/3**.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - ✓ Na krótko zapalają się wszystkie lampki kontrolne. Urządzenie jest teraz w trybie gotowości.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** zostaje wyświetlony symbol „L-”, gdy temperatura pola grzejnego **1/3** jest niższa niż 60°C.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „H-”, gdy wcześniej gotowane już były potrawy, a pole grzejne **1/3** ma jeszcze temperaturę powyżej 60°C.
- 3) Naciśnij przycisk „Wł./Wył.”  **11**.
 - ✓ Na wyświetlaczu **15** wyświetlane jest „000”, a lampka kontrolna wł./wył. **10** świeci się.

WSKAZÓWKA

- Jeżeli w ciągu ok. 30 sekund na polu grzejnym **1/3** nie zostanie postawione odpowiednie naczynie lub nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, urządzenie przełączy się samoczynnie na tryb gotowości wydając przy tym sygnał dźwiękowy.
- 4) Można wybierać gotowanie w trybie poziomów mocy lub gotowanie w trybie poziomów temperatury. W tym celu naciśnij przycisk „Tryb”  **13**.

- ✓ W trybie poziomów mocy na wyświetlaczu **15** pojawia się domyślnie ustawiony poziom mocy (dla lewej płyty grzejnej **1** „L05”, dla prawego pola grzejnego **3** „L04”). Zaświeci się lampka kontrolna **P** **7**.
W trybie poziomów mocy naczynie do gotowania może nagrzewać się z różną szybkością. Im większy poziom mocy, tym szybciej będzie się nagrzewała zawartość naczynia.
- ✓ W trybie poziomów temperatury na wyświetlaczu **15** pojawia się ustawiona domyślnie temperatura „120” °C. Zaświeci się lampka kontrolna °C **8**.
Naciskając przyciski **+** **14** lub **-** **16** można odpowiednio zwiększać lub zmniejszać temperaturę o 10 °C.
W trybie gotowania z ustawieniem poziomu temperatury urządzenie nagrzewa naczynie do ustawionej temperatury. Po spadku temperatury poniżej ustawionej wartości urządzenie ponownie się nagrzewa. Temperatura jest podtrzymywana.

WSKAZÓWKA

- Jeśli na polu grzejnym **1/3** nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania, po kilku sekundach rozlegną się sygnały dźwiękowe trwające około 1 minuty. Na wyświetlaczu **15** wyświetla się komunikat o błędzie „E0”. Postaw odpowiednie naczynie do gotowania wraz z zawartością na polu grzejnym **1/3**, aby kontynuować (patrz rozdział **Wyłączanie awaryjne**).

- 5) Naciskaj przyciski **+** **14** lub **-** **16** tak często, aż na wyświetlaczu **15** pojawi się żądany poziom mocy lub temperatura.
- 6) Aby wyłączyć pole grzejne **1/3**, naciśnij przycisk wł./wyt. **11** .
- ✓ Wszystkie lampki kontrolne gasną, urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości.
- 7) Wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, gdy urządzenie nie jest używane.

Zegar sterujący

Można ustawić czas w zakresie od 1 do 180 min, po upływie którego dane pole grzejne **1/3** ma się automatycznie wyłączyć.

- 1) Proces gotowania w trybie stopni mocy lub temperatury można uruchomić w sposób opisany powyżej.
- 2) Naciśnij przycisk „Timer”  **19**.
- ✓ Na wyświetlaczu **15** pojawia się „0”. Zapala się lampka kontrolna „Timer”  **20**.
- 3) Ustaw żądany czas przez naciśnięcie przycisków **+** **14** lub **-** **16**.
- ✓ Wskazanie czasu na wyświetlaczu **15** zwiększa się lub zmniejsza o 1 minutę. Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie, zegar sterujący (Timer) rozpocznie odliczanie czasu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przytrzymaj wciśnięte przyciski **+** **14** lub **—** **16**, aby uruchomić szybką zmianę wartości.
- ✓ Wyświetlacz **15** pokazuje teraz na przemian ustawiony poziom mocy/temperaturę oraz czas pozostały do wyłączenia.
- ✓ Po upływie czasu rozlega się sygnał akustyczny i dane pole grzejne **1/3** wyłącza się automatycznie, urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości.

Programy automatyczne

Boost

Użyj programu „Boost”, aby przyspieszyć gotowanie.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Boost” **B 18**.
 - ✓ Urządzenie przełączy się na ok. 30 sekund na najwyższy poziom mocy. Na wyświetlaczu **15** wyświetlany jest maksymalny stopień mocy dla aktywnego pola grzejnego **1/3**. Lampka kontrolna „Boost” **B 21** świeci się.
- 2) Aby przerwać program wcześniej, naciśnij ponownie przycisk „Boost” **B 18**. W przeciwnym razie urządzenie przełączy się po ok. 30 sekundach automatycznie na wcześniej ustawiony poziom mocy lub temperatury, lampka kontrolna „Boost” **B 21** gaśnie.

Mleko

Użyj programu „Mleko” do podgrzania mleka bez przegotowania. Mleko nagrzewane jest przy niskim poziomie mocy do ok. 60 °C i utrzymywane przez 20 minut w temperaturze ok. 60 °C.

- 1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Mleko”  **17**.
- ✓ Zapala się lampka kontrolna „Mleko”  **22**. Wyświetlacz **15** pokazuje teraz na przemian „50” i czas pozostały do zakończenia programu, zaczynając od „20”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Równocześnie możesz aktywować program „Boost”. Program „Mleko” zostaje przerwany na ok. 30 sekund, a następnie jest kontynuowany.
 - ▶ Jeżeli równocześnie aktywujesz program „Podtrzymanie temperatury”, program „Mleko” zostanie przerwany.
- 2) Naciśnij przycisk „Tryb”  **13**, aby przerwać program „Mleko” i ponownie przejść na tryb normalny.

Podtrzymanie temperatury

Za pomocą programu „Podtrzymanie temperatury” zawartość naczynia jest utrzymywana w temperaturze ok. 60 °C przez 2 godziny. Urządzenie wyłączy dane pole grzejne ❶/❸ z chwilą osiągnięcia temperatury 60 °C. Jeśli temperatura spadnie poniżej 60 °C, urządzenie nagrzej się ponownie.

1) W trakcie pracy naciśnij przycisk „Podtrzymanie temperatury”  ❶.

- ✓ Wyświetlacz ❶ pokazuje teraz na przemian „60” i czas pozostały do zakończenia programu, zaczynając od „120”. Lampka kontrolna „Podtrzymanie temperatury”  ❶ świeci się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Równocześnie możesz aktywować program „Boost”. Program „Podtrzymanie temperatury” zostaje przerwany na ok. 30 sekund, a następnie jest kontynuowany.
- ▶ Jeżeli równocześnie aktywujesz program „Mleko”, program „Podtrzymanie temperatury” zostanie przerwany.

2) Naciśnij przycisk „Tryb”  ❶, aby przerwać program „Podtrzymanie temperatury” i ponownie przejść na tryb normalny.

Blokada rodzicielska

W celu uniemożliwienia włączenia lub zmiany ustawień, np. przez dzieci, urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady rodzicielskiej. Każde pole grzejne posiada własną blokadę rodzicielską. Jeśli chcesz uniemożliwić dzieciom obsługę urządzenia, musisz zawsze zablokować oba pola grzejne ❶/❸ za pomocą odpowiedniej blokady rodzicielskiej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Z funkcji blokady rodzicielskiej można też korzystać jako z funkcji ochronnej podczas czyszczenia:
włącz blokadę, zanim wytrzesz przyciski wilgotną ściereczką. Zapobiegnie to przypadkowemu uruchomieniu przycisków.

1) Aby włączyć blokadę rodzicielską, naciśnij jednocześnie przyciski + ❶ oraz — ❶.

- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  ❶ świeci się, a na wyświetlaczu ❶ wyświetlane jest „-L-”.

2) Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj naciśnięte jednocześnie przyciski + ❶ oraz — ❶ przez ok. 3 sekundy.

- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna „Blokada rodzicielska”  ❶ zgaśnie.

WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie

**⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA
PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Urządzenia ani żadnej jego części nigdy nie zanurzaj w wodzie ani w innych cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj rozpuszczalników ani środków o właściwościach ściernych. Mogą one uszkodzić pola grzejne ❶/❸ urządzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!
- Do czyszczenia pól grzejnych i kabla zasilającego używaj zwilżonej ściereczki.
- Osusz dobrze urządzenie, zanim użyjesz go ponownie.
- Trudne do usunięcia zanieczyszczenia pól grzejnych ❶/❸ można usunąć za pomocą specjalnego skrobaka do szklanych płyt grzejnych, dostępnego w sklepach ze sprzętem AGD.
- W przypadku pojawienia się zanieczyszczeń w rejonie szczelin wentylacyjnych na spodzie urządzenia, można spróbować usunąć je odkurzaczem.

Przechowywanie

- Czyste i suche urządzenie należy przechowywać w czystym miejscu, chronionym przed kurzem.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa. Lampka kontrolna Wł./WYł. 10 nie świeci się.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Urządzenie nie rozpoczyna pracy.	Na polu grzejnym 1/3 nie postawiono naczynia do gotowania.	Postaw odpowiednie naczynie na jednym z pól grzejnych 1/3.
	Naczynie nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz rozdz. „Właściwe naczynia do gotowania”).
	Włączona blokada rodzicielska	Przytrzymaj naciśnięte jednocześnie przyciski + 14 oraz — 16 przez ok. 3 sekundy.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E0”.	Na danym polu grzejnym 1/3 nie stoi żadne naczynie lub naczynie jest zbyt małe.	Postaw odpowiednie naczynie na jednym z pól grzejnych 1/3.
	Naczynie nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej.	
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E2”.	Czujnik temperatury pod polem grzejnym 1/3 jest uszkodzony.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu. Podaj kod błędu.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E3”.	Urządzenie jest zasilane zbyt wysokim napięciem (> 275 V).	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do poprawnie zainstalowanego gniazda zasilania 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E4”.	Urządzenie jest zasilane zbyt niskim napięciem (poniżej 150 V).	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do poprawnie zainstalowanego gniazda zasilania 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E5”.	Czujnik temperatury pod polem grzejnym 1/3 jest uszkodzony lub doszło do zwarcia.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu. Podaj kod błędu.
Na jednym z wyświetlaczy 15 wyświetlany jest symbol „E6”.	Układ elektroniczny jest prze-grzany	Sprawdź, czy wentylator znajdujący się od spodu działa prawidłowo i może zasysać wystarczającą ilość powietrza.

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

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



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

Informacje na temat tej płyty grzejnej

	Symbol	Wartość	Jednostka
Nazwa modelu	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Typ płyty grzejnej	-	Domowa płyta grzejna	-
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	-	2	-
Technika grzewcza (indukcyjne pola i powierzchnie grzejne, płyty grzejne z promiennikiem ciepła, płyty grzejne)	-	Indukcyjne pola grzejne	-
W przypadku okrągłych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na pole grzejne, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
W przypadku nieokrągłych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość obszaru użytkowego na elektrycznie podgrzewane pole lub obszar grzejny, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	L	b.d.	cm
	B	b.d.	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania na kg	EC _{gotowanie na płytach elektrycznych}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną do zabudowy na kg	EC _{płyta grzejna}	186,8	Wh/kg

Procedura testowa wg normy dotyczącej testów EN 60350-2: 2018: Elektryczne urządzenia do gotowania i pieczenia dla gospodarstw domowych – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych (testowana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014 – załącznik I, sekcja 1.2 i 2.2).

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 374031_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 374031_2104.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 374031_2104

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turiny

Ižanga	62
Naudojimas pagal paskirtį	62
Tiekiamas rinkinys	62
Pakuotės šalinimas	62
Valdikliai ir rodmenys	63
Techniniai duomenys	64
Saugos nurodymai	64
Veikimo principas	68
Tinkami maisto gaminimo indai	68
Gaminimas taupiai naudojant energiją	68
Prietaiso pastatymas	69
Ijungimas į elektros tinklą	69
Naudojimas	70
Kaitvietės	70
Apsauginio išjungimo funkcija	70
Naudojimas	71
Laikmatis	72
Automatinės programos	73
Užraktas nuo vaikų	74
Valymas	75
Laikymas nenaudojant	75
Trikčių šalinimas	76
Prietaiso šalinimas	77
Informacija apie šią kaitlentę	78
Kompernaß Handels GmbH garantija	79
Priežiūra	80
Importuotojas	80

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams termiškai apdoroti ir šildyti. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke.

Tiekiamas rinkinys

Paprastai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Dviejų dalių indukcinė kaitlentė
- Naudojimo instrukcija

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

NURODYMAS

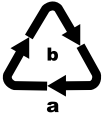
- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius šalinimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai,

20–22: popierius ir kartonas,

80–98: sudėtinės medžiagos.

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite pakuotę, kad prireikus teikti garantijos paslaugas galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Valdikliai ir rodmenys

A paveikslėlis išskleidžiamajame puslapyje: prietaiso apžvalga

- ❶ Kairioji kaitvietė
- ❷ Vėdinimo angos (galinėje dalyje)
- ❸ Dešinioji kaitvietė
- ❹ Dešinėsios kaitvietės valdymo laukelis
- ❺ Kairiosios kaitvietės valdymo laukelis

B paveikslėlis išskleidžiamajame puslapyje: valdymo laukelis ❹ ir ❺
(abiejų kaitviečių toks pat)

- ❻ Užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė
- ❼ „Power“ kontrolinė lemputė **P**
- ❽ Temperatūros kontrolinė lemputė °C
- ❾ Šildymo kontrolinė lemputė
- ❿ Įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė
- ⓫ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- ⓬ Šildymo mygtukas
- ⓭ Režimo mygtukas $\longleftrightarrow$ („Power“ **P**/ temperatūra °C)
- ⓮ Mygtukas **+**
- ⓯ Ekranas
- ⓰ Mygtukas **—**
- ⓱ Programos „Pienas“ mygtukas
- ⓲ Programos „Boost“ mygtukas **B**
- ⓳ Laikmačio mygtukas
- ⓴ Laikmačio kontrolinė lemputė
- ⓵ Programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B**
- ⓶ Programos „Pienas“ kontrolinė lemputė

Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	220–240 V ~, 50/60 Hz
Bendroji vardinė galia	3 500 W
Kairiosios kaitvietės ❶ vardinė galia	2 000 W
Dešinėsios kaitvietės ❸ vardinė galia	1 500 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
Skleidžiamo triukšmo lygis	< 70 dB(A)

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ir nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti ar kaip nors kitaip apgadinti.
- Užtikrinkite, kad tinklo kištukas būtų jungiamas tik į tinkamai įrengtą, lengvai pasiekiamą elektros lizdą, kurio įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje nurodytą įtampą. Ir prijungus prietaisą elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas.
- Baigę naudoti prietaisą, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo. Visada traukite suėmę už kištuko, o ne už maitinimo laido.
- Kol tinklo kištukas yra elektros lizde, prietaise išlieka tinklo įtampa, todėl vien išjungti prietaiso nepakanka.
- Saugokite kaitvietę nuo pažeidimų: pasirūpinkite, kad apkrova būtų tolygi ir ant kaitvietės neužkristų daiktų. Pažeidus kaitvietę ar korpusą, prietaiso toliau naudoti nebegalima. Šiuo atveju nedelsdami ištraukite tinklo kištuką ir pirmiausia atiduokite prietaisą pataisyti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Jei kaitlentės paviršius įtrūko, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio pavojaus.



Pasirūpinkite, kad prietaisas, maitinimo laidas ar tinklo kištukas niekada nemirktų vandenyje ar kitokiuose skysčiuose.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Nelieskite paviršiaus, ant kurio prieš tai stovėjo karštas maisto gaminimo indas. Iškart paviršius gali būti labai karštas.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jo jungiamojo laido.

ISPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Nekaitinkite uždarytų skardinių ar kitokių uždarytų indų.



Dėmesio! Karštas paviršius!



Šis ženklas įspėja, kad neliestumėte kaitvietės vos baigę naudoti prietaisą. Pavojus nusideginti!

Ūkinės paskirties ir naminiai gyvūnai bei jiems keliamas PAVOJUS

- ▶ Elektriniai prietaisai gali kelti pavojų ūkinės paskirties ir naminiams gyvūnams. Taip pat ir gyvūnai gali apgadinti prietaisą. Todėl visada pasirūpinkite, kad gyvūnai būtų atokiai nuo elektrinių prietaisų.

ISPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Perkaitę patiekalai gali užsidegti! Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Taip pat niekada nestatykite prietaiso po degiais daiktais, ypač po užvolaidomis ar uždangalais.
- ▶ Niekada nekaitinkite sandariai uždaryto indo. Besiplėsdamas nuo šilumos jis gali greitai sprogti.
- ▶ Niekada nekaitinkite tuščio indo. Toks indas greitai perkais ir kels pavojų nusideginti ar apgadinti kaitvietę.
- ▶ Nedėkite metalinių daiktų ant kaitvietės, pvz., virtuvinių reikmenų ar stalo įrankių. Indukciniame lauke jie gali labai įkaisti.
- ▶ Būkite atsargūs kaitindami nedidelį kiekį aliejaus! Nenustatykite didelės galios ar temperatūros. Antraip aliejus gali pradėti gruzdėti ir užsidegti! Degančio aliejaus niekada negesinkite vandeniu! Liepsną užgesinkite uždengdami tinkamu dangčiu ar lėkšte.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso ant metalinio stalo ar kitokio metalinio pagrindo. Jis gali įkaisti ir sukelti gaisrą. Prietaisas taip pat gali nepataisomai sugesti.
- ▶ Nenaudokite prietaiso ant tekstilinio paviršiaus, pvz., staltiesės.
- ▶ Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Prietaiso apačioje yra vėdinimo ventiliatorius. Visada pasirinkite, kad oras laisvai cirkuliuotų. Laisvos vietos aplinkui prietaisą turi būti ne mažiau nei 10 cm, o virš jo – 60 cm.

⚠ Apsisaugojimas nuo elektromagnetinių laukų keliamo pavojaus

- ▶ Elektromagnetiniams laukams jautrūs prietaisai, pvz., ekranai, laikrodžiai, magnetinės laikmenos, elektroniniai prietaisai ir t. t., turi būti mažiausiai 1 m atstumu nuo prietaiso.
- ▶ Medicinos prietaisai, pvz., širdies stimulatoriai, klausos aparatai ar kiti prietaisai, greičiausiai turėtų būti didesniu atstumu. Pasiteiraukite medicinos prietaiso gamintojo!

NURODYMAS

- ▶ Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ir 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz.

Veikimo principas

[prastos kaitlentės įkaista pačios, o indukciniėje kaitlentėje įkaista maisto gaminimo indo dugnas. Pati kaitvietė neįkaista – ji įkaista tik įkaitus maisto produktams ant jos pastatytame puode, kuris savo šilumą atspindi priešinga kryptimi (grįžtamasis kaitinimas).

Taip vyksta dėl energijos lauko, įkaitinančio tik magnetiškai laidžias medžiagas, pvz., geležinius puodus. Kitokių medžiagų, pvz., porceliano, stiklo ar keramikos, energijos laukas negali įkaitinti.

Tinkami maisto gaminimo indai

Naudokite tik indukciniams kaitvietėms tinkamus maisto gaminimo indus.

- Tinka puodai ir keptuvės su plieniniu arba ketaus dugnu. Juos atpažinsite iš ženklo ant puodo arba iš to, kad prie puodo dugno prikimba magnetas.
- Netinka visi metalai, prie kurių magnetas neprikimba, pvz., aliuminis, varis, nerūdijantysis plienas ir nemetaliniai indai, pvz., iš porceliano, stiklo, keramikos, plastiko ir t. t. Ant kaitviečių **1/3** uždėjus netinkamą maisto gaminimo indą, atitinkamame ekrane **15** matomas rodmuo „E0“.
- Indukciniam virimui puodai su plonais dugnais tinka labiau nei su storais sluoksniuotaisiais dugnais. Puodai su storais dugnais negali labai greitai reaguoti į nuostatų pakeitimus (trumpą pašildymo laiką, greitą apkepinimą).

Naudokite tik kaitvietės **1/3** dydžiui tinkamus maisto gaminimo indus. Tik tada indukcinė kaitvietė veiks nepriekaištingai. Puodų dugnai turi būti lygūs – jie turi lygiai priglusti.

Kad energijos laukas veiktų, puodo dugno skersmuo turi būti ne mažesnis nei 10 cm. Nenaudokite puodų, kurių dugno skersmuo didesnis nei 22 cm.

Ant abiejų kaitviečių **1/3** nedėkite ir nekaitinkite tik vieno didelio maisto gaminimo indo.

Gaminimas taupiai naudojant energiją

- Kad maistui gaminti reikalinga energija būtų naudojama kuo labiau tausojant aplinką, rekomenduojame rinktis plataus skersmens neaukštą puodą, o ne nedidelio skersmens aukštą puodą. Taip patiekalai greičiau įkais, nes didelio skersmens puodo kaitinamasis paviršius yra didesnis. Tačiau nenaudokite puodų, kurių dugno skersmuo didesnis nei 22 cm.
- Jei norite greitai įkaitinti patiekalus, uždenkite puodą dangčiu. Taip išeis mažiau šilumos.

Prietaiso pastatymas

Kad prietaisas neperkaistų, oras turi laisvai cirkuliuoti. Todėl prietaisą pastatykite taip, kad...

- aplinkui būtų ne mažiau nei 10 cm laisvos erdvės, pvz., iki artimiausios sienos;
 - į viršų būtų ne mažiau nei 60 cm laisvos erdvės, pvz., iki pakabinamos spintelės.
- Vėsinti reikalingą orą prietaisas siurbia pro angas apačioje. Todėl nestatykite jo ant tekstilinių ar purių paviršių, pvz., staltiesių. Prietaisą naudokite tik ant lygių paviršių.
 - Nestatykite jo arti uždangalų, užuolaidų ar kitų tekstilinių gaminių, kuriuos oro srautas galėtų priglausti prie prietaiso.
 - Nestatykite jo ant metalinio pagrindo, pvz., geležinių ar plieninių paviršių. Jie gali labai įkaisti.
 - Elektromagnetiniams laukams jautrūs prietaisai, pvz., ekranai, laikrodžiai, magnetinės laikmenos, elektroniniai prietaisai ir t. t., turi būti mažiausiai 1 m atstumu.
 - Kaitvietes **1**/**3** nuvalykite drėgna šluoste, kad pašalintumėte gabenant prietaisą susikaupusius nešvarumus.

Ijungimas į elektros tinklą

Kaip aprašyta, išpakavę ir pastatę prietaisą, įjunkite jį į elektros lizdą.

- Prieš jungdami prietaisą, palyginkite prietaiso duomenų lentelėje nurodytus maitinimo šaltinio duomenis (įtampą ir dažnį) su savo elektros tinklo duomenimis.
- Elektros lizdas turi būti apsaugotas 16 A apsauginiu automatiniu jungikliu.
- Nenaudokite ilginamojo laido prietaisui įjungti. Tinklo kištukas nenumatyto atveju turi būti lengvai pasiekiamas.
- Netieskite maitinimo laido virš prietaiso arba karštų (ar) aštriabriaunių paviršių.
- Stebėkite, kad maitinimo laidas nebūtų prispaustas.

Naudojimas

Kaitvietės

Kaitviečių ❶/❸ galios lygiai:

Galios lygiai	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Kairioji kaitvietė ❶ (W)	200	400	600	800	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000
Dešinioji kaitvietė ❸ (W)	200	400	600	800	1 000	1 250	1 500	–	–	–

Abiem kaitvietėms ❶/❸ galima nustatyti 19 temperatūros lygių:

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

Nors kaitvietės ❶/❸ atrodo vienodai, kairiosios kaitvietės ❶ galia didesnė nei dešinėsios kaitvietės ❸. Todėl atminti, kad toks pat maisto kiekis ant kairiosios kaitvietės ❶ greičiau sušils ir gali lengviau pridegti.

Apsauginio išjungimo funkcija

- Maisto gaminimo indo atpažinimo funkcija prietaisą saugos sumetimais automatiškai perjungia į parengties režimą, kai nuo kaitvietės ❶/❸ nuimate maisto gaminimo indą ar visiškai jokio indo neuždedate.
- Nuo kaitvietės ❶/❸ nuėmus maisto gaminimo indą, po kelių sekundžių pasigirsta ir apie 1 minutę skamba garsiniai signalai. Ekrane ❶ matomas klaidos pranešimas „E0“. Jei per šį laiką maisto gaminimo indą vėl uždėsite ant kaitvietės ❶/❸, prieš tai pasirinktos nuostatos išliks. Jei ne, rodmuo „E0“ po 1 minutės užges ir prietaisas persijungs į parengties režimą.

NURODYMAS

- Kol kaitvietės ❶/❸ temperatūra aukštesnė nei 60 °C, ekrane ❶ matomas rodmuo „H“.

Naudojimas

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Virimo puodas su jame esančiais produktais iš viso turi sverti ne daugiau kaip 10 kg, antraip galima apgadinti kaitvietes **1/3**.
- Tinklo kištuką iš elektros lizdo kas kartą ištraukite tik tada, kai ventiliatoriai nustos veikti, antraip prietaisas gali sugesti.

NURODYMAS

- Atminkite, kad su kiekviena įvestimi suskamba garsinis signalas.

- 1) Pripildytą tinkamą maisto gaminimo indą pastatykite kurios nors kaitvietės **1/3** centre.
- 2) Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
 - ✓ Visos kontrolinės lemputės trumpai sužimba. Dabar prietaisas veikia parengties režimu.
 - ✓ Jei kaitvietės **1/3** temperatūra žemesnė nei 60 °C, ekrane **15** matomas rodmuo „-L-“.
 - ✓ Ekrane **15** matomas rodmuo „-H-“, jei prieš tai virėte ir kaitvietės **1/3** temperatūra dar aukštesnė nei 60 °C.
- 3) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **11**.
 - ✓ Ekrane **15** matomas rodmuo „OFF“, o įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė **10** šviečia.

NURODYMAS

- Jei maždaug per 30 sekundžių ant kaitvietės **1/3** neuždėsite jokio tinkamo maisto gaminimo indo ir neparinksite jokių nuostatų, prietaisas su garsiniu signalu persijungs į parengties režimą.
- 4) Virti galite pasirinkę galios lygio režimą **arba** temperatūros lygio režimą. Tam paspauskite režimo mygtuką  **13**.
 - ✓ Pasirinkus galios lygio režimą, ekrane **15** matomas nustatytasis galios lygis (kairiosios kaitvietės **1** „L05“, dešinėsios kaitvietės – **3** „L04“). Šviečia kontrolinė lemputė **P7**.
Tam tikru galios lygio režimu maisto gaminimo indas įkaitinamas per skirtingą trukmę. Kuo aukštesnis nustatytas galios lygis, tuo greičiau įkaitinamas maisto gaminimo indas.
 - ✓ Temperatūros lygio režimu ekrane **15** rodoma nustatytoji „120“ °C temperatūra. Šviečia kontrolinė lemputė **8**.
Paspausdami mygtukus **+** **14** arba **-** **16** temperatūrą 10 °C intervalais galite padidinti arba sumažinti.
Temperatūros lygio režimu maisto gaminimo indas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros. Kai tik temperatūra tampa žemesnė už nustatytąją, prietaisas vėl ima kaisti. Išlaikoma nustatyta temperatūra.

NURODYMAS

- Jei ant kaitvietės **1/3** nėra tinkamo maisto gaminimo indo, po kelių sekundžių pasigirsta ir apie 1 minutę skamba garsiniai signalai. Ekrane **15** matomas klaidos pranešimas „E“ . Norėdami gaminti toliau, pripildytą tinkamą maisto gaminimo indą pastatykite ant kaitvietės **1/3** (žr. skyrių **Apsauginio išjungimo funkcija**).

- 5) Vis paspauskite mygtukus **+** **14** arba **—** **16**, kol ekrane **15** pamatysite norimą galios lygį arba temperatūrą.
- 6) Kaitvietę **1/3** išjungsite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką **11** .
- ✓ Visos kontrolinės lemputės užgesa ir prietaisas vėl veikia parengties režimu.
- 7) Jei prietaiso nebeketinate toliau naudoti, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

Laikmatis

Galite iš anksto nustatyti 1 – 180 min. trukmės laiką, kuriam praėjus atitinkama kaitvietė **1/3** išsijungs.

- 1) Pradėkite virti (galios lygio ar temperatūros lygio režimu), kaip aprašyta pirmiau.
- 2) Paspauskite laikmačio mygtuką  **19**.
- ✓ Ekrane **15** matomas rodmuo „E“ . Šviečia laikmačio kontrolinė lemputė  **20**.
- 3) Paspausdami mygtukus **+** **14** arba **—** **16** nustatykite norimą laiką.
- ✓ Laiko rodmuo ekrane **15** 1 minutę padidėja arba sumažėja.
Jei įvesčių 5 sekundes nėra, laikmatis pradeda eiti.

NURODYMAS

- Norėdami sparčiau nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+** **14** arba **—** **16**.
- ✓ Ekrane **15** dabar pakaitomis matomas nustatytas galios lygis / temperatūra ir iki išsijungimo likęs laikas.
- ✓ Praėjus laikui, pasigirsta garsinis signalas, atitinkama kaitvietė **1/3** automatiškai išsijungia, prietaisas vėl veikia parengties režimu.

Automatinės programos

„Boost“

Norėdami paspartinti virimo procesą, naudokite „Boost“ programą.

- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite programos „Boost“ mygtuką **B 18**.
 - ✓ Prietaisas maždaug 30 sekundžių persijungia į aukščiausią galios lygį. Ekrane **15** matomas įjungtos kaitvietės **1/3** didžiausias galios lygis. Šviečia programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B 21**.
- 2) Norėdami anksčiau išjungti programą, iš naujo paspauskite programos „Boost“ mygtuką **B 18**.

Antraip prietaisas maždaug po 30 sekundžių automatiškai vėl persijungs į anksčiau nustatytą galios ar temperatūros lygį ir programos „Boost“ kontrolinė lemputė **B 21** užges.

Pienas

Naudojant programą „Pienas“, pieną galima pašildyti taip, kad jis neišbėgtų. Pienas nedideliu galios lygiu pašildomas iki maždaug 60 °C ir 20 minučių išlaikoma maždaug 60 °C pieno temperatūra.

- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite programos „Pienas“ mygtuką  **17**.
 - ✓ Šviečia programos „Pienas“ kontrolinė lemputė  **22**. Ekrane **15** pakaitomis matomas rodmuo „60“ ir iki programos pabaigos dar likęs laikas, prasidedantis nuo „20“.

NURODYMAS

- Tuo pat metu galite įjungti „Boost“ programą. Programa „Pienas“ maždaug 30 sekundžių nutraukiama, o paskui tęsiama.
- Jei tuo pat metu įjungsite programą „Šildymas“, programa „Pienas“ bus nutraukta.

- 2) Programą „Pienas“ nutrauksite ir įprastą režimą vėl įjungsite paspausdami režimo mygtuką  **13**.

Šildymas

Naudojant programą „Šildymas“, maistas gaminimo inde 2 valandas tausojamai šildomas maždaug 60 °C temperatūra. Pasiekus 60 °C temperatūrą, prietaisas išjungia atitinkamą kaitvietę **1/3**. Kai temperatūra tampa žemesnė nei 60 °C, prietaisas vėl ima kaisti.

- 1) Prietaisui veikiant, paspauskite šildymo mygtuką  **12**.
 - ✓ Ekrane **15** pakaitomis matoma temperatūra „60“ ir iki programos pabaigos dar likęs laikas, prasidedantis nuo „120“. Šviečia šildymo kontrolinė lemputė  **9**.

NURODYMAS

- Tuo pat metu galite įjungti „Boost“ programą. Programa „Šildymas“ maždaug 30 sekundžių nutraukiama, o paskui tęsiama.
- Jei tuo pat metu įjungsite programą „Pienas“, programa „Šildymas“ bus nutraukta.

- 2) Programą „Šildymas“ nutrauksite ir įprastą režimą vėl įjungsite paspausdami režimo mygtuką  **13**.

Užraktas nuo vaikų

Kad prietaiso kas nors, pvz., vaikai, be leidimo neįjungtų ar nepakeistų nuostatų, prietaise yra užraktas nuo vaikų. Kiekviena kaitvietė yra su atskiru užraktu nuo vaikų. Jei nenorite, kad vaikai įjungtų prietaisą, visada atitinkamu užraktu nuo vaikų turite užrakinti abi kaitvieses **1**/**3**.

NURODYMAS

- Užraktą nuo vaikų naudokite ir atlikdami valymą. Prieš valydami mygtukus drėgna šluoste, įjunkite užraktą nuo vaikų. Taip netyčia neįjungsite mygtukų.

- 1) Norėdami įjungti užraktą nuo vaikų, vienu metu spauskite mygtukus **+** **14** ir **—** **16**.

- ✓ Pasigirsta garsinis signalas, šviečia užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė  **6** ir ekrane **15** pasirodo rodmuo „- L -“.

- 2) Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, vienu metu apie 3 sekundes spauskite mygtukus **+** **14** ir **—** **16**.

- ✓ Pasigirsta garsinis signalas ir užrakto nuo vaikų kontrolinė lemputė  **6** užgesa.

NURODYMAS

- Jei užraktą nuo vaikų įjungiame prietaisui veikiant, prietaisą išjungiame, tačiau vėl įjungti negalite.

Valymas

ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Prietaiso ar jo dalių jokių būdu negalima nardinti į skysčius! Kyla mirtinas elektros smūgio pavojus, o prietaisas gali sugesti.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso. Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusideginti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite tirpiklių ar šveičiamųjų priemonių. Jos gali apgadinti prietaiso kaitvietes **1/3**.
- ▶ Nenaudokite agresyvių, cheminių ar šveičiamųjų valymo priemonių! Jos gali nepataisomai sugadinti paviršių!
- Visus paviršius ir maitinimo laidą valykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste.
- Prieš vėl naudodami, prietaisą gerai nusauskite.
- Prie kaitviečių **1/3** prikepusius nešvarumus galite pašalinti specialiu kaitvietėms stikliniu paviršiumi skirtu grandikliu, kurį galite įsigyti buities prekių parduotuvėje.
- Jei yra nešvarumų prie vėdinimo angų prietaiso apačioje, pabandykite juos iš išorės išsiurbti dulkių siurbliu.

Laikymas nenaudojant

- Švarų ir sausą prietaisą laikykite nuo dulkių apsaugotoje, švarioje vietoje.

Trikių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neveikia. Įjungimo / išjungimo kontrolinė lemputė 10 nešviečia.	Neįjungtas tinklo kištukas.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Prietaisas nepradedą kaitinti.	Ant atitinkamos kaitvietės 1/3 nėra jokio indo.	Uždėkite ant atitinkamos kaitvietės 1/3 tinkamą indą.
	Indas netinka indukciniams kaitvietėms.	Naudokite tinkamą indą (žr. skyrių „Tinkami maisto gaminimo indai“).
	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Vienu metu apie 3 sekundes spauskite mygtukus + 14 ir — 16 .
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E1“.	Ant atitinkamos kaitvietės 1/3 nėra jokio indo arba indas per mažas.	Uždėkite ant atitinkamos kaitvietės 1/3 tinkamą indą.
	Indas netinka indukciniams kaitvietėms.	
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E2“.	Sugedo temperatūros jutiklis po kaitviete 1/3 .	Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Nurodykite klaidos kodą.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E3“.	Prietaisui tiekama per aukšta įtampa (> 275 V).	Įsitikinkite, kad prietaisas įjungtas į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E4“.	Prietaisui tiekama per žema įtampa (< 150 V).	Įsitikinkite, kad prietaisas įjungtas į tinkamai įrengtą elektros lizdą, kurio įtampa yra 220–240 V ~, 50/60 Hz.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E5“.	Temperatūros jutiklis po kaitviete 1/3 sugedo arba įvyko trumpas jungimas.	Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Nurodykite klaidos kodą.
Viename iš ekranų 15 matomas rodmuo „E6“.	Perkaito elektroniniai įtaisai.	Patikrinkite, ar ventiliatorius prietaiso apačioje tinkamai veikia ir ar gali įsiurbti pakankamai oro.

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų šalinimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kils abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Informacija apie šią kaitlentę

	Ženklas	Vertė	Viene- tas
Modelio pavadinimas	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
Kaitlentės tipas	–	Buitinė kaitlentė	–
Kaitviečių ir (arba) kaitinamų sričių skaičius	–	2	–
Kaitinimo technologija (indukcinės kaitvietės ir kaitinamos sritys, spinduliavimo energijos kaitvietės, kaitlentės)	–	Indukcinės kaitvietės	–
Apvalios kaitvietės arba kaitinamos sritys: kiekvienos kaitvietės naudingojo paviršiaus skersmuo, suapvalintas iki artimiausių 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Neapvalios kaitvietės arba kaitinamos sritys: kiekvienos elektrinės kaitvietės arba kaitinamos srities naudingojo paviršiaus ilgis ir plotis, suapvalinti iki artimiausių 5 mm	I	Netaikoma	cm
	P	Netaikoma	cm
Vienam kilogramui kiekvienoje virimo vietoje arba srityje suvartojamos energijos kiekis	EC _{Elektrinis virimas}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Kaitvietės kilogramui tenkantis suvartojamos energijos kiekis	EC _{Kaitlentė}	186,8	Wh/kg

Bandymo metodas pagal bandymo standartą EN 60350-2:2018. Buitiniai elektriniai kepmo ir virimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai (išbandyta pagal Reglamento (ES) Nr. 66/2014 I priedo 1.2 ir 2.2 skirsnius).

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių nepriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje apgadinas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 374031_2104.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminų vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 374031_2104 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 374031_2104

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Sisukord

Sissejuhatus	82
Sihipärane kasutamine	82
Tarnekomplekt	82
Pakendi jäätmekäitlus	82
Käsitselemendid ja näidikud	83
Tehnilised andmed	84
Ohutusjuhised	84
Tööpõhimõte	88
Sobivad keedunõud	88
Energiasäästlik toiduvalmistamine	88
Paigaldamine	89
Elektriühendus	89
Käitamine	90
Keedualad	90
Turvaväljalülitus	90
Käsitsemine	91
Taimer	92
Automaatprogrammid	93
Lapselukk	94
Puhastamine	95
Hoiustamine	95
Vigade kõrvaldamine	96
Seadme jäätmekäitlus	97
Teave selle pliidiplaadi kohta	98
Kompernaß Handels GmbH garantii	99
Teenindus	100
Importija	100

Sissejuhatus

Palju õnne uue seadme ostu puhul!

Te otsustasite sellega kaasaegse ja kvaliteetse toote kasuks. Kasutusjuhend on selle toote lahutamatu osa. See sisaldab olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitsus- ja ohutusjuhistega. Kasutage seda toodet ainult kirjeldatud viisil ja nimetatud kasutusvaldkondades. Andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

Sihipärane kasutamine

See seade on ette nähtud ainult toiduainete kuumutamiseks ja soojana hoidmiseks. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamistes. Ärge kasutage seda töenduslikult.

Kasutage seadet vaid kuivades ruumides ja ärge mitte kunagi kasutage seda välistingimustes.

Tarnekomplekt

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Kahe kohaga induktsoonpliidiplaat
- Kasutusjuhend

1) Võtke kõik seadme osad ja kasutusjuhend karbist välja.

2) Eemaldage kogu pakkematerjal.

JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti kompleksust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükki **Teenindus**).

Pakendi jäätmekäitlus

Pakend kaitseb seadet transpordikahjustuste eest. Pakkematerjalid on valitud keskkonnasõbralike ja jäätmekäitlusalaste seisukohtade järgi ja on seetõttu korduvkasutatavad.



Pakendi uuesti ringlusesse andmine säästab tooraineid ja vähendab jäätmete tekkimist. Käideldge mittevajalik pakkematerjal kohalike eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult.

Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:

1–7: plastid,

20–22: paber ja papp,

80–98: komposiitmaterjalid.

JUHIS

- Hoidke pakend võimalusel garantiiaja jooksul alles, et seadet saaks garantiijuhtumil nõuetekohaselt pakkida.

Käsitsuselemendid ja näidikud

Joonis A lahtipöörataval lehel: seadme ülevaade

- 1 Vasak keeduala
- 2 Õhupilu (tagaküljel)
- 3 Parema keeduala
- 4 Juhtpaneel (parema keeduala)
- 5 Juhtpaneel (vasaka keeduala)

Joonis B lahtipöörataval lehel: Juhtpaneel 4 ja 5 (mõlemal keedualal identne)

- 6 Märgulamp Lapselukk
- 7 Märgulamp Power P
- 8 Märgulamp Temperatuur °C
- 9 Märgulamp Soojana hoidmine
- 10 Märgulamp Sees/Väljas
- 11 Klahv Sees/Väljas
- 12 Klahv Soojana hoidmine
- 13 Klahv Režiim (Power P/temperatuur °C)
- 14 Klahv +
- 15 Ekraan
- 16 Klahv —
- 17 Klahv Piim
- 18 Klahv Boost B
- 19 Klahv Taimer
- 20 Märgulamp Taimer
- 21 Märgulamp Boost B
- 22 Märgulamp Piim

Tehnilised andmed

Võrgupinge	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nimivõimsus kokku	3500 W
Vasaku keeduala ❶ nimivõimsus	2000 W
Parema keeduala ❸ nimivõimsus	1500 W
Kaitseklass	II /  kahekordne isolatsioon
Müraemissiooni tase	<70 dB(A)

Ohutusjuhised

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei muutu käitamisel mitte kunagi märjaks või niiskeks. Paigutage võrgukaabel nii, et seda ei saa kinni kiiluda või muul viisil kahjustada.
- ▶ Jälgige, et ühendate võrgupistiku ainult nõuetekohaselt paigaldatud, kergesti ligipääsetavasse võrgupistikupessa, mille pinge vastab tüübisildil märgitud andmetele. Võrgupistikupessa peab ka pärast ühendamist olema kergesti ligipääsetav.
- ▶ Tõmmake pärast kasutamist alati võrgupistik pistikupesast välja. Võtke sealjuures alati kinni pistikust, mitte võrgukaablist.
- ▶ Ainult väljalülitamisest ei piisa, sest kuni võrgupistik on pistikupesas, on seadmes ikka veel võrgupinge.
- ▶ Kaitske keeduala kahjustuste eest: ärge koormake keeduala ebaühtlaselt ja ärge laske keedualale kukkuda esemetel. Kui keeduala või korpus on kahjustatud, ei tohi seadet edasi kasutada. Tõmmake siis võrgupistik koheselt välja ja laske seade esmalt remontida.
- ▶ Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.

⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Kui pliidiplaadi pealispind on pragunenud, tuleb võimaliku elektrilöögi vältimiseks tõmmata võrgupistik pistikupesast välja.



Tagage, et seadet, võrgukaablit või võrgupistikut ei asetata mitte kunagi vette või muudesse vedelikesse.

⚠ HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge puudutage pinda, millel on eelnevalt seisnud kuum keedunõu. Vahetult pärast seda võib pind olla väga kuum.
- ▶ Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8ndast eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi juhul, kui on tagatud nende isikute järelevalve, või neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutaja poolt tehtavat hooldust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja järelevalve all.
- ▶ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühenduskaablist eemal.

HOIATUS! VIGASTUSOHT!

- ▶ Ärge kuumutage suletud purke või teisi suletud nõusid.



Tähelepanu! Kuum pealispind!



See sümbol hoiatab teid selle eest, et vahetult pärast kasutamist ei tohi keeduala puudutada. Põletusoht!

OHT põllumajandus- ja koduloomadele ning nende tõttu

- ▶ Elektriseadmetest võivad põllumajandus- ja koduloomadele lähtuda ohud. Lisaks sellele võivad loomad põhjustada seadmele ka kahjustusi. Hoidke seetõttu loomad põhimõtteliselt elektriseadmetest eemal.

HOIATUS! TULEOHT!

- ▶ Ülekuumenenud toidud võivad minna põlema! Ärge mitte kunagi laske seadmel järelevalveta töötada.
- ▶ Ärge paigutage seadet seetõttu ka mitte kunagi põlevate esemete, iseäranis kardinade või kattekardinade alla.
- ▶ Ärge mitte kunagi kuumutage tihedalt suletud nõusid. Termilise paisumise tõttu võib kiiresti tekkida plahvatus.
- ▶ Ärge mitte kunagi kuumutage tühja nõud. See kuumeneks kiiresti üle ja põhjustaks nii põletusohtu kui ka kahjustaks keeduala.
- ▶ Ärge asetage keedualale metallist esemeid, nagu nt köögi-tarbeid või söögiiriistu. Need võivad induksiooniväljas muuta väga kuumaks.
- ▶ Olge väikeste õlikoguste kuumutamisel ettevaatlik! Ärge seadistage kõrget võimsusastet ega temperatuuri. Vastasel juhul võiks õli minna põlema ja tekitada leegi! Ärge mitte kunagi kustutage põlevat õli veega! Summutage leegid, selleks katke leegid sobiva kaane või taldrikuga kinni.

⚠ HOIATUS! TULEOHT!

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet metallist laual või muul metallist aluspinnal. See võib kuumeneda ja tekitada nii tulekahju. Või seade võib saada jäädavalt kahjustada.
- ▶ Ärge käitage seadet tekstiilist pealispinnal, nagu nt laudlinal.
- ▶ Ärge käitage seda seadet välise taimerlüti või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ▶ Seade on alumisel küljel varustatud tuulutusventilaatoriga. Jälgige alati, et õhu vaba juurdepääs on tagatud. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm ja ülespoole 60 cm vaba ruumi.

⚠ Elektromagnetväljadest tulenevate ohtude vältimiseks:

- ▶ Hoidke elektromagnetväljade suhtes tundlikest seadmetest (nt ekraanid, kellad, magnetilised salvestusmeediumid, elektroonilised seadmed jne) kaugust vähemalt 1 m.
- ▶ Meditsiinilised seadmed nagu nt südamerütmurid, kuuldeaparaadid või teised seadised võivad vajada suuremaid kaugusi. Selle kohta küsige teavet meditsiiniseadmete tootjatelt!

JUHIS

- ▶ Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

Tööpõhimõte

Kui tavalised pliidiplaadid lähevad kuumaks, siis induktsoonpliidiplaadi korral tekib kuumus keedunõu põhjas. Keeduala ennast ei kuumutata - keeduala läheb kuumaks, kui sellel kuumutatakse potis toiduaineid ja potis olev kuumus kiirgub keedualale tagasi (tagasisoojenemine).

Kuumutamise tagab siin energiaväli, mis tekitab kuumust ainult magnetiliselt juhitavates materjalides, nt rauast pottides. Teistes materjalides, nagu nt portselanis, klaasis või keraamikas ei saa energiaväli kuumust tekitada.

Sobivad keedunõud

Kasutage ainult induktsoonkeedualadele sobivaid keedunõusid:

- Sobivad on terasest või malmist põhjaga potid ja pannid. Seda näete kas tähistusest potil või kui magnet jääb potipõhjale kinni.
- Kõik metallid, mille külge magnet kinni ei jää, vt alumiinium, vask, roostevaba teras samuti mittemetallist, nt portselanist. klaasis keraamikast jne nõud ei ole sobivad. Kui keedualadele ❶/❸ asetatakse mittesobiv keedunõu, ilmub vastavale ekraanile 15 „EE“.
- Õhukesed potipõhjad sobivad induktiivseks toiduvalmistamiseks paremini kui paksud sandwich-põhjad. Väga lühikesed reaktsiooniajad seadistuste muutmisel (lühike eelsoojendusae, kiire doseeritav pruunistamine) ei ole pakside potipõhjade korral võimalikud.

Kasutage ainult keeduala ❶/❸ suurusega sobivaid keedunõusid. Ainult siis saab induktsoonkeeduala laitmatult töötada. Potipõhi ei tohi olla ebatasane, vaid peab toetuma kogu ulatuses.

Et energiaväli mõjuks, ei tohi potipõhja läbimõõt olla väiksem kui 10 cm. Ärge kasutage potte, mille põhja läbimõõt on suurem kui 22 cm.

Ärge mitte kunagi kasutage mõlemat keeduala ❶/❸ koos, et nendele asetada ainult üks suur keedunõu ja seda kuumutada.

Energiasäästlik toiduvalmistamine

- Et võimalikult keskkonnateadlikult kasutada energiat, mis on vajalik toitude kuumutamiseks, soovitage me kasutada suure läbimõõdu ja väikese kõrgusega potti ja mitte väikese läbimõõduga kõrget potti. Nii saate toitusid kiiremini kuumutada, sest poti soojendatav pind on suure läbimõõdu korral suurem. Siiski ärge kasutage potte, mille põhja läbimõõt on suurem kui 22 cm.
- Kui soovite toite kiiresti kuumutada, sulgege pott kaanega. Nii saab vähem kuumust haihtuda.

Paigaldamine

Seade vajab ülekuumenemise vältimiseks vaba õhu juurdevoolu. Paigutage seade seetõttu nii, et ...

- ümberringi, nt lähima seinani, jääb vähemalt 10 cm vaba ruumi,
- ülespoole, nt seinakapini, jääb vähemalt 60 cm vaba ruumi.
- Seade tõmbab jahutamiseks õhku läbi alumisel küljel olevate avade sisse. Ärge paigutage seadet tekstiilist või karvastest materjalidest pealispindadele, nagu nt laudlinadele. Käitage seadet ainult siledatel pealispindadel.
- Ärge paigutage seadet kattekardinate, kardinate või teiste tekstiilesemete lähedusse, mis võivad õhuvoolus tõmbuda vastu seadet.
- Ärge paigutage seadet metallist aluspindadele, nagu näiteks rauda või terast sisaldavatele alustele. Need võivad tugevasti kuumeneda.
- Hoidke elektromagnetväljade suhtes tundlikest seadmetest (nt ekraanid, kellad, magnetilised salvestusmeediumid, elektroonilised seadmed jne) kaugust vähemalt 1 m.
- Pühkige keedualad ❶/❸ transpordil tekkinud mustuse eemaldamiseks niiske lapiga üle.

Elektriühendus

Kui olete seadme kirjeldatud viisil pakendist välja võtnud ja paigaldanud, siis ühendage seade võrgupistikupesaga.

- Võrrelge enne seadme ühendamist tüübisildil olevaid ühendusandmeid (pinge ja sagedus) teie vooluvõrgu omadega.
- Võrgupistikupesa peab olema kaitstud 16 A automaatkaitsemeega.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks pikenduskaablit. Võrgupistik peab olema hädaolukorras kiiresti ligipääsetav.
- Ärge paigutage võrgukaablit üle seadme või üle kuumade ja/või teravate servadega pindade.
- Jälgige, et võrgukaablit ei kiiluta kinni.

Käitamine

Keedualad

Keedualadel **1/3** on järgmised võimsusastmed:

Võimsusastmed	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
vasak keeduala 1 (vattides)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
paremkeeduala 3 (vattides)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Mõlemal keedualal **1/3** on 19 temperatuuriaset:

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

Kuigi keedualad **1/3** on optiliselt identsed, on vasakul keedualal **1** suurem võimsus kui paremal keedualal **3**. Arvestage seepärast, et sama kogus toitu kuumutatakse vasakul keedualal **1** kiiremini ja see võivad ka kergemini kõrbema minna.

Turvaväljalülitus

- Keedupoti tuvastus lülitab seadme ohutuse tagamiseks automaatselt ooterežiimi, kui võtate keedunõu keedualalt **1/3** ära või ei aseta sinna üldsegi keedunõud.
- Kui võtate keedunõu keedualalt **1/3** ära, kõlavad mõne sekundi pärast umbes 1 minuti jooksul helisignaalid. Ekraanile **15** kuvatakse veateade „E0“. Kui selle aja jooksul asetate keedunõu uuesti keedualale **1/3**, säilivad eelnevalt tehtud seadistused. Vastasel juhul kustub „E0“ 1 minuti pärast ja seade lülitub ooterežiimi.

JUHIS

- Seni, kuni keeduala **1/3** temperatuur on üle 60 °C, kuvatakse ekraanile **15** „-H-“.

Käsitsemine

TÄHELEPANU! MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Kokku ei tohi keedupoti kaal koos sisuga olla üle 10 kg, sest vastasel juhul võiksid keedualad **1/3** saada kahjustada.
- ▶ Tõmmake võrgupistik pistikupesast alati välja alles siis, kui ventilaatorid enam töötä, sest vastasel juhul võiks seade saada kahjustada.

JUHIS

- ▶ Jälgige, et igal sisestusel kõlab helisignaal.

- 1) Asetage sobiv keedunõu koos sisuga ühe keeduala **1/3** keskele.
- 2) Ühendage võrgupistik pistikupessa.
 - ✓ Lühikeseks ajaks süttivad kõik märgulambid. Seade on nüüd ooterežiimis.
 - ✓ Kui keeduala **1/3** temperatuur on madalam kui 60 °C kuvatakse ekraanile **15** „L-“.
 - ✓ Kui eelnevalt on juba toimunud keetmine ja keeduala **1/3** temperatuur on veel üle 60 °C kuvatakse ekraanile **15** „H-“.
- 3) Vajutage klahvi Sees/Väljas **(L)** **11**.
 - ✓ Ekraanile **15** kuvatakse „**07**“ ja märgulamp Sees/Väljas **10** põleb.

JUHIS

- ▶ Kui te umbes 30 sekundi jooksul ei aseta keedualale **1/3** sobivat keedunõud või ei tee seadistusi, lülitub seade helisignaaliga ooterežiimi.

- 4) Te võite valida võimsusastmete režiimis **või** temperatuuriastmete režiimis toiduvalmistamise vahel. Vajutage selleks klahvi Režiim **↔ 15**.
 - ✓ Võimsusastmete režiimis ilmub ekraanile **15** eelseadistatud võimsusaste (vasakul keedualal **1** „L 05“, paremal keedualal **3** „L 04“). Märgulamp **P 7** põleb. Võimsusastmete režiimis kuumutatakse keedunõud erineva kiirusega. Mida kõrgem on seadistatud võimsusaste, seda kiiremini keedunõud kuumutatakse.
 - ✓ Temperatuuriastmete režiimis ilmub ekraanile **15** eelseadistatud temperatuur „120“°C. Märgulamp °C **8** põleb. Temperatuuri saate klahvide **+ 14** või **- 15** vajutamisega vastavalt 10 °C võrra suurendada või vähendada. Temperatuuriastmete režiimis kuumutatakse keedunõu seadistatud temperatuurile. Temperatuuri langemisel alla seadistatud väärtuse hakkab seade uuesti kuumutama. Temperatuuri hoitakse.

JUHIS

- Kui keedualal **1/3** ei ole sobivat keedunõud, kõlavad mõne sekundi pärast umbes 1 minuti jooksul helisignaalid. Ekraanile **15** kuvatakse veateade „EÜ“. Jätkamiseks asetage keedualale **1/3** sobiv keedunõu koos sisuga (vt peatükk **Turvaväljalülitus**).

- 5) Vajutage seni klahve **+** **14** või **—** **16**, kuni ekraanile **15** ilmub soovitud võimsuste või temperatuur.
- 6) Keeduala **1/3** väljalülitamiseks vajutage klahvi Sees/Väljas **11** (↺).
- ✓ Kõik märgulambid kustuvad, seade on jälle ooterežiimis.
- 7) Kui te ei soovi seadet edasi kasutada, tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.

Taimer

Te võite eelnevalt valida aja 1 - 180 minutit, mille möödumisel peab vastav keeduala **1/3** välja lülituma.

- 1) Käivitage eelnevat kirjeldatud viisil keetmine (võimsus- või temperatuurirežiim).
- 2) Vajutage klahvi Taimer ☹ **19**.
- ✓ Ekraanile **15** ilmub „Ü“. Märgulamp Taimer ☺ **20** põleb.
- 3) Seadistage soovitud aeg vajutades selleks klahve **+** **14** või **—** **16**.
- ✓ Ajanäit ekraanil **15** suureneb või väheneb vastavalt 1 minuti võrra. Kui te ei tee 5 sekundi jooksul sisestusi, siis taimer käivitub.

JUHIS

- Kiirkerimise käivitamiseks hoidke klahve **+** **14** või **—** **16** vajutatult.
- ✓ Ekraanile **15** kuvatakse nüüd vaheldumisi seadistatud võimsusaste/temperatuur ja kuni väljalülitumiseni veel jäänud aeg.
- ✓ Aja möödumisel kõlab helisignaal ja vastav keeduala **1/3** lülitub automaatselt välja, seade asub jälle ooterežiimis.

Automaatprogrammid

Boost

Kasutage programmi „Boost“ keetmise kiirendamiseks.

1) Vajutage käitamise ajal klahvi Boost **B 18**.

- ✓ Seade lülitub umbes 30 sekundiks kõrgeimale võimsusastmele. Ekraanile **15** kuvatakse aktiivse keeduala **1/3** maksimaalne võimsusaste. Märgulamp Boost **B 21** põleb.

2) Programmi enneaegseks katkestamiseks vajutage uuesti klahvi Boost **B 18**.

Vastasel juhul lülitub seade umbes 30 sekundi pärast automaatselt eelnevalt seadistatud võimsus- või temperatuuristmele tagasi, märgulamp Boost **B 21** kustub.

Piim

Kasutage programmi „Piim“, et soojendada piima ilma seda üle keetmata. Piim soojendatakse väikesel võimsusastmel temperatuurile umbes 60 °C ja seda hoitakse 20 minutit temperatuuril umbes 60 °C.

1) Vajutage käitamise ajal klahvi Piim  **17**.

- ✓ Märgulamp Piim  **22** põleb. Ekraanile **15** kuvatakse vaheldumisi „60“ ja kuni programmi lõpuni veel jäänud aeg alates „20“.

JUHIS

- ▶ Samaaegselt võite aktiveerida programmi „Boost“. Programm „Piim“ katkestatakse umbes 30 sekundiks ja seejärel jätkatakse seda.
- ▶ Kui aktiveerite samaaegselt programmi „Soojana hoidmine“, siis programm „Piim“ katkestatakse.

2) Programmi „Piim“ katkestamiseks ja uuesti tavarežiimi liikumiseks vajutage klahvi Režiim  **13**.

Soojana hoidmine

Programmiga „Soojana hoidmine“ hoitakse keedunõu sisu säästvalt 2 tundi temperatuuril 60 °C soojana. Kui 60 °C on saavutatud, lülitab seade vastava keeduala **1/3** välja. Kui temperatuur langeb alla 60 °C hakkab seade uuesti kuumutama.

1) Vajutage käitamise ajal klahvi Soojana hoidmine  **12**.

- ✓ Ekraanile **15** kuvatakse vaheldumisi temperatuur „60“ ja kuni programmi lõpuni veel jäänud aeg alates „120“. Märgulamp Soojana hoidmine  **9** põleb.

JUHIS

- ▶ Samaaegselt võite aktiveerida programmi „Boost“. Programm „Soojana hoidmine“ katkestatakse umbes 30 sekundiks ja seejärel jätkatakse seda.
- ▶ Kui aktiveerite samaaegselt programmi „Piim“, siis programm „Soojana hoidmine“ katkestatakse.

- 2) Programmi „Soojana hoidmine“ katkestamiseks ja uuesti tavarežiimi liikumiseks vajutage klahvi Režiim $\longleftrightarrow$ **18**.

Lapselukk

Volitamata sisselülitamise või seadistuste muutmise, näiteks laste poolt, takistamiseks on see seade varustatud lapselukuga. Igal keedualal on oma lapselukk. Kui soovite takistada seadme käsitlemist, peate vastava lapselukuga blokeerima alati mõlemad keedualad **1/3**.

JUHIS

- ▶ Kasutage lapselukku ka kaitsefunktsioonina pühkimisel: Aktiveerige enne niiske lapiga üle klahvide pühkimist lapselukk. Nii väldite klahvide soovimatut lülitamist.

- 1) Lapseluku sisselülitamiseks vajutage samaaegselt klahve **+** **14** ja **—** **16**.
- ✓ Kõlab helisignaal, märgulamp Lapselukk  **6** põleb ja ekraanile **15** kuvatakse „-L-“.
- 2) Lapseluku väljalülitamiseks hoidke samaaegselt klahve **+** **14** ja **—** **16** umbes 3 sekundit vajutatult.
- ✓ Kõlab helisignaal ja märgulamp Lapselukk  **6** kustub.

JUHIS

- ▶ Kui aktiveerite lapseluku kasutamise ajal, saab seadet välja aga mitte uuesti sisse lülitada.

Puhastamine

HOIATUS – ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ▶ Enne seadme puhastamist tõmmake alati võrgupistik pistikupesast välja.
- ▶  Mitte mingil juhul ei tohi seadet või selle osi asetada vedelikesse! Seeläbi võib elektrilöögi tõttu esineda eluoht ja seade võib saada kahjustada.
- ▶ Ärge mitte kunagi avage seadme korpust. Vastasel juhul tekib elektrilöögi tõttu eluoht.

HOIATUS - VIGASTUSOHT!

- ▶ Laske seadmel enne puhastamist esmalt jahtuda.
Põletusohut!

TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!

- ▶ Ärge kasutage lahusteid või küürimisvahendeid. Need võivad seadme keedualasid **1/3** kahjustada.
- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi, keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid! Need võivad pealispinna jäädavalt rikkuda!
- Puhastage kõiki pindu ja võrgukaablit ainult kergelt niisutatud pesulapiga.
- Kuivatage seade hästi enne uuesti kasutamist.
- Keedualadele **1/3** külgejäänud mustuse saate eemaldada majapidamistarvete kauplustes saadaoleva spetsiaalse klaaskeedualadele sobiva kaabitsaga.
- Kui seadme all on õhupilude piirkonnas näha mustust, proovige see väljastpoolt tolmuimejaga välja imeda.

Hoiustamine

- Hoidke puhast ja kuiva seadet tolmuvabas puhtas kohas.

Vigade kõrvaldamine

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	VÕIMALIKUD LAHENDUSED
Seade ei tööta. Märgulamp Sees/Väljas 10 ei põle.	Võrgupistik ei ole ühendatud.	Ühendage seade pistikupessa.
	Seade on kahjustatud.	Pöörduge teeninduse poole.
Seade ei käivita keetmist.	Vastaval keedualal 1/3 pole nõud.	Asetage sobiv nõu vastavale keedualale 1/3.
	Nõu ei ole induktsoonkeedualale sobiv.	Kasutage sobivat nõud (vt peatükk „Sobivad keedunõud”).
	Lapselukk on aktiveeritud	Hoidke samaaegselt klahve + 14 ja — 16 umbes 3 sekundit vajutatult.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E0”.	Vastaval keedualal 1/3 pole nõud või nõu on liiga väike.	Asetage sobiv nõu vastavale keedualale 1/3.
	Nõu ei ole induktsoonkeedualale sobiv.	
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E2”.	Keeduala 1/3 all asuv temperatuurisensor on defektne.	Tõmmake võrgupistik pistikupesast välja ja pöörduge teeninduse poole. Esitage veakood.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E3”.	Seadet toidetakse liiga kõrge pingega (>275 V).	Veenduge, et seade on ühendatud eeskirjadekohaselt paigaldatud 220 - 240 V ~, 50/60 Hz pistikupessa.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E4”.	Seadet toidetakse liiga madala pingega (<150 V).	Veenduge, et seade on ühendatud eeskirjadekohaselt paigaldatud 220 - 240 V ~, 50/60 Hz pistikupessa.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E5”.	Keeduala 1/3 all asuv temperatuurisensor on defektne või esineb lühis.	Tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge teeninduse poole. Esitage veakood.
Ühele ekraanidest 15 kuvatakse „E6”.	Elektronika on ülekuumenenud	Kontrollige, kas seadme alumisel küljel asuv ventilaator töötab korrektselt ja saab sisse imeda piisavalt õhku.

Seadme jäätmekäitlus



Ärge mitte mingil juhul visake seadet tavalise olmeprügi hulka. Selle toote kohta kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EU.

Käideldge seade volitatud jäätmekäitlusettevõttes või oma kohalikus jäätmejaamas. Järgige hetkel kehtivaid eeskirju. Kahtluste korral võtke ühendust oma kohaliku jäätmekäitlusettevõttega.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.

Teave selle pliidiplaadi kohta

	Sümbol	Väärtus	Ühik
Mudeli nimetus	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
Pliidiplaadi tüüp	-	Kodumajapidamises kasutatav pliidiplaat	-
Keedualade ja/või -tsoonide arv	-	2	-
Kuumutustehnoloogia (Induktsioonkeedualad ja -tsoonid, kiirguskeedualad, pliidiplaadid)	-	Induktsioonkeedualad	-
Ümarate keedualade või tsoonide korral: kasutatava pinna läbimõõt keeduala kohta, ümardatud ülespoole järgmise 5 mm-ni	Ø	22,0 / 22,0	cm
Mitterringikujuliste keedualade või tsoonide korral: elektriliselt kuumutatava keeduala või -tsooni kasutatava pinna pikkus ja laius, ümardatud ülespoole järgmise 5 mm-ni	Pikkus	N/A	cm
	Laius	N/A	cm
Energiakulu keedutsooni või pinna iga kg kohta	EC ^{Elektriga toiduvalmistamine}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Energiakulu keeduala iga kg kohta	EC ^{Pliidiplaat}	186.8	Wh/kg

Kontrollmeetod vastavalt testi standardile EN 60350-2: 2018: Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed. Osa 2: Pliidiplaadid. Toimivuse mõõtemetodid (kontrollitud vastavalt määrusele (EU) nr 66/2014 - lisa I, lõik 1.2 ja 2.2).

Kompernaß Handels GmbH garantii

Väga austatud klient

Sellele seadmele kehtib alates ostukuupäevast 3-aastane garantii. Sellel tootel ilmnevate puuduste korral on teil müüja suhtes seadusega ettenähtud õigused. Neid seadusega ettenähtud õigusi meie poolt antud garantii ei piira.

Garantii tingimused

Garantii aega arvestatakse alates ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšekk alles. Seda läheb vaja ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast ilmnevad tootel materjali- või tootmisvead, siis toode meie valikul kas remonditakse tasuta või tagastatakse ostuhind. Selle garantiiõude eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostudokument (kassatšekk) ja kirjeldatakse lühidalt kirjalikult toote puuduseid ning nende ilmnemise aega.

Kui defekt kuulub meie garantii alla, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remontimise või väljavahetamisega uut garantiiaega ei arvestata.

Garantiiaeg ja seadusega ettenähtud reklamatsioonid

Garantiiaega ei pikendata. See kehtib ka asendatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest kahjustustest ja puudustest, mis olid olemas juba ostu ajal, tuleb teavitada kohe pärast pakendist väljavõtmist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remondid on tasulised.

Garantii ulatus

Seade on valmistatud rangeid kvaliteedinõudeid järgides ning on enne väljasaatmist hoolikalt kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade korral. See garantii ei laiene toote osadele, mis kuluvad tavakasutuse käigus ja mida vaadeldakse seetõttu kui kuluvasi, samuti osadele või kahjustustele kergesti purunevatel osadel, nt. lülititel, akudel või klaasist valmistatud osadel.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, asjatundmatult kasutatud või valesti hooldatud. Toote asjatundlikuks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki selles kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kindlasti tuleb vältida kasutusviise ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse.

Toode on mõeldud vaid isiklikuks kasutuseks ja mitte ärialaseks kasutuseks. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on valesti ja asjatundmatult kasutatud, kui selle juures on rakendatud jõudu või selle juures läbiviidud toiminguid ei teostanud meie volitatud teenindusesindus.

Garantiijuhtumi menetlemine

Teie probleemi kiireks käitlemiseks järgige palun järgnevaid juhiseid:

- Palun hoidke kõikige päringute jaoks alles kassatšekk ja toote number (IAN) 374031_2104, mis tõendab teie ostu.
- Toote numbrileate toote tüübisildilt, tootele tehtud graveeringu näol, kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote tagaküljel või all olevalt kleebiselt.
- Kui tootel ilmnevad talitlusvead või muud puudused, võtke kõigepealt ühendust alltoodud teenindusosakonnaga **telefoni** või **e-posti** teel.
- Defektseks hinnatud toote saate seejärel tasuta saata teile teavitatud teenindusaadressil, lisades ostudokumendi (kassatšeki) ja selgituse, milles puudus seisneb ning millal see ilmes.



Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja mitmeid teisi käsiraamatuid, tootevideoid ja paigaldustarkvara.

Selle QR-koodiga liigute otse Lidli teeninduse lehele (www.lidl-service.com) ning saate toote numbrile (IAN) 374031_2104 sisestamisega avada oma kasutusjuhendi.

Teenindus

EE

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: kompernass@lidl.ee

IAN 374031_2104

Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSAMAA

www.kompernass.com

Satura rādītājs

Ievads	102
Noteikumiem atbilstīgs lietojums	102
Piegādes komplekts	102
Iepakojuma utilizēšana	102
Vadības elementi un rādījumi	103
Tehniskie parametri	104
Drošības norādes	104
Darbības princips	108
Piemēroti trauki	108
Energoefektīva gatavošana	108
Uzstādīšana	109
Elektriskais pieslēgums	109
Darbība	110
Gatavošanas laukumi	110
Drošības izslēgšanās funkcija	110
Lietošana	111
Taimeris	112
Automātiskās programmas	113
Aizsargmehānisms bērnu drošībai	114
Tīrīšana	115
Uzglabāšana	115
Kļūmju novēršana	116
Ierīces utilizēšana	117
Informācija par šo plīts virsmu	118
Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija	119
Serviss	120
Importētājs	120

Ievads

Apsveicam jūs ar jaunas ierīces iegādi!

Veicot šo pirkumu, jūs savā īpašumā esat ieguvusi modernu un augstvērtīgu produktu. Lietošanas instrukcija ir šā produkta sastāvdaļa. Tā satur svarīgus norādījumus par drošību, ierīces lietošanu un likvidēšanu. Pirms produkta lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Lietojiet šo produktu tikai atbilstīgi sniegtajam aprakstam un norādītajām izmantošanas sfērām. Nododot ierīci lietošanā citiem, iedodiet līdzī ar visus ierīces dokumentus.

Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Šī ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu uzsildīšanai un, lai uzturētu tos siltus. Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai privātās mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci komerciāliem mērķiem.

Lietojiet ierīci tikai sausās telpās, nekad neizmantojiet to ārpus telpām.

Piegādes komplekts

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta šādā komplektācijā:

- Indukcijas plīts ar diviem sildīšanas elementiem
- Lietošanas instrukcija

- 1) Izņemiet visas ierīces daļas un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- 2) Noņemiet visu iepakojuma materiālu.

IEVĒRĪBAI

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja kāda komponenta trūkst vai kāds komponents ir bojāts neizturīga iepakojuma dēļ vai transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu **Serviss**).

Iepakojuma utilizēšana

Iepakojums aizsargā ierīci no bojājumiem, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējām, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti.



Iepakojuma ievade atpakaļ materiālu plūsmā ietaupa izejvielas un samazina atkritumu apjomu. Iepakojuma materiālus, kas jums vairs nebūs nepieciešami, likvidējiet saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Utilizējiet iepakojumu atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Nemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstīgi šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasa,

20–22: papīrs un kartons,

80–98: kompozītmateriāli.

IEVĒRĪBAI

- Ja iespējams, saglabājiet iepakojumu tik ilgi, kamēr ir spēkā ierīces garantija, lai, iestājoties garantijas gadījumam, ierīci varētu pienācīgi iepakot.

Vadības elementi un rādījumi

Attēls A atlokāmajā lapā: pārskats par iekārtu

- 1 Kreisās puses gatavošanas laukums
- 2 Gaisa sprauga (aizmugurē)
- 3 Labās puses gatavošanas laukums
- 4 Vadības panelis (labās puses gatavošanas laukumam)
- 5 Vadības panelis (kreisās puses gatavošanas laukumam)

Attēls B atlokāmajā lapā: vadības panelis 4 un 5

(identiski abiem gatavošanas laukumiem)

- 6 Kontrollampīņa Aizsargmehānisms bērnu drošībai
- 7 Kontrollampīņa „Power” P
- 8 Kontrollampīņa „Temperatūra” °C
- 9 Kontrollampīņa „Ēdiena siltuma saglabāšana”
- 10 Kontrollampīņa „Ieslēgt/izslēgt”
- 11 Taustiņš „Ieslēgt/Izslēgt”
- 12 Taustiņš „Ēdiena siltuma saglabāšana”
- 13 Taustiņš „Režims” $\longleftrightarrow$ („Power” P/ „Temperatūra” °C)
- 14 Taustiņš **+**
- 15 Displejs
- 16 Taustiņš **—**
- 17 Taustiņš „Piens”
- 18 Taustiņš „Boost” B
- 19 Taustiņš „Taimeris”
- 20 Kontrollampīņa „Taimeris”
- 21 Kontrollampīņa „Boost” B
- 22 Kontrollampīņa „Piens”

Tehniskie parametri

Tīkla spriegums	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Kopējā nominālā jauda	3500 W
Kreisās puses gatavošanas laukuma nominālā jauda ❶	2000 W
Labās puses gatavošanas laukuma nominālā jauda ❸	1500 W
Aizsardzības klase	II /  dubultā izolācija
Trokšņa emisijas līmenis	< 70 dB(A)

Drošības norādes

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Raugieties, lai izstrādājuma darbības laikā strāvas vads nekad nekļūtu slapjš vai mitrs. Novietojiet vadu tā, lai to nevarētu iespiest vai citādi bojāt.
- Pārliedzinieties, ka tīkla kontaktdakšu pieslēdzat tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai elektrotīkla rozetei, kuras spriegums atbilst tipa plāksnītē norādītajai specifikācijai. Tīkla kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc ierīces pieslēgšanas.
- Pēc izstrādājuma lietošanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Šajā gadījumā vienmēr satveriet kontaktdakšu, nevis tīkla kabeli.
- Ierīces izslēgšana vien nav pietiekama, jo, kamēr kontaktdakša ir pieslēgta strāvas kontaktligzdai, ierīce ir zem sprieguma.
- Pasargājiet gatavošanas laukumu no bojājumiem: nenovietojiet uz tā nevienmērīgu slodzi un nometiet uz tā nekādus priekšmetus. Neizmantojiet ierīci, ja gatavošanas laukums vai korpuss ir bojāts. Tad nekavējoties atvienojiet elektrotīkla kontaktdakšu un vispirms ierīci salabojiet.

⚠ BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Ja plīts virsmas virsma ir saplaisājusi, atvienojiet tīkla kontaktakšu no kontaktligzdas, lai izvairītos no iespējama elektriskās strāvas trieciena.



Nodrošiniet, ka ierīce, tīkla kabelis vai kontaktspraudnis nekad netiek iegremdēts ūdenī vai citos šķidrumos.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nepieskarieties virsmai, uz kuras iepriekš atradies karsts gatavošanas trauks. Uzreiz pēc tam virsma var būt ļoti karsta.
- Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskajām, uztveres vai psihiskajām spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un / vai zināšanas, ja ierīci lieto citu personu uzraudzībā un ir tikušas instruktētas par drošu izstrādājuma lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi, ko paredzēts veikt ierīces lietotājam, nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem.
- Sargiet ierīci un pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Nesildiet noslēgtas bundžas vai citus noslēgtus traukus.



Uzmanību! Karsta virsma!



Šis simbols brīdina nepieskarties gatavošanas laukumam uzreiz pēc lietošanas. Apdegumu gūšanas risks!

⚠ BĪSTAMĪBA lauksaimniecības dzīvniekiem un mājdzīvniekiem un no tiem

- Elektroierīces var būt bīstamas lauksaimniecības dzīvniekiem un mājdzīvniekiem. Turklāt ierīci var sabojāt arī dzīvnieki. Tāpēc vienmēr sargiet ierīci no dzīvniekiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- Pārkarstēts ēdiens var sākt degt! Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Tāpēc nekad nenovietojiet to zem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem, jo īpaši zem aizkariem.
- Nekad nesildiet cieši noslēgtu trauku. Termiskā izplešanās var ātri izraisīt sprādzienu.
- Nekad nesildiet tukšu trauku. Tas ātri pārkarst, radot gan apdegumu risku, gan gatavošanas laukuma bojājumus.
- Novietojiet uz gatavošanas laukuma nekādus metāla priekšmetus, piemēram, virtuves vai galda piederumus. Indukcijas laukumā tie var ļoti sakarst.
- Esiet piesardzīgi, karsējot nelielu eļļas daudzumu! Iestatiet zemāku jaudas līmeni vai temperatūru. Pretējā gadījumā eļļa var aizdegties! Nekad nedrīkst dzēst degošu eļļu ar ūdeni! Apslāpējiet liesmas, nosedzot tās ar piemērotu vāku vai šķīvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS! UGUNSBĪSTAMĪBA!

- ▶ Nekad nedarbiniet ierīci uz metāla galda vai citas metāla virsmas. Tā var sakarst un izraisīt ugunsgrēku. Ierīce var tikt neatgriezeniski bojāta.
- ▶ Nedarbiniet ierīci uz tekstila virsmas, piemēram, galdauta.
- ▶ Nedarbiniet šo ierīci ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ▶ Ierīces apakšpusē ir ventilators. Pastāvīgi raugieties, ka ir nodrošināta brīva gaisa padeve. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci un 60 cm uz augšu.

⚠ Lai izvairītos no elektromagnētisko lauku radītā apdraudējuma:

- ▶ Nodrošiniet vismaz 1 m attālumu no ierīcēm, kas ir jutīgas pret elektromagnētiskajiem laukiem (piemēram, ekrāniem, pulksteņiem, magnētiskajiem datu nesējiem, elektroniskām ierīcēm utt.).
- ▶ Medicīniskām ierīcēm, piemēram, elektrokardio stimulatoriem, dzirdes aparātiem vai citām ierīcēm, var būt nepieciešami lielāki attālumi. Vaicājiņiet medicīnisko ierīču ražotājam!

NORĀDE

- ▶ Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu starp 50 un 60 Hz režīmiem. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan arī 60 Hz.

Darbības princips

Kamēr parasti plīts virsma sakarst, indukcijas plīts virsmas karstums tiek radīts trauku pamatnē. Pats gatavošanas laukums netiek uzkaršēts - tas kļūst karsts, kad uz tā tiek uzsildīts ēdiens traukā, un katlā esošais siltums tiek izstarots atpakaļ uz gatavošanas laukumu (atgriezeniskā uzsildīšana).

To nodrošina enerģijas lauks, kas rada siltumu tikai magnētiski vadošos materiālos, piemēram, dzelzs traukos. Citos materiālos, piemēram, porcelānā, stiklā vai keramikā, enerģijas lauks nevar radīt siltuma efektu.

Piemēroti trauki

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti indukcijas gatavošanas laukumiem:

- Piemēroti ir katli un pannas ar tērauda vai čuguna dibenu. To var atpazīt vai nu pēc marķējuma uz katla, vai arī pēc tā, ka magnēts pielip pie katla dibena.
- Nepiemēroti ir visi metāli, pie kuriem nepielip magnēts, piemēram, alumīnijs, varš, nerūsējošais tērauds, kā arī nemetāla trauki, piemēram, no porcelāna, stikla, keramikas utt. Ja uz gatavošanas laukuma novietoti nepiemēroti trauki **1/3**, parādās „E” attiecīgajā displejā **15**.
- Plānas katlu pamatnes ir piemērotākas vārīšanai ar indukciju nekā biezas, daudzslāņainas pamatnes. Ļoti īss reakcijas laiks uz iestatījumu izmaiņām (īss priekšsildīšanas laiks, ātri dozēta apcepšana) nav iespējams ar biežām katlu pamatnēm.

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti gatavošanas laukuma **1/3** izmēram. Tikai tad indukcijas gatavošanas laukums var darboties pareizi. Katla pamatne nedrīkst būt nelidzena, tai jābūt plakana.

Lai enerģijas lauks darbotos, katla pamatnes diametrs nedrīkst būt mazāks par 10 cm. Nelietojiet katlus, kuru pamatnes diametrs ir lielāks par 22 cm.

Nekad neizmantojiet abus gatavošanas laukumus **1/3** kopā, lai novietotu un uzkaršētu tikai vienu lielu gatavošanas trauku.

Energoefektīva gatavošana

- Lai pēc iespējas saudzīgāk izturētos pret enerģiju, kas nepieciešama ēdiena uzsildīšanai, mēs iesakām izmantot katlu ar plašu diametru un zemu augstumu, nevis augstu katlu ar mazu diametru. Tas ļauj ēdieniu uzsildīt ātrāk, jo ar lielu diametru tiek uzkaršēts lielāks katla laukums. Bet nelietojiet katlus, kuru pamatnes diametrs ir lielāks par 22 cm.
- Ja vēlaties ātri uzsildīt ēdieniu, uzlieciet katlam vāku. Šādi tiek zaudēts mazāks karstuma daudzums.

Uzstādīšana

Ierīcei nepieciešama brīva gaisa padeve, lai tā nepārkarstu. Uzstādiet ierīci tā, lai...

- paliek vismaz 10 cm attālums visapkārt, piemēram, līdz nākamajai sienai,
 - virzienā uz augšu paliek brīvs vismaz 60 cm attālums, piemēram, līdz sienas skapim.
- Ierīce caur atverēm apakšpusē iesūc gaisu dzesēšanai. Nenovietojiet to uz tekstilmateriālu vai pūkainām virsmām, piemēram, galdautiem. Darbiniet to tikai uz gludām virsmām.
 - Nenovietojiet to aizkaru vai citu tekstilizstrādājumu tuvumā, kas gaisa plūsmā var pieķerties ierīcei.
 - Nenovietojiet to uz metāla virsmām, piemēram, virsmām, kas satur dzelzi vai tēraudu. Tās var kļūt ļoti karstas.
 - Nodrošiniet vismaz 1 m attālumu no ierīcēm, kas ir jutīgas pret elektromagnētiskajiem laukiem (piemēram, ekrāniem, pulksteņiem, magnētiskajiem datu nesējiem, elektroniskām ierīcēm utt.).
 - Noslaukiet gatavošanas laukumus ❶/❸ ar mitru lupatiņu, lai noņemtu transportēšanas netīrumus.

Elektriskais pieslēgums

Kad ierīce ir izpakota un uzstādīta atbilstoši aprakstītajam, pieslēdziet to elektrotīkla rozetei.

- Pirms ierīces pieslēgšanas salīdziniet pieslēguma parametrus (spriegumu un frekvenci) tehnisko datu plāksnītē ar sava elektrotīkla parametriem.
- Elektrotīkla rozetei jābūt aizsargātai ar 16 A automātisko slēdzi.
- Neizmantojiet pagarinātāju ierīces pieslēgšanai. Avārijas gadījumā elektrotīkla kontaktdakšai jābūt ātri pieejamai.
- Nelieciet elektrotīkla kabeli virs ierīces vai virs karstām un/vai asām virsmām.
- Raugieties, lai tīkla kabelis netiktu saspiests.

Darbība

Gatavošanas laukumi

Gatavošanas laukumiem **1/3** ir šādi jaudas līmeņi:

Jaudas līmeņi	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
kreisās puses gatavošanas laukums 1 (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
labās puses gatavošanas laukums 3 (W)	200	400	600	800	1000	1250	1500	—	—	—

Gatavošanas laukumiem **1/3** ir 19 temperatūras līmeņi:

Temperatūras līmeņi (°C)	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Lai gan gatavošanas laukumi **1/3** ir vizuāli identiski, kreisās puses gatavošanas laukuma **1** jauda ir lielāka nekā labās puses **3**. Tāpēc paturiet prātā, ka tas pats ēdiena daudzums uz kreisās puses gatavošanas laukuma tiek uzsildīts ātrāk **1** un var arī vieglāk piedegt.

Drošības izslēgšanas funkcija

- Drošības apsvērumu dēļ gatavošanas trauka noteikšana automātiski pārslēdz ierīci gaidstāves režīmā, noņemot gatavošanas trauku no gatavošanas laukuma **1/3**, vai vispār to nenovietojot uz tā.
- Noņemot gatavošanas trauku no gatavošanas laukuma **1/3**, pēc dažām sekundēm apm. 1 minūti atskan skaņas signāls. Displejā **15** tiek parādīts kļūdas ziņojums „E0”. Šajā laikā novietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas laukuma **1/3**, iepriekš veiktie iestatījumi tiek saglabāti. Pretējā gadījumā „E0” nodziest pēc 1 minūtes un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

IEVĒRĪBAI

- Kamēr gatavošanas laukuma **1/3** temperatūra pārsniedz 60 °C, displejā tiek parādīts **15** „H-”.

Lietošana

UZMANĪBU! MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Kopējais gatavošanas trauka svars, ieskaitot saturu, nedrīkst pārsniegt 10 kg, pretējā gadījumā var tikt sabojāti gatavošanas laukumi **1/3**.
- ▶ Vienmēr atvienojiet tīkla kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas, kad ventilatori ir pārtraukuši darboties, citādi ierīce var tikt bojāta.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ņemiet vērā, ka katru reizi, kad veicat ievadi, atskan skaņas signāls.

- 1) Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku ar saturu viena no gatavošanas laukumiem centrā **1/3**.
- 2) Iespraudiet tīkla kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.
 - ✓ Īsu brīdi iedegas visas kontrollampiņas. Ierīce tagad atrodas gaidstāves režīmā.
 - ✓ Displejā **15** parādās „-L-“, ja gatavošanas laukuma temperatūra **1/3** ir zemāka par 60 °C.
 - ✓ Displejā **15** parādās „-H-“, ja gatavošanas process jau ir noticis un gatavošanas laukuma **1/3** temperatūra joprojām ir virs 60 °C.
- 3) Nospiediet taustiņu „Ieslēgt/Izslēgt” **11**.
 - ✓ Displejā **15** parādās „011” un iedegas kontrollampiņa „Ieslēgt/Izslēgt” **10**.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja aptuveni 30 sekunžu laikā uz gatavošanas laukuma **1/3** nenovietojat piemērotu gatavošanas trauku vai neveicat nekādus iestatījumus, ierīce ar skaņas signālu pārslēdzas gaidstāves režīmā.

- 4) Varat izvēlēties, vai gatavot ēdienu **jaudas līmeņa režīmā** vai gatavot ēdienu temperatūras līmeņa režīmā. Nospiediet taustiņu „Režims” **↔ 13**.
 - ✓ Jaudas līmeņa režīmā displejā **15** parādās iepriekš iestatītais jaudas līmenis (kreisās puses gatavošanas laukumam **1** „L05”, labās puses gatavošanas laukumam **3** „L04”). Kontrollampiņa **P 7** deg. Jaudas līmeņa režīmā gatavošanas trauks tiek uzkarsēts ar dažādu ātrumu. Jo augstāks ir iestatītais jaudas līmenis, jo ātrāk uzkarsē gatavošanas trauks.
 - ✓ Temperatūras līmeņa režīmā displejā **15** tiek rādīta iepriekš iestatītā temperatūra „120” °C. Kontrollampiņa **°C 8** deg. Temperatūru var palielināt vai samazināt par 10 °C, nospiežot taustiņu **+ 14** vai **- 16**. Temperatūras līmeņa režīmā gatavošanas trauks tiek uzkarsēts līdz iestatītajai temperatūrai. Tas nozīmē, ka ierīces temperatūra ir pazeminājusies zem iestatītās temperatūras un ierīce atkal tiek karsēta. Temperatūra tiek uzturēta.

IEVĒRĪBAI

- Ja gatavošanas trauks atrodas uz gatavošanas laukuma **1/3**, pēc dažām sekundēm apm. 1 minūti atskan skaņas signāls. Displejā **15** tiek parādīts kļūdas ziņojums „E0”. Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku ar saturu uz viena no gatavošanas laukumiem **1/3**, lai turpinātu (skatīt nodaļu **Drošības izslēgšanās funkcija**).

- 5) Nospiediet taustiņus **+** **14** vai **—** **15** atkārtoti, līdz displejā **15** parādās vajadzīgais jaudas līmenis vai temperatūra.
- 6) Lai izslēgtu gatavošanas laukumu **1/3**, nospiediet taustiņu „Izslēgt” **11** (⏻).
- ✓ Visas kontrollampīņas nodziest, ierīce tagad atrodas gaidstāves režīmā.
- 7) Ja ierīce netiek izmantota, atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas.

Taimeris

Iepriekš iespējams izvēlēties laiku no 1 līdz 180 minūtēm, pēc kura gatavošanas laukumam **1/3** jāizslēdzas.

- 1) Sāciet gatavošanas procesu (jaudas vai temperatūras režīms), kā paskaidrots iepriekš.
- 2) Nospiediet taustiņu „Taimeris” **19** (⌚).
- ✓ Displejā **15** parādās „0”. Kontrollampīņa „Taimeris” **20** deg.
- 3) Iestatiet vēlamo laiku, nospiežot taustiņus **+** **14** vai **—** **15**.
- ✓ Laiks displejā **15** palielinās vai samazinās par 1 minūti.
Ja 5 sekundes neveicat nekādas ievades, taimeris sāk darboties.

IEVĒRĪBAI

- Nospiediet un turiet nospiešus taustiņus **+** **14** vai **—** **15**, lai sāktu ātru pārslēgšanos.

- ✓ Displejā **15** tagad pārmaiņus tiek rādīts iestatītais jaudas/temperatūras līmenis un atlikušais laiks līdz izslēgšanai.
- ✓ Pēc laika beigām atskan skaņas signāls, un attiecīgais gatavošanas laukums **1/3** automātiski izslēdzas, un ierīce atgriežas gaidstāves režīmā.

Automātiskās programmas

Boost

Izmantojiet programmu "Boost", lai paātrinātu gatavošanas procesu.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Boost” **B 18**.

✓ Ierīce aptuveni 30 sekundes pārslēdzas augstākajā jaudas līmenī. Displejā **15** tiek parādīts aktīvā gatavošanas laukuma **1/3** maksimālais jaudas līmenis. Kontrollampīņa „Boost” **B 21** deg.

2) Lai atceltu programmu priekšlaicīgi, vēlreiz nospiediet taustiņu „Boost” **B 18**.

Pretējā gadījumā pēc aptuveni 30 sekundēm ierīce automātiski pārslēdzas atpakaļ uz iepriekš iestatīto jaudas vai temperatūras līmeni, kontrollampīņa „Boost” **B 21** nodziest.

Piens

Izmantojiet programmu „Piens”, lai uzsildītu pienu bez vārīšanas. Pienu uzkarsē līdz aptuveni 60 °C ar zemu jaudas līmeni un 20 minūtes uztur aptuveni 60 °C temperatūrā.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Piens”  **17**.

✓ Kontrollampīņa „Piens”  **22** deg. Displejā **15** pārmaiņus tiek rādīts „50” un līdz programmas beigām atlikušais laiks, sākot no „20”.

IEVĒRĪBAI

- Vienlaikus jūs varat aktivizēt programmu „Boost”. Programma „Piens” tiek pārtraukta apmēram uz 30 sekundēm un pēc tam turpināta.
- Ja vienlaikus aktivizējat programmu „Ēdiena siltuma saglabāšana”, programma „Piens” tiek atcelta.

2) Nospiediet taustiņu „Režims”  **19**, lai atceltu programmu „Piens” un atgrieztos normālā režīmā.

Ēdiena siltuma saglabāšana

Programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” 2 stundas saudzīgi uztur gatavošanas trauka saturu siltu aptuveni 60 °C temperatūrā. Ierīce izslēdz attiecīgo gatavošanas laukumu **1/3**, tiklīdz ir sasniegta 60 °C temperatūra. Ja temperatūra nokrītas zem 60 °C, ierīce atkal uzsilst.

1) Darbības laikā nospiediet taustiņu „Ēdiena siltuma saglabāšana”  **12**.

✓ Displejā **15** pārmaiņus tiek rādīta temperatūra „50” un līdz programmas beigām atlikušais laiks, sākot no „120”. Kontrollampīņa „Ēdiena siltuma saglabāšana”  **9** deg.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Vienlaikus jūs varat aktivizēt programmu „Boost”. Programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” tiek pārtraukta apmēram 30 sekundes un pēc tam turpināta.
- ▶ Ja vienlaikus aktivizējat programmu „Piens”, programma „Ēdiena siltuma saglabāšana” tiek atcelta.

- 2) Nospiediet taustiņu „Režīms”  , lai atceltu programmu „Ēdiena siltuma saglabāšana” un atgrieztos normālā režīmā.

Aizsargmehānisms bērnu drošībai

Lai novērstu neatļautu ierīces ieslēgšanu vai iestatījumu maiņu, piemēram, ja to dara bērni, šī ierīce ir aprīkota ar aizsargmehānismu bērnu drošībai. Katram gatavošanas laukumam ir savs aizsargmehānisms bērnu drošībai. Ja vēlaties, lai bērni nevarētu rīkoties ar ierīci, vienmēr bloķējiet abus gatavošanas laukumus   ar attiecīgo aizsargmehānismu.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Izmantojiet aizsargmehānismu bērnu drošībai arī kā noslaučīšanas aizsardzības funkciju:
Pirms taustiņu noslaučīšanas ar mitru drānu, aktivizējiet aizsargmehānismu bērnu drošībai. Šādā veidā jūs izvairīsieties no nejaušas taustiņu iedarbināšanas!

- 1) Lai ieslēgtu aizsargmehānismu bērnu drošībai, vienlaicīgi nospiediet taustiņus   un  .
- ✓ Izskan skaņas signāls, kontrollampiņa „Aizsargmehānisms bērnu drošībai”   deg un displejā  parādās „- L -”.
- 2) Lai izslēgtu aizsargmehānismu bērnu drošībai, vienlaicīgi nospiediet un turiet taustiņus   un   aptuveni 3 sekundes.
- ✓ Atskan signāls un kontrollampiņa „Aizsargmehānisms bērnu drošībai”   izdziest.

IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja darbības laikā aktivizējat aizsargmehānismu bērnu drošībai, ierīci var izslēgt, bet nevar ieslēgt no jauna.

Tīrīšana

BRĪDINĀJUMS — STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, vienmēr atvienojiet tīkla spraudni no tīkla kontaktligzdas.
- ▶  Ierīci vai tās atsevišķās daļas nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt šķidrumos! Šādi var rasties draudi dzīvībai no elektriskā trieciena un ierīce var tikt bojāta.
- ▶ Nekad neatveriet ierīces korpusu. Pretējā gadījumā pastāv draudi dzīvībai, ko rada elektriskās strāvas trieciens.

BRĪDINĀJUMS - SAVAINOJUMU GŪŠANAS RISKS!

- ▶ Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vispirms atdzist.
Apdegumu gūšanas risks!

UZMANĪBU – MATERIĀLAIS KAITĒJUMS!

- ▶ Neizmantojiet šķīdinātājus vai abrazīvus līdzekļus. Tie var sabojāt ierīces gatavošanas laukumus **1/3**.
- ▶ Neizmantojiet agresīvas iedarbības, ķīmiskus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var neatgriezeniski sabojāt ierīces virsmu!
- Visas virsmas un tīkla kabeli tīriet tikai ar samitrinātu drāniņu.
- Pirms atkārtotas izmantošanas kārtīgi nožāvējiet ierīci.
- Uz gatavošanas laukumiem **1/3** uzkrājušos netīrumus var notīrīt ar māj-saimniecības preču tirdzniecībā pieejamo skrāpi, kas īpaši piemērots stikla plātnēm.
- Ja netīrumi ir redzami gaisa spraugu zonā zem ierīces, mēģiniet tos izsūkt no ārpuses ar putekļu sūcēju.

Uzglabāšana

- Uzglabājiet ierīci no putekļiem brīvā un tīrā vietā.

Kļūmju novēršana

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS IEMESLS	IESPĒJAMIE RISINĀJUMI
Ierīce nedarbojas. Kontrollampīņa „Ieslēgt/Izslēgt” 10 nedeg.	Tīkla kontaktspraudnis nav pievienots kontaktligzdai.	Savienojiet ierīci ar kontaktligzdu.
	Ierīce ir bojāta.	Vērsieties servisā.
Ierīce neieslēdzas gatavošanai.	Uz attiecīga gatavošanas laukuma 1/3 nav trauka.	Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3.
	Trauks nav piemērots indukcijas gatavošanas laukumiem.	Lietojiet piemērotu gatavošanas trauku (skatiet nodaļu „Piemēroti trauki”).
	Ir aktivizēts aizsargmehānisms bērnu drošībai.	Vienlaicīgi nospiediet un turiet taustiņus + 14 un — 16 aptuveni 3 sekundes.
Displejā 15 tiek parādīts „E0”.	Uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3 nav trauka vai trauks ir pārāk mazs.	Novietojiet piemērotu gatavošanas trauku uz attiecīgā gatavošanas laukuma 1/3.
	Trauks nav piemērots indukcijas gatavošanas laukumiem.	
Displejā 15 tiek parādīts „E2”.	Temperatūras sensors zem gatavošanas laukuma 1/3 ir bojāts.	Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un sazinieties ar servisu. Norādiet kļūdas kodu.
Displejā 15 tiek parādīts „E3”.	Ierīcei tiek pievadīts pārāk augsts spriegums (> 275 V).	Pārļiecinieties, vai ierīce ir pieslēgta pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas ar 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
Displejā 15 tiek parādīts „E4”.	Ierīcei tiek pievadīts pārāk mazs spriegums (< 150 V).	Pārļiecinieties, ka ierīce ir pieslēgta pie atbilstoši noteikumiem instalētas tīkla kontaktligzdas ar 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
Displejā 15 tiek parādīts „E5”.	Temperatūras sensors zem gatavošanas laukuma 1/3 ir bojāts vai radies īssavienojums.	Atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas un sazinieties ar servisu. Norādiet kļūdas kodu.
Displejā 15 tiek parādīts „E6”.	Elektronika ir pārkarsusi	Pārbaudiet, vai ventilators ierīces apakšpusē darbojas pareizi un var iesūkt pietiekami daudz gaisa.

Ierīces utilizēšana



Nekādā gadījumā neizmetiet ierīci parastajos sadzīves atkritumos.

Izstrādājumam ir piemērojama Eiropas Direktīva 2012/19/EU.

Nododiet ierīci pārstrādei sertificētā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai arī jūsu pašvaldības izveidotajā atkritumu apsaimniekošanas punktā. Ievērojiet attiecīgos spēkā esošos noteikumus. Šaubu gadījumā sazinieties ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Informāciju par nolietotā produkta utilizēšanas iespējām varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

Informācija par šo plīts virsmu

	Simbols	Vērtība	Mērvienība
Modeļa nosaukums	FS-IRC111S, SDI 3500 D4		
Plīts virsmas tips	-	Mājsaimniecības plīts virsma	-
Gatavošanas laukumu un/vai zonu skaits	-	2	-
Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas gatavošanas laukumi un zonas, karstuma izstarošanas gatavošanas laukumi, plīts virsmas)	-	Indukcijas gatavošanas laukumi	-
Apajiem gatavošanas laukumiem un zonām: izmantojamās virsmas diametrs uz gatavošanas laukumu, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm.	Ø	22,0 / 22,0	cm
Neapajiem gatavošanas laukumiem vai zonām: izmantojamās virsmas garums un platums uz elektriski apsildāmu laukumu vai zonu, noapaļots līdz tuvākajiem 5 mm.	L	Nav pielietojams	cm
	B	Nav pielietojams	cm
Enerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu vai virsmu uz kg	EC ^{Elektriskā gatavošana}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Enerģijas patēriņš uz gatavošanas vietu uz kg	EC ^{Plīts virsma}	186,8	Wh/kg

Testēšanas procedūra saskaņā ar Testēšanas standarts EN 60350-2: 2018: Mājsaimniecības elektriskās ēdiena gatavošanas ierīces - 2. daļa: Gatavošanas laukumi - Darbības īpašību mērīšanas metode (testēts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 66/2014 I pielikuma 1.2. un 2.2. punktu).

Uzņēmuma «Kompernaß Handels GmbH» garantija

Ļoti cienītā kliente, augsti godātais klient!

Šai ierīcei jūs saņemat 3 gadu garantiju, sākot ar pirkuma datumu. Šajā ierīcē konstatējot defektus, jums ir likumīgas tiesības vērsties ar prasību pie ierīces pārdevēja. Šīs likumīgās tiesības mūsu turpmāk aprakstītajā garantijā nekādā veidā neierobežo.

Garantijas nosacījumi

Garantija sākas spēkā, sākot ar pirkuma datumu. Lūdzu, saglabājiet pirkuma čeku. Tas būs nepieciešams kā pirkumu apliecinošs dokuments.

Ja trīs gadu laikā kopš šīs ierīces pirkuma datuma ierīcē tiks konstatēts materiāla vai ražošanas defekts, produktam – pēc mūsu izvēles – tiks veikts bezmaksas remonts, produkts tiks aizstāts ar jaunu produktu vai jums tiks atgriezta pirkuma summa. Lai saņemtu šo garantijas pakalpojumu, ierīce, kurai trīs gadu laikā tiek konstatēts defekts, kopā ar pirkuma čeku ir jāiesniedz mūsu uzņēmumā, pievienojot īsu konstatētā defekta aprakstu un kad tas ir konstatēts.

Ja uz šo defektu attieksies mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ salabotu vai arī jaunu produktu. Pēc produkta saremontēšanas vai nomaiņas datuma garantijas darbības periods nesākas no jauna.

Garantijas laiks un likumā noteikto reklamāciju iesniegšana saistībā ar produkta kvalitāti

Sniedzot garantijas pakalpojumu, garantijas darbības laiks nepagarinās. Tas attiecas arī uz nomainītām un salabotām detaļām. Ja bojājumi vai defekti ierīcē jau ir bijuši pirkuma brīdī, par tiem jāziņo uzreiz pēc produkta izpakošanas. Garantijas darbības laikam beidzoties, visi remonta darbi tiks veikti par maksu.

Garantijas pakalpojuma apjoms

Ierīce ir izgatavota atbilstoši visstingrākajām kvalitātes prasībām un pirms piegādes klientam rūpīgi pārbaudīta.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz produkta sastāvdaļām, kas ir pakļautas dabiskam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām detaļām, vai uz traušu un plīstošu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu detaļu bojājumiem.

Garantija beidzas brīdī, kad produktam tiek nodarīti bojājumi, tas tiek lietots vai tam tiek veikta apkope neatbilstoši paredzētajiem noteikumiem. Lai garantētu pareizu produkta lietošanu, ir jāievēro visi lietošanas pamācībā ietvertie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādiem lietošanas mērķiem un darbībām, no kurām lietošanas pamācībā produkta lietotājam tiek ieteikts atturēties vai par kuru veikšanu viņš pamācībā tiek brīdināts.

Produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai, un tas nav paredzēts komerciālai lietošanai. Rīkojoties ar ierīci pretēji aprakstītajiem izmantošanas mērķiem vai lietojot to neatbilstoši noteikumiem, iedarbojoties uz ierīci ar spēku un atverot tās korpusu (izņemot, ja to ir darījuši mūsu pilnvarotās servisa filiāles darbinieki), garantija zaudē savu spēku.

Procedūra garantijas iestāšanās gadījumā

Lai nodrošinātu ātru jūsu pieprasījuma apstrādi, lūdzu, sekojiet šīm norādēm:

- Saistībā ar visu veidu pieprasījumiem, lūdzu, sagatavojiet preces numuru (IAN) 374031_2104 un pirkuma čeku kā pirkumu apliecināšu dokumentu.
- Preces numurs ir norādīts produkta tehnisko datu plāksnītē, gravējumā uz produkta, lietošanas pamācības titullapā (apakšā kreisajā pusē) vai uzlīmē, kas pielīmēta produkta aizmugurē vai apakšpusē.
- Konstatējot ar ierīces funkciju darbību saistītus defektus vai cita veida defektus, vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru, zvanot **pa tālruni** vai rakstot **e-pastu**.
- Pēc tam produktu, kas ir fiksēts kā bojāts, klāt pievienojot pirkumu apliecināšu dokumentu (pirkuma čeku) un aprakstot konstatēto defektu, kā arī norādot tā konstatēšanas laiku, jūs varat bez maksas nosūtīt uz mūsu paziņoto servisa adresi.



Vietnē www.lidl-service.com jūs varat lejupielādēt šo un vēl daudzas citas rokasgrāmatas, videomateriālus par produktiem un instalācijas programmatūras.

Ar šo QR kodu jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru (IAN) 374031_2104, atvērt savu lietošanas pamācību.

Serviss



Serviss Lettland

Tālr.: 80005808

E-pasts: kompernass@lidl.lv

IAN 374031_2104

Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese. Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	122
Bestimmungsgemäße Verwendung	122
Lieferumfang	122
Entsorgung der Verpackung	122
Bedienelemente und Anzeigen	123
Technische Daten	124
Sicherheitshinweise	124
Funktionsweise	128
Geeignetes Kochgeschirr	128
Energieeffizientes Kochen	129
Aufstellen	129
Elektrischer Anschluss	129
Betrieb	130
Die Kochfelder	130
Sicherheitsabschaltung	130
Bedienen	131
Timer	132
Automatikprogramme	133
Kindersicherung	134
Reinigen	135
Aufbewahrung	135
Fehlerbehebung	136
Gerät entsorgen	137
Information zu dieser Kochplatte	138
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	139
Service	140
Importeur	140

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

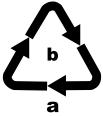
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Bedienelemente und Anzeigen

Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung gesamt	3500 W
Nennleistung linkes Kochfeld ❶	2000 W
Nennleistung rechtes Kochfeld ❸	1500 W
Schutzklasse	II /  Doppelisolierung
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.



Achtung! Heiße Oberfläche!



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

GEFAHR für und durch Nutz- und Haustiere

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

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

HINWEIS

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

Funktionsweise

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

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

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

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

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

Energieeffizientes Kochen

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

Aufstellen

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Betrieb

Die Kochfelder

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

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

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

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

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

Sicherheitsabschaltung

- Die Kochtopf-Erkennung schaltet das Gerät zur Sicherheit automatisch in den Standby-Modus, wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1/3** nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
- Wenn Sie das Kochgefäß vom Kochfeld **1/3** nehmen, ertönen nach einigen Sekunden ca. 1 Minute lang Signaltöne. Im Display **15** wird die Fehlermeldung „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 „On“ 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 , SDI 3500 D4		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	2	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitze-kochfelder, Kochplatten)	-	Induktionskochfelder	-
Bei runden Kochfeldern oder -bereichen: Durchmesser der Nutzfläche pro Kochfeld, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochfeldern oder -bereichen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch geheiztem Kochfeld oder -bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{Elektrokochen}	183.7 / 189.8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{Kochplatte}	186.8	Wh/kg

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojeen tila · Informationsstatus · Stan informacii · Informacijos data

Teabe seis · Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

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

IAN 374031_2104