

Induktionskochplatte SIKP 2000 B2

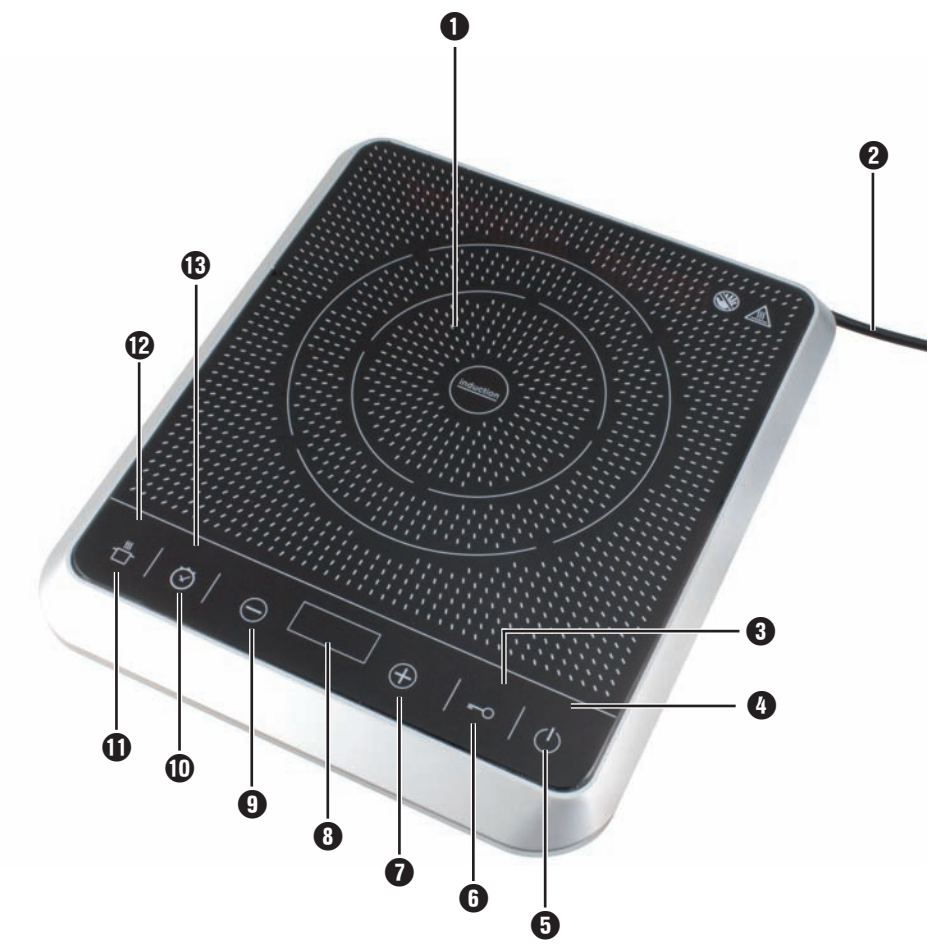


(DE) **Induktionskochplatte**
(AT) Bedienungsanleitung
(CH)

(FR) **Plaque à induction**
(CH) Mode d'emploi

(IT) **Piastra ad induzione**
(CH) Istruzioni per l'uso

(NL) **Inductiekookplaat**
Gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	5
Entsorgung der Verpackung	5
Technische Daten	6
Gerätebeschreibung/Zubehör	6
Funktionsweise	7
Geeignetes Kochgeschirr	7
Aufstellen	8
Verwenden	8
Kochgefäß aufstellen	8
Einschalten	8
Ausschalten	9
Erhitzen	10
Ablaufzeit (Timer)	11
Kindersicherung	11
Reinigen	12
Fehlerbehebung	13
Gerät entsorgen	14
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	14
Importeur	14
Garantie	15
Service	15

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist bestimmt für das Erhitzen oder Warmhalten von Lebensmitteln für den privaten Hausgebrauch und nur für die Verwendung in trockenen Räumen.

Es ist nicht bestimmt für das Erwärmen oder Erhitzen anderer Materialien, nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke und nicht zur Verwendung im Freien.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Service (Kundendienst) ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose 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 instandsetzen.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

STROMSCHLAGGEFAHR

-  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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!



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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Überhitzte Zubereitungen 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 alsbald 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 Energiefeld sehr heiß werden.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl - stellen Sie keine hohe Leistungsstufe ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen!
- ▶ 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 mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

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!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochplatte
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Technische Daten

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Kochfeld
- ❷ Netzkabel mit Netzstecker
- ❸ Kontrollleuchte Kindersicherung
- ❹ Kontrollleuchte POWER
- ❺ Taste An/Aus
- ❻ Taste Kindersicherung
- ❼ Taste +
- ❽ Display
- ❾ Taste –
- ❿ Taste Timer
- ⓫ Taste Kochen
- ⓬ Kontrollleuchte Kochen
- ⓭ Kontrollleuchte Timer

Funktionsweise

Während normale Kochplatten selber heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld ❶ selber wird nicht erhitzt - es erhitzt sich, wenn Etwas in einem Topf darauf erhitzt wird und die Hitze im Topf auf das Kochfeld ❶ 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, Kunststoffe usw..
- 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 ❶ passend ist. Der Durchmesser...

- darf nicht größer als 26 cm sein, damit das Gefäß nicht übersteht,
- und nicht kleiner als 16 cm, damit das Energiefeld überhaupt wirkt.
- Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren.

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 Hängeschränk.

Das Gerät saugt zur Kühlung Luft an über die Öffnungen an der Unterseite.

- Stellen Sie es daher nur auf glatten Oberflächen auf, nicht auf textilen oder flauschigen Oberflächen, wie z.B. Tischdecken.
- Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die sich im Luftstrom an das Gerät schmiegen könnten.

Verwenden

Wenn Sie das Gerät ausgepackt und aufgestellt haben, wie beschrieben, ist es nun verwendungsbereit.

Kochgefäß aufstellen

- Stellen Sie mittig auf das Kochfeld **1** das Kochgefäß auf. Dieses darf ...
 - nicht über den Rand des Kochfeldes **1** ragen und ...
 - nicht mehr als 10 kg wiegen (zusammen mit dem Inhalt).

Einschalten

- Wenn ein Kochgefäß mit Inhalt auf dem Kochfeld **1** steht:
 - Stecken Sie den Netzstecker **2** in die Steckdose. Ein Signal ertönt und „L-“ erscheint im Display **8**. Das Gerät ist nun bereit.
 - Drücken Sie die Taste An/Aus **5**. Die Kontrollleuchte POWER **4** leuchtet, die Kontrollleuchte Kochen **12** blinkt, das Symbol  blinkt unterhalb des Displays **8** und „L5“ erscheint im Display **8**. Ein Signal ertönt. Das Gerät ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

- Das Gerät wird ausgeschaltet, ...
 - wenn Sie nach dem Einschalten innerhalb 30 Sekunden keine weitere Funktion wählen,
 - wenn Sie die Taste An/Aus **5** erneut betätigen, auch bei laufendem Betrieb.

HINWEIS

- Im Standby-Betrieb, also nach dem Ausschalten oder vor dem Einschalten erscheint im Display **8** ein „L“ oder ein „H“. Diese Hitzeanzeige bedeutet:

- „L“ = „Low“ - Temperatur des Kochfeldes **1** <60°C

oder

- „H“ = „High“ - Temperatur des Kochfeldes **1** >60°C

- Die Kochtopf-Erkennung schaltet zur Sicherheit das Gerät automatisch aus, wenn Sie ...
 - das Kochgefäß länger als ca. 15 Sek. vom Kochfeld **1** nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
 - Bei kürzerem Herunternehmen wird zwar das Energiefeld sofort abgeschaltet - die gewählte Funktion jedoch bleibt erhalten. Ungefähr alle 3 Sek. erinnert dann ein Signalton daran, dass sich das Gerät nach ungefähr 15 Sekunden automatisch ausschaltet. Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden das Kochgefäß wieder auf das Kochfeld **1** stellen, läuft die gewählte Funktion mit den gleichen Einstellungen weiter.

HINWEIS

- Sobald Sie das Kochgefäß vom Kochfeld herunter nehmen, blinkt „Err“ im Display.

- Das Kochfeld **1** schaltet sich auch nach 120 Minuten Kochbetrieb aus, falls Sie nicht zwischenzeitlich irgendwelche Einstellungen vornehmen.

Erhitzen

■ Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben ...

- Wählen Sie mit Hilfe der Tasten + **7** und - **9** die gewünschte Leistungsstufe (L1 - L10). Voreingestellt ist eine mittlere Leistungsstufe (L5).

oder:

- Drücken Sie die Taste Kochen **11**, um die Temperatur wählen zu können. Im Display **8** erscheint „120“ und unterhalb des Displays **8** das Symbol „°C“. Wählen Sie dann mit Hilfe der Tasten + **7** und - **9** die gewünschte Temperatur (60 - 240°C). Voreingestellt ist eine Temperatur von 120°C.

HINWEIS

- Wenn Sie mit Hilfe der Einstellung „Temperatur“ kochen, erhitzt das Gerät das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur. Falls die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.
- Bei der Einstellung „Leistungsstufe“ wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.

HINWEIS

- Das Erhitzen startet, sobald Sie eine dieser Tasten betätigen. Die Einstellungen können Sie jederzeit auch während des laufenden Betriebs ändern.

Ablaufzeit (Timer)

Sie können eine Zeit von 0 - 180 Min. vorwählen, nach deren Ablauf sich das Kochfeld **1** ausschalten soll.

- Starten Sie erst das Erhitzen, wie zuvor beschrieben.
- Drücken Sie dann die Taste Timer **10**. Die Kontrollleuchte Timer **13** leuchtet, im Display **8** erscheint „120“ und unterhalb des Displays **8** „min“.
- Mit den Tasten + **7** und – **9** können Sie nun die gewünschte Ablaufzeit von 0 - 180 Minuten einstellen ...
 - vorwärts in 1-Minutenschritten (wenn Sie die Taste + **7** länger gedrückt halten, läuft die Zeit in 5-Minutenschritten vorwärts),
 - rückwärts in 5-Minutenschritten.
- Wenn Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben und keine weitere Taste drücken, startet die Ablaufzeit automatisch. Die eingestellte Leistungsstufe/ Temperatur erscheint abwechselnd mit der verbleibenden Zeit des Timers im Display **8**. Wenn Sie als Zeit den Wert 0 eingestellt haben, schaltet sich das Gerät nach 5 Sekunden aus.

Kindersicherung

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

- Drücken Sie im Standy-By-Modus die Taste Kindersicherung **6** so lange, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **3** leuchtet. Nun sind alle Tasten, bis auf die Taste Kindersicherung **6**, gesperrt.
- Um die Kindersicherung aufzuheben, drücken und halten Sie erneut die Taste Kindersicherung **6**, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **3** erlischt. Die Tasten sind nun wieder freigegeben.

HINWEIS

- Wenn im Betrieb die Kindersicherung aktiviert wird, kann weiterhin die Taste An/Aus **5** zum Ausschalten und die Taste Kindersicherung **6** betätigt werden.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker **2** aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese können das Kochfeld **1** und die Kunststoff-Flächen beschädigen.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- Reinigen Sie alle Flächen und das Netzkabel **2** nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch.
- Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf dem Kochfeld **1** können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen sichtbar sind im Bereich der Luftschlitze, können Sie versuchen, diese von außen mit einem Staubsauger heraus zu saugen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. Die Kontrollleuchte „Power“ ④ leuchtet nicht.	Der Netzstecker ② ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet den Kochvorgang nicht.	Es steht kein Gefäß auf dem Kochfeld ①.	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das Kochfeld ①.
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Benutzen Sie einen geeigneten Gefäß (siehe Kapitel „Geeignetes Kochgeschirr“)
Im Display ⑧ wird E01 angezeigt.	Das Gerät wird mit zu wenig Spannung versorgt (< 160 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240V, 50 Hz angeschlossen ist.
Im Display ⑧ wird E02 angezeigt.	Das Gerät wird mit zu hoher Spannung versorgt (> 270 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240V, 50 Hz angeschlossen ist.
Im Display ⑧ wird E03 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im Inneren des Gerätes vor!	Ziehen Sie sofort den Netzstecker ② aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service!
Im Display ⑧ wird E05 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Leistungsstufen-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker ② aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Im Display ⑧ wird E06 angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld ① ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Netzstecker ② aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.
Im Display ⑧ wird E07 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Temperatur-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker ② aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Im Display ⑧ wird E08 angezeigt.	Der Temperatursensor ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker ② aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.

Im Display ⑧ wird Err angezeigt.	Es steht kein Kochgefäß auf dem Kochfeld ❶.	Stellen Sie ein Kochgefäß auf das Kochfeld ❶.
	Es steht ein ungeeignetes Kochgefäß auf dem Kochfeld ❶.	Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld ❶.
	Das Kochgefäß steht nicht mittig auf dem Kochfeld ❶.	Stellen Sie ein Kochgefäß mittig auf das Kochfeld ❶.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0180 5772033

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.de

IAN 66570

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@idl.at

IAN 66570

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@idl.ch

IAN 66570

Sommaire

Informations relatives à ce mode d'emploi	18
Droits d'auteur	18
Utilisation conforme	18
Consignes de sécurité	19
Accessoires fournis	21
Recyclage de l'emballage	21
Caractéristiques techniques	22
Présentation de l'appareil / accessoires	22
Mode de fonctionnement	23
Récipient de cuisson approprié	23
Installation	24
Utilisation	24
Mise en place du récipient pour la cuisson	24
Mise en marche	24
Arrêt	25
Chauffage	26
Minuterie (timer)	27
Sécurité enfant	27
Nettoyage	28
Dépannage	29
Mise au rebut	30
Remarque concernant la déclaration de conformité CE	30
Importateur	30
Garantie	31
Service après-vente	31

Informations relatives à ce mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez en effet fait l'acquisition d'un équipement fiable et efficace. La notice du mode d'emploi fait partie de cet équipement. Cette notice donne des recommandations importantes pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Prendre connaissance de cette notice avant d'utiliser l'appareil. Utiliser l'appareil en suivant les recommandations d'emploi données dans cette notice, n'utiliser aussi cet appareil que pour les applications spécifiées dans cette notice. Remettre également tous les documents concernant cet appareil en cas de cession de celui-ci à un autre utilisateur.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction du document, même partielle, toute reproduction des illustrations, même après modification, suppose l'accord préalable par écrit du constructeur.

Utilisation conforme

Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments dans un cadre privé ; il doit être utilisé uniquement dans des locaux à l'abri de l'humidité.

Cet appareil n'est pas prévu pour réchauffer ou chauffer d'autres matières ; il n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel ni en extérieur.

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination normale. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Toute réclamation sera déclarée irrecevable pour des dommages suite à une utilisation non conforme, une réparation mal effectuée, l'utilisation de pièces de rechange non validées par le constructeur ou suite à des modifications effectuées sur l'appareil. La personne utilisant l'appareil assume ses responsabilités.

Consignes de sécurité

FR
CH

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou le connecteur était endommagé, faire remplacer la ou les pièces concernées par le service après-vente avant de réutiliser l'appareil.
- ▶ Après utilisation, retirez toujours le connecteur secteur de la prise.
- ▶ Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.
- ▶ Protégez la plaque chauffante à l'encontre de tous dommages : ne la sollicitez pas de manière irrégulière et évitez d'y faire tomber des objets. Il est interdit de continuer à l'utiliser lorsque le champ de cuisson ou le boîtier sont endommagés. Retirez alors immédiatement la fiche secteur et faites d'abord réparer l'appareil.
- ▶ Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- ▶ Si la surface est fissurée, veuillez éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrochoc.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

-  Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou le connecteur secteur ne soient jamais immergés dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT

- ▶ Ne touchez pas la surface sur laquelle un récipient de cuisson chaud était posé. Car directement après, la surface peut être très chaude.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.

MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT



Attention ! Surface brûlante !



Ce symbole vous incite à ne pas toucher la plaque chauffante directement après l'usage. Risque de brûlure !

MISE EN GARDE ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Les préparations brûlantes peuvent se mettre à brûler ! Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne le placez jamais sous des objets inflammables tels que des rideaux ou des voilages.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient hermétiquement fermé. La dilatation résultant de la chaleur peut facilement provoquer une explosion.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient vide. Celui-ci chaufferait rapidement - et entraînerait ainsi un risque de brûlure, tout en endommageant la plaque chauffante.
- ▶ Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque chauffante (ustensiles de cuisine, couverts, etc.). Ils peuvent devenir très chauds dans le champ énergétique.
- ▶ Rester prudent en chauffant des petites quantités d'huile : ne pas régler sur un niveau de puissance élevé. Il y a en effet risque d'inflammation de l'huile
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une surface ou un support métallique. Un support métallique pourrait s'échauffer et être à l'origine d'un incendie (dommage irréparable sur l'appareil).
- ▶ Ne jamais opérer l'appareil avec un temporisateur, une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Pour éviter tout danger lié à des champs électromagnétiques :

- ▶ Maintenez au moins un mètre d'écart avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (écrans de télévision, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- ▶ Les appareils médicaux (pacemakers, appareils auditifs ou autres dispositifs, etc.) peuvent nécessiter des distances de sécurité plus importantes. A cet égard, interrogez le fabricant de produits médicaux !

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- plaque chauffante par induction
- notice d'utilisation

1) Sortir du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice.

2) Retirer tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir carte de garantie).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans les filières de revalorisation permet d'économiser les matières premières et réduit le volume de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec la réglementation.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Caractéristiques techniques

FR
CH

tension d'alimentation	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
consommation nominale	2000 W
classe de protection	II 
niveau d'émission sonore	< 70 dB (A)

Présentation de l'appareil / accessoires

- ❶ plaque chauffante
- ❷ cordon d'alimentation avec fiche secteur
- ❸ témoin lumineux "sécurité enfant"
- ❹ témoin lumineux "Power"
- ❺ touche marche/arrêt
- ❻ touche "sécurité enfant"
- ❼ touche +
- ❽ afficheur
- ❾ touche –
- ❿ touche "minuterie"
- ⓫ touche "cuisson"
- ⓬ témoin lumineux "cuisson"
- ⓭ témoin lumineux "timer"

Mode de fonctionnement

Alors qu'avec les plaques de cuisson habituelles, ce sont les plaques elles-mêmes qui deviennent chaudes, la chaleur sur une plaque chauffante à induction est générée au fond du récipient de cuisson. La plaque à induction ❶ elle-même ne s'échauffe pas - elle ne s'échauffe que lorsque le contenu du récipient monte en température, lequel contenu rayonne de la chaleur sur la plaque à induction ❶. (flux calorifique en sens inverse).

Ceci est assuré par un champ électromagnétique qui génère de la chaleur uniquement dans des matériaux conducteurs (casseroles en fer, etc.). Dans d'autres matériaux, comme par ex. la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ énergétique ne peut pas générer d'effet de chaleur.

Récipient de cuisson approprié

Utilisez uniquement des casseroles et autres appropriées pour les plaques chauffantes par induction :

- Sont appropriées les casseroles et les poêles avec un fond en acier ou en fonte. Vous le reconnaissez soit à une marque sur la casserole ou lorsque l'aimant reste attaché au fond de celle-ci.
- Tous les métaux sur lesquels les aimants n'adhèrent pas, par ex. l'aluminium, le cuivre, l'acier inoxydable, ainsi que les récipients non métalliques, par ex. la porcelaine, le verre, la céramique, les matières plastiques, etc, sont inadaptés.
- Les fonds de casserole minces sont mieux adaptés à la cuisson par induction que les fonds sandwich épais. Les temps de réaction très courts aux modifications de réglage (préchauffage rapide ; cuisson à dosage rapide) ne sont pas possibles sur les fonds de casserole épais.

Utilisez uniquement des casseroles et assimilées adaptées à la taille de la plaque chauffante ❶.

Le diamètre ...

- ne doit pas dépasser 26 cm : le récipient ou la casserole ne doit pas déborder de la plaque,
- et ne doit pas être inférieur à 16 cm, afin que le champ énergétique agisse pleinement.
- Le fond de casserole ne doit pas présenter d'irrégularités, il doit reposer bien à plat.

A présent la plaque chauffante par induction peut fonctionner sans problèmes.

Installation

L'appareil nécessite une arrivée d'air libre pour ne pas surchauffer.

Voilà pourquoi nous vous recommandons d'installer l'appareil comme suit :

- un espace libre de 10 cm minimum tout autour, par ex. vers le mur le plus proche,
- un espace libre de 60 cm au minimum vers le haut (par rapport à un rangement en hauteur, etc.).

L'appareil aspire de l'air pour refroidir via des ouvertures sur le bas.

- Posez-le par conséquent uniquement sur des surfaces lisses, et non pas sur des surfaces textiles ou moelleuses (nappes, etc.).
- Ne le placez pas à proximité de rideaux, voilages ou d'autres textiles qui pourraient entrer en contact avec l'appareil.

Utilisation

Lorsque vous avez déballé l'appareil et l'avez installé, conformément à la description, il est prêt à l'emploi.

Mise en place du récipient pour la cuisson

- Installez le récipient pour la cuisson au milieu de la plaque chauffante ❶. Ce récipient ...
 - ne doit pas dépasser la bordure de la plaque chauffante ❶ et ...
 - ne doit pas peser plus de 10 kg (avec le contenu).

Mise en marche

- Lorsqu'un récipient de cuisson avec contenu se trouve sur la plaque chauffante ❶ :
 - Enfichez le connecteur ❷ dans la prise secteur. Un signal sonore retentit et "L -" s'affiche à l'afficheur ❸. L'appareil est maintenant prêt.
 - Actionnez la touche ❹ "marche/arrêt". Le témoin lumineux "POWER" ❺ s'allume, le témoin lumineux "cuisson" ❻ clignote,  le pictogramme clignote sous l'afficheur ❸ et L5" s'affiche sur l'afficheur ❸. Un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant allumé.

Arrêt

- L'appareil est mis à l'arrêt, ...
 - lorsqu'après avoir allumé l'appareil, vous ne sélectionnez pas d'autre fonction dans un délai de 30 secondes,
 - lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "marche/arrêt" **5**, même en cours d'opération.

FR
CH

REMARQUE

- En mode standby, donc après une mise à l'arrêt ou avant une remise en marche, s'affiche sur l'afficheur **8** un "- L -" ou un "- H -". Signification de cette indication :
 - "- L -" = "Low" - température de la plaque chauffante **1** <60°C
 ou
 - "- H -" = "High" - température de la plaque chauffante **1** >60°C
- La reconnaissance de la casserole ou autre éteint automatiquement l'appareil à titre de sécurité, lorsque vous ...
 - retirez de la plaque le récipient ou la casserole plus de 15 secondes environ, ou si vous n'y remettez rien.
 - En cas d'enlèvement sur une durée plus courte, le champ énergétique est certes automatiquement éteint - mais la fonction sélectionnée est maintenue. Environ toutes les 3 sec., un signal sonore rappelle que l'appareil s'éteint automatiquement après environ 15 secondes. Si vous remettez en place sur la plaque chauffante 1 la casserole ou le récipient durant ce laps de temps de 15 secondes, la fonction sélectionnée redémarre avec les mêmes réglages.

REMARQUE

- L'indication "Err" apparaît sur l'afficheur dès qu'on enlève le récipient sur la plaque chauffante.
- La plaque chauffante **1** s'éteint automatiquement après 120 minutes si vous ne procédez pas entre-temps à d'autres opérations.

Chauffage

■ Après avoir allumé l'appareil ...

- Sélectionner avec les touches + **7** et – **9** le niveau de puissance souhaitée (L1 - L10). L'appareil est réglé par défaut sur le niveau moyen (L5).

ou :

- Actionner la touche "cuisson" **11**, pour sélection de la température. Sur l'afficheur **8** s'affiche "120" et en dessous de l'afficheur **8** le caractère "°C". Sélectionner avec les touches + **7** et – **9** la température souhaitée (60-240°C). La température de 120°C est réglée par défaut.

REMARQUE

- Si vous faites la cuisson avec le réglage "température", l'appareil chauffe le récipient à la température programmée. L'appareil reprend le chauffage si la température redescend. La température est ainsi maintenue à la valeur souhaitée.
- Le récipient est chauffé plus ou moins vite avec le réglage "niveau de puissance". Plus le niveau de puissance est élevé, plus le récipient sera réchauffé rapidement.

REMARQUE

- Le réchauffement démarre dès que vous appuyez sur l'une de ces touches. Vous pouvez à tout moment modifier les réglages en cours d'opération.

Minuterie (timer)

Vous pouvez sélectionner une durée de 0...180 min, qui lorsqu'elle est écoulée, éteint la plaque chauffante ❶.

- Démarrez tout d'abord le réchauffement, comme indiqué précédemment.
- Appuyez sur la touche "timer" (minuterie) ❿. Le témoin lumineux "timer" ❸ s'allume, sur l'afficheur ❷ apparaît "120" et sous l'afficheur ❷ "min".
- Avec les touches + ➗ et – ➘, réglez la minuterie 0 - 180 minutes à la valeur désirée ...
 - vers le haut par incréments de 1 minute (en actionnant plus longtemps la touche + ➗, le compteur avance par incréments de 5 minutes),
 - vers le bas par incréments de 5 minutes.
- Une fois le temps réglé et si aucune autre action n'intervient, le comptage de temps démarre automatiquement. La température ou le niveau de puissance s'affiche avec le temps restant de la durée de cuisson programmée (afficheur ❷). Si la valeur 0 a été programmée pour cette durée, l'appareil s'arrête au bout de 5 secondes.

Sécurité enfant

Cet appareil est équipé d'un dispositif "sécurité enfant" pour empêcher toute manipulation non voulue (arrêt, changement de consigne de température, etc.).

- Actionner en mode standby-by la touche "sécurité enfant" ❹ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le témoin lumineux ❸ "sécurité enfant" s'allume. Toutes les touches passent alors à l'état inhibé, y compris la touche "sécurité enfant" ❹.
- Pour lever la sécurité enfant, réactionner la touche "sécurité enfant" ❹ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le témoin lumineux ❸ "sécurité enfant" s'éteigne. L'inhibition des touches est alors levée.

REMARQUE

- Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche "marche/arrêt" ❺ pour la mise à l'arrêt et la touche "sécurité enfant" ❹ peuvent être actionnées.

Nettoyage

FR
CH

ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débrancher toujours l'appareil de la prise secteur ❷.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.
- ▶ Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Danger de mort par électrocution.

ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Avant chaque nettoyage, laissez entièrement refroidir l'appareil. Risque de brûlure !

ATTENTION - DOMMAGE MATÉRIEL !

- ▶ N'utilisez pas de solvant ni de produit à récurer. Ils peuvent en effet endommager la plaque chauffante ❶ et les surfaces en plastique.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques. Ils peuvent en effet endommager les surfaces !
- Nettoyez toutes les surfaces et le cordon d'alimentation ❷ uniquement avec un chiffon légèrement humidifié.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Toutes les saletés incrustées sur la plaque chauffante ❶ peuvent être éliminées à l'aide d'un grattoir spécialement adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique, grattoir disponible dans le commerce des appareils ménagers.
- Lorsque les salissures sont visibles au niveau de la fente d'aération, vous pouvez essayer de les éliminer à l'aide d'un aspirateur.

Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. La lampe témoin "Power" ④ ne s'allume pas.	Le connecteur secteur ② n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	pas de récipient sur la plaque chauffante ①.	Mettre un récipient approprié sur la plaque chauffante ①.
	Récipient de cuisson inadapté pour une plaque chauffante par induction.	Utiliser un récipient adapté (se reporter au chapitre "Récipient de cuisson adapté")
E01 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Tension d'alimentation trop faible (< 160 V).	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise pour tension secteur de 220 - 240V, 50 Hz.
E02 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Tension d'alimentation trop élevée (> 270 V).	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise pour tension secteur de 220 - 240V, 50 Hz.
E03 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Présence d'un court-circuit dans l'appareil !	Débrancher immédiatement l'appareil (connecteur ②) et contacter le service après-vente !
E05 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Surchauffe de l'appareil (en mode niveau de puissance)!	Débrancher l'appareil (connecteur ②) et attendre que l'appareil se refroidisse.
E06 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Sonde de température sous la plaque chauffante ① défectueuse ou présence d'un court-circuit.	Débrancher l'appareil (connecteur ②) et contacter le service après-vente !
E07 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Surchauffe de l'appareil (en mode température)!	Débrancher l'appareil (connecteur ②) et attendre que l'appareil se refroidisse.
E08 s'affiche sur l'afficheur ⑧.	Sonde de température défectueuse.	Débrancher l'appareil (connecteur ②) et contacter le service après-vente !

FR
CH

Err s'affiche sur l'afficheur 8.	pas de récipient sur la plaque chauffante 1.	Mettre un récipient approprié sur la plaque chauffante 1.
	Présence d'un récipient inapproprié sur la plaque chauffante 1.	Mettre un récipient approprié sur la plaque chauffante 1.
	Récipient mal placé sur la plaque chauffante 1.	Mettre le récipient au centre de la plaque chauffante 1.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle pour les déchets habituels. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune. Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doute contacter les services techniques de la mairie.

Remarque concernant la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions de la directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2004/108/EC et de la directive "Basse tension" 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas mal-façon, de défaut de fabrication et ne couvre pas les pièces d'usure ni les dommages sur des éléments fragiles (commutateur, piles, etc.).

Cet équipement est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte ou inappropriée, d'acte de malveillance ou en cas d'une intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. Une prestation au titre de la garantie n'a aucune incidence sur la durée contractuelle de la garantie. Même remarque s'agissant de pièces de rechange ou de pièces ayant fait l'objet d'une réparation.

Signaler immédiatement une anomalie ou un défaut éventuel sur l'appareil après la sortie de l'emballage (au plus tard deux jours après la date d'achat) .

Les réparations éventuelles feront l'objet d'une facturation une fois la période de garantie échue.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 66570

CH Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 66570

Indice

Informazioni sul presente manuale di istruzioni	34
Diritto d'autore	34
Uso conforme	34
Avvertenze di sicurezza	35
Volume della fornitura	37
Smaltimento della confezione	37
Dati tecnici	38
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	38
Funzionamento	39
Pentole di tipo idoneo	39
Collocamento	40
Modalità d'impiego	40
Collocazione del bollitore	40
Accensione	40
Spegnimento	41
Riscaldamento	42
Tempo di funzionamento (timer)	43
Protezione bambini	43
Pulizia	44
Eliminazione dei guasti	45
Smaltimento dell'apparecchio	46
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità EC	46
Importatore	46
Garanzia	47
Assistenza	47

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

Ha scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti informazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni per l'uso e la sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo nei modi prescritti e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se in forma modificata, è consentita solo previo consenso scritto da parte del produttore.

Uso conforme

Il presente apparecchio è destinato al riscaldamento o a tenere in caldo alimenti per uso domestico privato ed esclusivamente per l'impiego in ambienti asciutti.

Esso non è destinato al riscaldamento di altri materiali, all'uso commerciale o industriale o all'impiego all'aperto.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

AVVERTENZA

- In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Si escludono le rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze di sicurezza

IT
CH

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Assicurarsi che il cavo di rete non si bagni o inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non si incastri o possa essere danneggiato in altro modo.
- ▶ In caso di danni al cavo di rete o alla spina di rete, farli sostituire dal servizio di assistenza (assistenza ai clienti) prima di riutilizzare l'apparecchio.
- ▶ Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa.
- ▶ Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Proteggere il piano di cottura dai danneggiamenti: evitare di caricare il piano di cottura in modo non uniforme e non farvi cadere oggetti. Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il piano di cottura o l'alloggiamento presentino danni. Staccare immediatamente la spina e far riparare subito l'apparecchio.
- ▶ Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

-  Accertarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano immersi in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la superficie sulla quale sia stata precedentemente poggiata una pentola bollente. La superficie potrebbe essere molto calda.
- ▶ Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

** AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

Attenzione! Superficie bollente!



Questo simbolo mette in guardia dal pericolo conseguente al contatto con la superficie di cottura subito dopo l'uso. Pericolo di ustioni!

** AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ I preparati surriscaldati possono cominciare a bruciare! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, soprattutto tendine o tende.
- ▶ Non riscaldare mai contenitori a tenuta ermetica. L'espansione dovuta al calore può provocare un'esplosione in tempi molto rapidi.
- ▶ Non riscaldare mai un contenitore vuoto. Esso si surriscalderebbe comportando pericolo di ustioni e danneggiando il piano di cottura.
- ▶ Non poggiare oggetti metallici sul piano di cottura, ad es. attrezzi da cucina o posate. Essi potrebbero surriscaldarsi in corrispondenza del campo di energia.
- ▶ Procedere con cautela nel riscaldare piccole quantità di olio. Non impostare un livello di potenza elevato. In caso contrario, l'olio potrebbe bruciare e incendiarsi!
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio su un tavolo di metallo o su un altro supporto di metallo. Esso potrebbe riscaldarsi e dare luogo a un incendio o danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.
- ▶ Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

** Per evitare pericoli derivanti dalla formazione di campi elettromagnetici:**

- ▶ Tenere una distanza di almeno 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti dati magnetici, apparecchi elettronici, ecc.).
- ▶ In presenza di apparecchi elettromedicali, ad es. pacemaker, dispositivi acustici o altri dispositivi, potrebbe essere necessaria una distanza maggiore. Consultare in tal caso il costruttore del prodotto elettromedicale in questione!

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Piano di cottura a induzione
- Manuale di istruzioni

- 1) Prelevare tutti i componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

AVVERTENZA

- Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. scheda di garanzia).

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	2000 W
Classe di protezione	II 
Livello di emissione dei rumori	< 70 dB (A)

IT
CH

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- ❶ Piano di cottura
- ❷ Cavo di rete con spina di rete
- ❸ Spia di controllo blocco di sicurezza per bambini
- ❹ Spia di controllo POWER
- ❺ Tasto On/Off
- ❻ Tasto blocco di sicurezza per bambini
- ❼ Tasto +
- ❽ Display
- ❾ Tasto –
- ❿ Tasto timer
- ⓫ Tasto cottura
- ⓬ Spia di controllo cottura
- ⓭ Spia di controllo timer

Funzionamento

Mentre i piani di cottura tradizionali si riscaldano, in un piano di cottura a induzione il calore si sviluppa nel fondo della pentola. Il piano di cottura ❶ non si riscalda, si riscalda quando viene riscaldato qualcosa in un recipiente di cottura e il calore della pentola si irradia nuovamente sul piano di cottura ❶. (riscaldamento di ritorno).

Il riscaldamento risulta da un campo energetico in grado di generare calore soltanto in materiali a conducibilità magnetica, ad es. pentole di ferro. In altri materiali, ad es. porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non può generare calore.

Pentole di tipo idoneo

Utilizzare soltanto pentole di tipo idoneo per il piano di cottura a induzione:

- Sono idonee le pentole e le padelle con il fondo di acciaio o ghisa. Per riconoscerle basta osservare il contrassegno sulla pentola oppure verificare se un magnete aderisca al fondo della pentola.
- Non sono idonei tutti i metalli che non sono attratti dai magneti, ad es. alluminio, rame, acciaio inox, né i recipienti non metallici, ad es. in porcellana, vetro, ceramica, plastica, ecc.
- Per la cottura a induzione sono più idonei tegami con fondo sottile rispetto a quelli con fondo spesso a sandwich. I brevi tempi di reazione a modifiche delle impostazioni (breve durata di preriscaldamento; rapida rosolatura dosabile) non sono possibili con pentole dal fondo spesso.

Utilizzare soltanto pentole di dimensioni adeguate per il piano di cottura ❶. Il diametro...

- non deve essere superiore a 26 cm perché il recipiente non sporga,
- non deve essere inferiore a 16 cm perché il campo energetico possa essere efficace.
- Il fondo della pentola non deve essere irregolare, ma deve poggiare perfettamente.

Soltanto a queste condizioni il piano di cottura a induzione può funzionare correttamente.

Collocamento

L'apparecchio necessita di un passaggio per l'aria che ne eviti il surriscaldamento. Collocare pertanto l'apparecchio in modo tale che ...

- rimangano almeno 10 cm di spazio vuoto attorno, ad es. dalla parete più vicina,
- rimangano almeno 60 cm di spazio libero in alto, ad es. da un pensile.

Per il raffreddamento l'apparecchio aspira aria attraverso le aperture presenti sul lato inferiore.

- Collocarlo pertanto soltanto su superfici lisce, non su superfici di tessuto o morbide, come ad es. tovaglie.
- Non collocarlo in prossimità di tende, tendine o altri tessuti che con la corrente d'aria potrebbero venire a contatto con l'apparecchio.

Modalità d'impiego

Una volta disimballato e installato come descritto, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Collocazione del bollitore

- Collocare la pentola al centro della piano di cottura ❶. Essa non deve ...
 - sporgere oltre il margine del piano di cottura ❶ e ...
 - non deve pesare più di 10 kg (incluso il suo contenuto).

Accensione

- Se una pentola piena è posizionata sulla piano di cottura ❶:
 - inserire la spina elettrica ❷ nella presa di corrente. Risuona un segnale acustico e nel display ❸ compare "- L -". L'apparecchio è pronto per l'uso.
 - Premere il tasto On/Off ❹. La spia di controllo POWER ❺ si accende, la spia di controllo cottura ❻ lampeggia, il simbolo  lampeggia sotto il displays ❸ e "L5" compare nel display ❸. Risuona un segnale acustico. L'apparecchio è acceso.

Spegnimento

- L'apparecchio si spegne ...
 - se non viene selezionata alcuna funzione entro 30 secondi dall'accensione,
 - azionando di nuovo il tasto On/Off **5**, anche con l'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA

- In modalità Standby, quindi dopo lo spegnimento o prima dell'accensione, nel display **8** compare una "- L-" o una "- H-". Questi messaggi relativi al riscaldamento significano:

- "- L-" = "Low" - Temperatura del piano di cottura **1** <60° C

o

- "- H-" = "High" - Temperatura del piano di cottura **1** >60° C

- La rilevazione automatica del recipiente disinserisce automaticamente l'apparecchio ...
 - se la pentola viene rimossa dal piano di cottura **1** per oltre 15 secondi oppure non viene collocata alcuna pentola sul piano stesso.
 - Nel caso in cui una pentola venga rimossa per periodi più brevi, il campo energetico viene disattivato immediatamente, mentre la funzione selezionata rimane attiva. Ogni 3 secondi circa un segnale acustico ricorda che l'apparecchio si disinserisce automaticamente dopo ca. 15 secondi. Se nel giro di 15 secondi si colloca nuovamente il tegame sul piano di cottura **1**, la funzione selezionata prosegue con le stesse impostazioni.

AVVERTENZA

- Non appena si rimuove il tegame dal piano di cottura, nel display compare il messaggio "Err".

- Il piano di cottura **1** si spegne anche dopo 120 minuti di cottura nel caso in cui, nel frattempo, non siano state attivate impostazioni di altro tipo.

Riscaldamento

■ Dopo aver acceso l'apparecchio ...

- Con l'ausilio dei tasti + **7** e - **9** selezionare il livello di prestazioni desiderato (L1 - L10). Il livello di potenza preimpostato è un livello intermedio (L5).

o:

- Premere il tasto cottura **11**, per poter selezionare la temperatura. Nel display **8** compare "120" e al di sotto del display **8** compare il simbolo "°C". Con l'ausilio dei tasti + **7** e - **9** selezionare quindi la temperatura desiderata (60 - 240° C). La temperatura preimpostata è di 120° C.

AVVERTENZA

- Se si cucina con l'ausilio dell'impostazione "Temperatura", l'apparecchio riscalda il tegame alla temperatura impostata. Non appena l'apparecchio scende al di sotto della temperatura impostata, si riavvia la funzione di riscaldamento. La temperatura viene mantenuta costante.
- Con l'impostazione "Livello prestazioni" il tegame viene riscaldato a temperature diverse. Più è alto il livello di prestazioni impostato, più rapidamente verrà riscaldato il tegame.

AVVERTENZA

- Il riscaldamento inizia non appena viene azionato uno di questi tasti. Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento dell'apparecchio.

Tempo di funzionamento (timer)

È possibile preselezionare una durata da 0 a 180 min., al termine della quale avviene lo spegnimento del piano di cottura ❶.

- Avviare prima il riscaldamento come descritto in precedenza.
- Premere quindi il tasto Timer ❿. La spia di controllo Timer ❸ si accende e nel display ❸ compare "120", mentre sotto il display ❸ compare "min".
- Con i tasti + ⑦ e - ⑨ si può ora impostare il tempo di cottura desiderato da 0 a 180 minuti ...
 - in avanti, a passi di 1 minuto (tenendo premuto il tasto + ⑦ più a lungo, il tempo avanza a passi di 5 minuti),
 - a ritroso, a passi di 5 minuti.
- Dopo aver inserito il tempo desiderato e se non si preme alcun altro tasto, il conto del tempo si avvia automaticamente. Il livello di prestazioni/temperatura impostato compare in alternanza con il tempo rimasto conteggiato dal timer nel display ❸. Se si è impostato il valore 0 per il tempo, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 5 secondi.

Protezione bambini

Per evitare un'accensione o modifica delle impostazioni indesiderata, ad esempio da parte dei bambini, l'apparecchio è stato provvisto di un dispositivo di blocco per i bambini.

- In modalità Standy-By, premere il tasto blocco sicurezza bambini ❹ fino a ottenere l'emissione di un segnale acustico e la spia di controllo del blocco sicurezza bambini ❸ si accende. In tal caso, tutti i tasti sono bloccati, escluso il tasto del blocco di sicurezza bambini ❹.
- Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini, premere e tenere premuto nuovamente il tasto blocco di sicurezza ❹, fino al risuonare di un segnale acustico e allo spegnimento della spia di controllo blocco di sicurezza bambini ❸. I tasti sono ora sbloccati.

AVVERTENZA

- Se si attiva il blocco di sicurezza bambini durante l'uso, è possibile continuare ad azionare il tasto On/Off ❺ per lo spegnimento e il tasto per il blocco di sicurezza bambini ❹.

Pulizia

IT
CH

AVVERTENZA - PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina di rete ❷ dalla presa elettrica.
- ▶  Non immergere in nessun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Potrebbe derivarne pericolo di vita a causa di scosse elettriche e l'apparecchio potrebbe subire danni.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In caso contrario sussiste il pericolo di morte a causa di folgorazione.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza. Pericolo di ustioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare solventi o abrasivi. Potrebbero danneggiare il piano di cottura ❶ e le superfici di plastica.
- ▶ Non utilizzare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi. Tali sostanze possono attaccare e rovinare irreparabilmente le superfici!
- Pulire tutte le superfici e il cavo di rete ❷ solo con una spugna leggermente inumidita.
- Asciugare accuratamente l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.
- Le tracce di sporco solidificate sul piano di cottura ❶ possono essere rimosse mediante un'apposita spatola per questo tipo di piastra comunemente reperibile nei negozi di accessori per la casa.
- Se in corrispondenza della feritoia di aerazione fossero visibili tracce di sporco, si può tentare di aspirarle con un aspirapolvere.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona. La spia di controllo "Power" ❹ non si accende.	La spina di rete ❷ non è collegata. L'apparecchio è danneggiato.	Connettere l'apparecchio a una spina di rete. Rivolgersi al servizio clienti.
L'apparecchio non avvia il procedimento di cottura.	Non è stato collocato alcun tegame sul piano di cottura ❶. Il tegame non è idoneo alla cottura su piani di cottura a induzione.	Collocare un tegame idoneo sul piano di cottura ❶. Utilizzare un tegame idoneo (v. capitolo "Stoviglie di cottura idonee")
Nel display ❸ compare E01.	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo bassa (< 160 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma con 220 - 240V, 50 Hz.
Nel display ❸ compare E02.	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo alta (>270 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma con 220 - 240V, 50 Hz.
Nel display ❸ compare E03.	Nell'apparecchio è presente un cortocircuito!	Estrarre subito la spina dalla presa di rete ❷ e rivolgersi all'assistenza!
Nel display ❸ compare E05.	L'apparecchio è surriscaldato (in modalità livelli di prestazione)!	Estrarre la spina di rete ❷ dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
Nel display ❸ compare E06.	Il sensore di temperatura sotto il piano di cottura ❶ è guasto o è presente un cortocircuito.	Estrarre la spina dalla presa di rete ❷ e rivolgersi all'assistenza!
Nel display ❸ compare E07.	L'apparecchio è surriscaldato (in modalità temperatura)!	Estrarre la spina di rete ❷ dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
Nel display ❸ compare E08.	Il sensore di temperatura è guasto.	Estrarre la spina dalla presa di rete ❷ e rivolgersi all'assistenza!

IT
CH

Nel display ❸ compare Err.	Non è stato collocato alcun tegame sul piano di cottura ❶.	Collocare un tegame idoneo sul piano di cottura ❶.
	Non è stato collocato alcun tegame sul piano di cottura ❶.	Collocare un tegame idoneo sul piano di cottura ❶.
	Il tegame non è collocato centralmente sul piano di cottura ❶.	Collocare un tegame centralmente sul piano di cottura ❶.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/EC.

Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità EC

Il presente apparecchio corrisponde ai requisiti generali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC nonché della Direttiva bassa tensione 2006/95/EC.



La dichiarazione di conformità completa e originale è disponibile presso l'importatore.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in tal modo è possibile garantire un invio gratuito della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi al materiale e alla fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o danni a parti fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non limita i diritti legali del cliente. Il periodo di garanzia non si prolunga con l'intervento in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e i difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data d'acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 66570

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 66570

IT
CH

Inhoud

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing.	50
Auteursrecht.	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming.	50
Veiligheidsvoorschriften.	51
Inhoud van het pakket	53
De verpakking afvoeren.	53
Technische gegevens	54
Beschrijving van het apparaat / accessoires	54
Wijze van functioneren	55
Geschikt kookgerei.	55
Plaatsen.	56
Gebruiken	56
Kookreservoir plaatsen	56
Inschakelen	56
Uitschakelen.	57
Verhitten.	58
Aflooptijd (Timer).	59
Kinderslot.	59
Reinigen.	60
Problemen oplossen.	61
Apparaat afdanken	62
Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring	62
Importeur	62
Garantie.	63
Service	63

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U heeft daarmee gekozen voor een modern en eersteklas product. De gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van dit product. Zij bevat belangrijke instructies voor veiligheid, gebruik en afvoer. Maakt u zich voor het gebruik van het product vertrouwd met alle gebruiks- en veiligheidsinstructies. Gebruik dit product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Overhandig ook alle documenten als u het product aan derden doorgeeft.

NL

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd om levensmiddelen voor het privé-, huishoudelijke gebruik te verhitten of warm te houden en alleen geschikt voor het gebruik in droge ruimtes.

Het is niet bestemd voor het verwarmen of verhitten van andere materialen, niet voor bedrijfsmatige of industriële doeleinden en niet voor het gebruik in de openlucht.



WAARSCHUWING

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

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ▶ Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik, dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN

- ▶ Let erop, dat het netsnoer tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- ▶ Als het netsnoer of de netstekker beschadigd blijken, laat u deze eerst vervangen door de service (klantenservice), voordat u het apparaat weer gebruikt.
- ▶ Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Alleen uitschakelen is onvoldoende, omdat er nog altijd sprake is van stroom op het apparaat, zolang de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Bescherm de kookplaat tegen beschadigingen: belast deze niet ongelijkmatig en laat er geen voorwerpen op vallen. Het apparaat mag niet verder worden gebruikt, als kookplaat of behuizing beschadigd zijn. Haal in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst repareren.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, teneinde een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN



Let erop, dat het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Raak het oppervlak niet aan waarop eerst een hete pan heeft gestaan. Direct daarna kan het oppervlak erg heet zijn.
- ▶ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- ▶ Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



Let op! Heet oppervlak!



Dit symbool waarschuwt u ervoor om de kookplaat direct na gebruik aan te raken. Verbrandingsgevaar!

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Oververhitte voorbereidingen kunnen in brand vliegen! Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.
- ▶ Plaats het daarom ook nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of doeken.
- ▶ Nooit reservoirs verhitten die helemaal afgesloten zijn. Door de uitzetting wegens hitte kan het zeer snel tot een explosie komen.
- ▶ Nooit lege reservoirs verhitten. Deze kunnen snel oververhit raken - en zodoende brandgevaar veroorzaken en tevens de kookplaat beschadigen.
- ▶ Leg geen voorwerpen van metaal op de kookplaat neer, zoals bijv. keukengereedschappen of bestekdelen. Deze kunnen in het energieveld erg heet worden.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verhitten van kleine hoeveelheden olie - stel geen hoog prestatieniveau in. Anders zou de olie kunnen gaan branden en vlam vatten!
- ▶ Gebruik het apparaat nooit op een metalen tafel of een andere ondergrond van metaal. Deze zou verhit kunnen raken en zodoende mogelijk een brand veroorzaken of het apparaat kan onherstelbaar beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening.

Om gevaren door elektromagnetische velden te voorkomen:

- ▶ Houd ten minste een afstand van 1 m aan ten opzichte van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. beeldschermen, klokken, magnetische opslagmedia, elektronische apparatuur enz.).
- ▶ Medisch-technische apparaten, zoals bijv. pacemakers, hoortoestellen of andere apparaten kunnen eventueel grotere afstanden noodzakelijk maken. Consulteer hierover uw medisch-technische producent!

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inductiekookplaat
- Gebruiksaanwijzing

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

OPMERKING

- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Als de levering niet compleet is of er is sprake is van schade als gevolg van gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

NL

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de voorschriften die plaatselijk gelden.

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Beschermingsniveau	II 
Geluidsrukniveau	< 70 dB (A)

NL

Beschrijving van het apparaat / accessoires

- ❶ Kookplaat
- ❷ Netsnoer met stekker
- ❸ Indicatielampje kinderslot
- ❹ Indicatielampje "Power"
- ❺ Toets Aan/Uit
- ❻ Toets kinderslot
- ❼ Toets +
- ❽ Display
- ❾ Toets –
- ❿ Toets Timer
- ⓫ Toets koken
- ⓬ Indicatielampje koken
- ⓭ Indicatielampje timer

Wijze van functioneren

Terwijl gewone kookplaten zelf erg heet worden, ontstaat de hitte bij een inductiekookplaat in de bodem van het kookgerei. De kookplaat ❶ zelf wordt niet verhit - deze wordt heet, als er iets in een pan daarop wordt verhit en de hitte in de pan terugstraalt op de kookplaat ❶. (retour-verwarming).

Hiervoor zorgt een energieveld dat alleen in materialen die magnetisch geleiden, bijv. ijzeren pannen, hitte laat ontstaan. In andere materialen, zoals bijv. porselein, glas of keramiek kan het energieveld geen hittewerking oproepen.

Geschikt kookgerei

NL

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten:

- Geschikt zijn potten en pannen met een bodem van staal of gietijzer. Dit herkent u ofwel aan een aanduiding op de pan, of als een magneet blijft hechten aan de bodem van de pan.
- Al het metaal waaraan geen magneet blijft hechten, bijv. aluminium, koper, RVS, evenals reservoirs die niet van metaal zijn, bijv. van porselein, glas, keramiek of kunststof etc. zijn ongeschikt.
- Dunne panbodems zijn beter geschikt voor het inductiekoken dan dikke sandwichbodems. De zeer korte reactietijden op de veranderingen van instelling (korte opwarmtijd; snel doseerbaar aanbraden) zijn niet mogelijk bij dikke panbodems.

Gebruik alleen kookgerei passend voor de grootte van de kookplaat ❶. De diameter...

- mag niet groter zijn dan 26 cm. zodat het reservoir niet uitsteekt,
- en niet kleiner dan 16 cm, zodat het energieveld ook echt werkt.
- De bodem van de pan mag niet ongelijk zijn, maar moet vlak opliggen.

Alleen dan kan de inductiekookplaat perfect functioneren.

Plaatsen

Het apparaat heeft vrije luchttoevoer nodig om niet oververhit te raken. Zet het apparaat daarom zo neer, dat ...

- min. 10 cm afstand rondom vrij blijft, bijv. ten opzichte van de dichtbijzijnde wand,
- min. 60 cm afstand naar boven toe vrij blijft, bijv. ten opzichte van een hangkast.

Voor de koeling zuigt het apparaat lucht aan via de openingen aan de onderzijde.

- Plaats het daarom alleen op gladde oppervlakken, en niet op oppervlakken van textiel of oppervlakken die zacht en wollig zijn, zoals bijv. tafellakens.
- Plaats het niet nabij doeken, gordijnen of ander textiel, dat in de tocht tegen het apparaat zou kunnen glijden.

Gebruiken

Als u het apparaat zoals beschreven uitgepakt en neergezet heeft, is het nu klaar voor gebruik.

Kookreservoir plaatsen

- Zet het kookreservoir in het midden van de kookplaat ❶. Dit mag ...
 - niet uitsteken over de rand van de kookplaat ❶ en ...
 - niet meer dan 10 kg wegen (inclusieve inhoud).

Inschakelen

- Als een kookreservoir met inhoud op de kookplaat ❶ staat:
 - Steek de stekker ❷ in het stopcontact. Er klinkt een signaal en „L-“ verschijnt op het display ❸. Het apparaat is nu gereed.
 - Druk op de toets Aan/Uit ❹. Het indicatielampje POWER ❺ brandt, het indicatielampje koken ❻ knippert, het symbool  knippert onder het display ❸ en op het display verschijnt „L5“ ❸. Er klinkt een signaal. Het apparaat is nu ingeschakeld.

Uitschakelen

- Het apparaat wordt uitgeschakeld, ...
 - als u na het inschakelen binnen 30 seconden geen andere functie kiest,
 - als u de toets Aan/Uit **5** opnieuw gebruikt, ook tijdens lopend bedrijf.

OPMERKING

- In de stand-by-modus, dus na het uitschakelen of voor het inschakelen verschijnt er op het display **8** een „- L -“ of een „- H -“. Deze hitemelding betekent:

- „- L -“ = „Low“ - temperatuur van de kookplaat **1** <60°C

of

- „- H -“ = „High“ - temperatuur van de kookplaat **1** >60°C

- De kookpan-herkenning schakelt het apparaat voor de veiligheid automatisch uit, als u ...
 - het kookreservoir langer dan ca. 15 sec. van de kookplaat **1** afhaalt, of er zelfs helemaal niet op zet.
 - Bij kortstondig afnemen wordt het energieveld weliswaar direct uitgeschakeld - de gekozen functie blijft echter bewaard. Ongeveer om de 3 sec. herinnert een geluidssignaal eraan, dat het apparaat na ongeveer 15 seconden automatisch uitschakelt. Als u het kookreservoir binnen 15 seconden weer op de kookplaat **1** plaatst, loopt de gekozen functie met dezelfde instellingen verder.

OPMERKING

- Zodra u het kookreservoir van de kookplaat afhaalt, knippert „Err“ op het display.

- De kookplaat **1** schakelt ook na 120 minuten koken uit, als u tussentijds geen instellingen uitvoert.

NL

Verhitten

■ Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld ...

- Kies met behulp van de toetsen + **7** en – **9** het gewenste prestatieniveau (L1 - L10). Vooraf ingesteld is een gemiddeld prestatievermogen (L5).

of:

- Druk op de toets koken **11**, om de temperatuur te kunnen kiezen. Op het display **8** verschijnt „120“ en onder het display **8** het symbool „°C“. Kies dan met behulp van de toetsen + **7** en – **9** de gewenste temperatuur (60 - 240°C). Vooraf ingesteld is een temperatuur van 120°C.

OPMERKING

- Als u kookt met behulp van de instelling „temperatuur“, verhit het apparaat het kookreservoir op de ingestelde temperatuur. Wordt de ingestelde temperatuur niet meer gehaald, dan verhit het apparaat weer. De temperatuur wordt gehouden.
- Bij de instelling „prestatieniveau“ wordt het kookreservoir met uiteenlopende snelheden verhit. Hoe hoger het ingestelde prestatieniveau, des te sneller wordt het kookreservoir verhit.

OPMERKING

- Het verhitten begint, zodra u één van deze toetsen activeert. De instellingen kunnen te allen tijde, ook tijdens het bedrijf, veranderd worden.

Aflooptijd (Timer)

U kunt een tijd van 0 - 180 min. vooraf kiezen, na verloop waarvan de kookplaat **1** moet uitschakelen..

- Start eerst het verhitten zoals eerder beschreven.
- Druk dan op de toets timer **10**. Het indicatielampje timer **13** brandt, op het display **8** verschijnt „120“ en onder het display **8** „min“.
- Met de toetsen + **7** en – **9** kunt u nu de gewenste aflooptijd van 0 - 180 minuten instellen ...
 - voorwaarts in 1-minutenstappen (als u de toets + **7** langer ingedrukt houdt, loopt de tijd voorwaarts in 5-minutenstappen),
 - achterwaarts in 5-minutenstappen.
- Als u de gewenste tijd heeft ingesteld en u drukt op geen andere toets, start de aflooptijd automatisch. Het ingestelde prestatieniveau/de ingestelde temperatuur verschijnt afwisselend met de resterende tijd van de timer op het display **8**. Als u als tijd de waarde 0 heeft ingesteld, wordt het apparaat na 5 seconden uitgeschakeld.

NL

Kinderslot

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

- Druk in de stand-by-modus zo lang op de toets kinderslot **6** totdat er een geluidssignaal klinkt en het indicatielampje kinderslot **3** brandt. Nu zijn alle toetsen, met uitzondering van de toets kinderslot **6**, vergrendeld.
- Om het kinderslot ongedaan te maken, drukt u opnieuw op de toets kinderslot **6** en houdt u deze ingedrukt, totdat er een geluidssignaal klinkt en het indicatielampje kinderslot **3** dooft. De toetsen zijn nu weer vrijgegeven.

OPMERKING

- Als in het bedrijf het kinderslot wordt geactiveerd, kunnen de toets Aan/Uit **5** voor het uitschakelen en de toets kinderslot **6** nog altijd worden gebruikt.

Reinigen

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker **2** uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶  In geen geval mag het apparaat, of delen ervan, worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders is er sprake van levensgevaar door elektrische schok.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen. Deze kunnen de kookplaat **1** en de oppervlakken van kunststof beschadigen.
- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!
- Reinig alle oppervlakken en het netsnoer **2** alleen met een licht vochtig gemaakte vaatdoek.
- Droog het apparaat in elk geval goed af, voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vastgebakken vervuilingen op de kookplaat **1** kunt u verwijderen met een speciaal schaafmes voor glazen kookplaten, te verkrijgen in de speciaalzaak voor huishoudelijke artikelen.
- Als vervuilingen zichtbaar zijn in het bereik van de ventilatiesleuven, kunt u proberen om deze van buiten met de stofzuiger eruit te zuigen.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat functioneert niet. Het indicatielampje „Power“ ④ brandt niet.	De stekker ② is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de service.
Het apparaat begint niet met koken.	Er staat geen reservoir op de kookplaat ①.	Zet een geschikt reservoir op de kookplaat ①.
	Het reservoir is ongeschikt voor inductiekookplaten.	Gebruik een geschikt reservoir (zie hoofdstuk „Geschikt kookgerei“)
Op het display ⑧ wordt E01 aangegeven.	Het apparaat wordt onvoldoende van stroom voorzien (< 160 V).	Let erop, dat het apparaat aangesloten is op een stopcontact met 220 - 240V, 50 Hz, dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
Op het display ⑧ wordt E02 aangegeven.	Het apparaat wordt voorzien van te veel stroom (> 270 V).	Let erop, dat het apparaat aangesloten is op een stopcontact met 220 - 240V, 50 Hz, dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
Op het display ⑧ wordt E03 aangegeven.	Er is sprake van een kortsluiting binnenin het apparaat!	Haal meteen de stekker ② uit het stopcontact en neem contact op met de service!
Op het display ⑧ wordt E05 aangegeven.	Het apparaat is oververhit (in de prestatieniveau-modus)!	Haal de stekker ② uit het stopcontact en wacht, totdat het apparaat is afgekoeld.
Op het display ⑧ wordt E06 aangegeven.	De temperatuursensor onder de kookplaat ① is defect of er is sprake van een kortsluiting.	Haal de stekker ② uit het stopcontact en neem contact op met de service!
Op het display ⑧ wordt E07 aangegeven.	Het apparaat is oververhit (in de temperatuur-modus)!	Haal de stekker ② uit het stopcontact en wacht, totdat het apparaat is afgekoeld.
Op het display ⑧ wordt E08 aangegeven.	De temperatuursensor is defect.	Haal de stekker ② uit het stopcontact en neem contact op met de service.

NL

Op het display 8 wordt Err aangegeven.	Er staat geen kookreservoir op het kookplaat 1 .	Zet een kookreservoir op het kookplaat 1 .
	Er staat een ongeschikt kookreservoir op het kookplaat 1 .	Zet een geschikt kookreservoir op de kookplaat 1 .
	Het kookreservoir staat niet in het midden op de kookplaat 1 .	Zet een kookreservoir in het midden op de kookplaat 1 .

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de uw afvalverwerkingdienst.

Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet met betrekking tot overeenstemming aan de wezenlijke eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC, evenals de richtlijn voor laagspanningsapparatuur 2006/95/EC.



De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Bij een garantiekwestie neemt u telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier kan een kostenloze verzending van uw product worden gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transport schade, onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars.

Het product is alleen bestemd voor het privé-, niet bedrijfsmatige gebruik. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schaden en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na koopdatum.

Na afloop van de garantieperiode worden alle optredende reparaties in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 66570

NL