



PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL SIKP 3400 A1

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

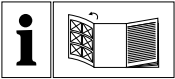
Estado de las informaciones · Estado das informações
Last Information Update · Stand der Informationen:
07/2012 · Ident.-No.: SIKP3400A1042012-2

ES
PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL
Instrucciones de uso

GB
INDUCTION HOB
Operating instructions

PT
PLACA DE INDUÇÃO
Manual de instruções

DE AT CH
INDUKTIONSKOCHPLATTE
Bedienungsanleitung



ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

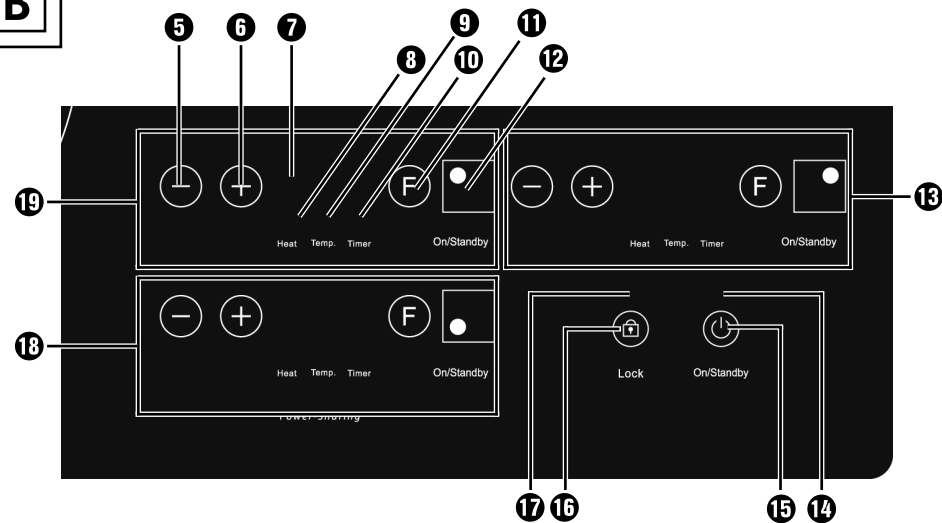
DE AT CH
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	21
GB	Operating instructions	Page	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

A



B



Índice

Introducción	2
Uso conforme al previsto	2
Volumen de suministro	3
Evacuación del embalaje	3
Descripción del aparato/accesorios	4
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	5
Modo de funcionamiento	9
Recipientes apropiados	9
Emplazamiento	10
Conexión eléctrica	10
Funcionamiento	11
Las placas de cocción de inducción	11
Manejo	12
Desconexión de seguridad	13
Temporizador	14
Bloqueo de seguridad	15
Limpieza	16
Eliminación de fallos	17
Evacuación del aparato	18
Nota sobre la declaración de conformidad EC	18
Importador	19
Garantía	19
Asistencia técnica	19

Introducción

Le felicitamos por la compra de este aparato.

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte de este producto. Contienen información importante sobre la seguridad, el uso y la evacuación del producto. Antes de utilizar el producto, consulte todas las indicaciones de manejo y seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y para las zonas de uso indicadas. En caso de traspasar el aparato a terceros, entregue también toda la documentación.

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para el calentamiento y mantener caliente alimentos. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato sólo en locales secos y nunca al aire libre.



ADVERTENCIA

¡Peligro debido al uso no conforme a lo previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente según lo previsto.
- Respete los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

- El aparato puede ser una fuente de peligros en caso de uso contrario a lo dispuesto y/o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente según lo previsto. Respete los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. No se aceptará ningún tipo de reclamación debida a daños por un uso no conforme a lo previsto, reparaciones indebidas, modificaciones no permitidas o uso de recambios no autorizados. El riesgo será asumido exclusivamente por el usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los componentes siguientes:

- Placa de inducción portátil
- Imán
- Instrucciones de uso

1) Saque de la caja todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso.

2) Retire todo el material de embalaje.

ADVERTENCIA

- Compruebe la integridad de suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

Evacuación del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de técnicas de evacuación y, por lo tanto, es reciclable.



La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos. Evacue los materiales de embalaje que no sean necesarios según las normativas locales aplicables.

ADVERTENCIA

- Si es posible, conserve el embalaje durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de aplicación de la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

Figura A:

- ❶ Placa de cocción trasera (1000 W)
- ❷ Placa de cocción derecha (1400 W)
- ❸ Panel de mando
- ❹ Placa de cocción delantera (2000 W)

Figura B:

- ❺ Tecla "-"
- ❻ Tecla "+"
- ❼ Pantalla
- ❽ Piloto modo de potencia ("Heat")
- ❾ Piloto modo de temperatura ("Temp.")
- ❿ Piloto del Timer
- ⓫ Tecla "F" (Inglés: "FUNCTION")
- ⓬ Tecla "On/Standby" con marca de la placa de cocción
- ⓭ Elementos de operación para la placa de cocción derecha
- ⓮ Piloto On/Standby
- ⓯ Tecla "On/Standby"
- ⓰ Tecla "Lock" (protección para niños)
- ⓱ Piloto protección para niños
- ⓲ Elementos de operación para la placa de cocción delantera
- ⓳ Elementos de operación para la placa de cocción trasera

Características técnicas

Tensión de red	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	3200 - 3400 W
Clase de protección	II 
Nivel de emisiones de ruido	< 70 dB (A)

Indicaciones de seguridad

ES

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Preste atención a que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- ▶ En caso de estar dañado el cable o la clavija de red, encargue su cambio al servicio de asistencia técnica (atención al cliente) antes de seguir utilizando el aparato.
- ▶ Siempre que termine de utilizarlo, desenchufe la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ No es suficiente con desconectar el aparato ya que, mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, sigue llegando tensión de red al aparato.
- ▶ Proteja la placa de cocción de los daños: No la cargue de forma irregular y no deje que caigan objetos sobre ella. No debe continuar usando el aparato si la placa de cocción o la carcasa están dañadas. En ese caso, extraiga inmediatamente la clavija de red y haga reparar el aparato.
- ▶ En caso de una clavija de red o un cable de red dañados, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Si la superficie de la placa de cocción presenta una fisura, deberá extraer la clavija de la base de enchufe de red con el fin de evitar una posible descarga eléctrica.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Asegúrese de que el aparato, el cable de red y la clavija de red no puedan sumergirse nunca en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No toque las superficies sobre las que ha colocado anteriormente un recipiente caliente. Inmediatamente después la superficie puede estar muy caliente.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años así como por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su falta de experiencia o de conocimientos, siempre que sea bajo supervisión, o bien hayan sido instruidas como usar el aparato de forma segura y comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento de usuario no debe ser realizado por niños, al no ser que tengan más de 8 años y supervisados por un adulto. Los niños menores de 8 años se han de mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
- ▶ No caliente ningún bote cerrado o cualquier otro recipiente cerrado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Atención! ¡Superficie caliente!



Este símbolo le advierte de no tocar la placa de cocción justo después del uso. ¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Alimentos sobrecalentados pueden comenzar a arder! No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- ▶ No lo coloque nunca debajo de objetos inflamables y, sobretodo, no lo coloque nunca debajo de cortinas.
- ▶ No caliente nunca recipientes herméticos. Debido a la dilatación térmica se podrían producir explosiones rápidamente.
- ▶ No caliente nunca recipientes vacíos. Se sobrecalentarían rápidamente y se produciría peligro de quemaduras, así como daños en la placa de cocción.
- ▶ No coloque objetos metálicos sobre la placa de cocción como, por ejemplo, utensilios de cocina o cubiertos. Pueden calentarse excesivamente en el campo de inducción.
- ▶ Tenga cuidado al calentar pequeñas cantidades de aceite: no ajuste un nivel de potencia o temperatura demasiado alta ¡De lo contrario, el aceite podría arder e iniciar un incendio!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice nunca el aparato sobre una mesa metálica u otra base metálica. Esta podría calentarse y provocar un incendio. O bien podría estropear el aparato de forma irreparable.
- ▶ No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.

⚠ Para evitar el peligro derivado de campos electromagnéticos:

- ▶ Mantenga una distancia de mínima de 1 m respecto a otros aparatos sensibles a los campos electromagnéticos (p. ej. pantallas, relojes, memorias magnéticas, aparatos electrónicos, etc.).
- ▶ Es posible que sea necesaria una distancia mayor con respecto a aparatos médicos como, por ejemplo, marcapasos, audífonos u otros dispositivos. ¡Consulte este aspecto con el fabricante del producto médico!

Modo de funcionamiento

Mientras que en las placas de cocción tradicionales se calientan directamente las zonas de cocción, en una placa de cocción por inducción el calor se genera en la base del recipiente. La placa de cocción no se calienta directamente pero, sin embargo, el calor de la olla en la que se calienta el alimento se transfiere a la placa de cocción. (Calentamiento por contacto).

El proceso se realiza a través de un campo magnético, que sólo se genera en combinación con materiales conductores magnéticos como, por ejemplo, ollas de hierro. Con otros materiales como, p. ej., la porcelana, el vidrio o la cerámica, el campo energético no puede generar calor.

Recipientes apropiados

Utilice sólo recipientes adecuados para placas de cocción por inducción:

- Son adecuadas las ollas y sartenes con bases de acero o hierro fundido. Puede reconocerlas por la identificación que encontrará en el recipiente, o probando si el imán suministrado se adhiere a la base de la olla.
- No es adecuado ningún metal al que no se adhiera un imán, por ejemplo, el aluminio, el cobre, el acero inoxidable, así como los recipientes no metálicos, como los de porcelana, vidrio, cerámica, plástico, etc.
- Las bases finas son más indicadas para la cocción por inducción que las bases gruesas tipo sándwich. Los breves tiempos de reacción al realizar cambios en los ajustes (breve tiempo de precalentamiento; freído rápido dosificable) no se consiguen con las bases gruesas.

Utilice sólo baterías de cocina de tamaño adecuado a la placa de cocción ❶ ❷ ❸. Sólo así puede funcionar correctamente la placa de cocción por inducción. La base de la olla no debe ser irregular, sino plana.

Para la placa de cocción trasera ❶:

- El diámetro no debe ser menor de 16 cm con el fin que el campo energético sea efectivo. Recomendamos una olla cuyo diámetro máximo sea de 18 cm, con el fin de aprovechar óptimamente la placa de cocción.

Para la placa de cocción derecha ❷ y delantera ❸:

- El diámetro no debe superar los 26, con el fin que no sobresalga el recipiente y tampoco menor a 16 cm, con el fin que actúe el campo energético.

Emplazamiento

Para no sobrecalentarse, el aparato necesita ventilación libre. Por lo tanto, coloque el aparato de modo que...

- se mantenga libre una distancia de al menos 10 cm alrededor de él, p. ej., hasta la pared más próxima,
- se mantenga libre una distancia de al menos 60 cm hacia arriba, p. ej. hasta un armario colgante.

- Para la refrigeración, el aparato aspira aire a través de las aberturas de la parte inferior. No lo coloque sobre superficies textiles o mullido tales como p. ej. manteles. Utilicela sólo sobre superficies lisas.
- No lo coloque cerca de cortinas ni otras telas que pudiesen acercarse al aparato con una corriente de aire.
- No lo coloque sobre bases metálicas tales como p. ej. bases con contenido férreo o de acero. Estas podrían calentarse en exceso.
- Mantenga una distancia de mínima de 1 m respecto a otros aparatos sensibles a los campos electromagnéticos (p. ej. pantallas, relojes, memorias magnéticas, aparatos electrónicos, etc.).

Conexión eléctrica

Una vez desembalado y emplazado el aparato conforme a lo descrito, conéctelo a una base de enchufe de red.

- Antes de conectar el aparato compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con la de la red eléctrica de su casa.
- La base de enchufe deberá estar protegida mediante magnetotérmico de 16 A.
- No utilice un cable prolongador para conectar el aparato. La clavija de red debe estar fácilmente accesible en caso de emergencia.
- No coloque el cable de red sobre el aparato o bien sobre superficies calientes y/o cortantes.
- Preste atención de que el cable de red no quede aplastado.

La seguridad eléctrica del aparato sólo quedará garantizada si se conecta a un sistema con protección de toma de tierra instalado correctamente conforme a la normativa. Queda prohibido el funcionamiento del aparato en bases de enchufe sin conductor de tierra. En caso de duda en la instalación de su casa, encomiende a un técnico electricista que la compruebe.

El fabricante no se hace responsable de los daños producidos por la falta del conductor de toma de tierra o desconectado.

Funcionamiento

ES

Las placas de cocción de inducción

- La placa de cocción delantera ④ y derecha ② disponen de 10 niveles de potencia. La placa de cocción derecha ② funciona independiente del resto de las placas de cocción, es decir que puede ajustar en todo momento un nivel de potencia graduado hasta nivel de potencia 10.
- La placa de cocción trasera ① dispone de 4 niveles de potencia.
- La placa de cocción delantera ④ y la placa de cocción trasera ① funcionan con el denominado "Powersharing". Es decir que **en total** se puede ajustar hasta un nivel de potencia 10 (2000 W). Esto significa a título de ejemplo que si la placa de cocción anterior ④ está ajustada al nivel de potencia 6, la placa de cocción trasera ① podrá ajustarse como máximo al nivel de potencia 4. En resumidas cuentas no se sobrepasa la cantidad total de vatios de 2000 W. Sin embargo si desea usar la placa de cocción delantera ④ y la placa de cocción trasera ① simultáneamente, orientese en la tabla siguiente:

Niveles de potencia de la placa de cocción delantera ④	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Niveles de potencia de la placa de cocción trasera ①	off	off	1	2	3	4	5	5	5	5	5

ADVERTENCIA

- En la placa de cocción trasera ① (1000 W) se puede ajustar un nivel de potencia máximo de 5.
- En la placa de cocción delantera ④ (2000 W) se puede ajustar un nivel de potencia máximo de 10 (en dependencia de la placa de cocción trasera ①).
- En la placa de cocción derecha ② (1400 W) se puede ajustar un nivel de potencia máximo de 10.

ADVERTENCIA

- La placa de cocción delantera ④ es la más potente de las tres placas de cocción ① ② ④, ya que dispone de la potencia nominal más alta (2000 W).

ADVERTENCIA

- En modo temperatura cada una de las placas de cocción puede ajustarse a la temperatura máxima (240°C).

Manejo

El manejo de las placas de cocción ❶ ❷ ❹ se explica a modo de ejemplo con la placa de cocción trasera ❶. Las teclas y los pilotos van numerados en el lado desplegable de la placa de cocción trasera ❶. El manejo sin embargo es idéntico en las 3 placas de cocción con los elementos de operación correspondientes ❸ ❻ ❿.

- 1) Coloque el recipiente con contenido de modo centrado sobre la placa de cocción trasera ❶.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- La colocación de todas las ollas sobre las 3 placas de cocción no debe superar los 10 kg en total (incluyendo el contenido). Por lo contrario se dañaría el aparato.

- 2) Pulse la tecla "On/Standby" ❿. El piloto On/Standby ❻ parpadea.

ADVERTENCIA

- Si dentro de los 30 segundos no activa ninguna placa de cocción ❶ ❷ ❹ el aparato conmuta de nuevo al modo en espera (standby).

INDICACIONES

Puede elegir entre cocinar con etapas de potencia o cocinar con los ajustes de temperatura:

- Si cocina en modo de temperatura, el aparato calienta la batería de cocina a la temperatura ajustada. Si desciende la temperatura por debajo del valor ajustado, el aparato vuelve a calentar el recipiente. Se mantiene así la temperatura.
- Con el ajuste "Nivel de potencia" se calienta la batería de cocina con una rapidez variable. Cuanto más alto sea el nivel de potencia ajustado, más rápido se calentará el recipiente.

- 3) Seleccione la placa de cocción trasera ❶, pulsando la tecla "On/Standby" ❿. En la pantalla ❷ aparece siempre el nivel de potencia 5 preajustado y el proceso de cocción comienza.
Con la ayuda de la tecla "F" ❶ puede seleccionar ❶ con ello indica el modo de funcionamiento a utilizar:
Por defecto viene preajustado el modo de potencia (nivel de potencia 5).
Pulse la tecla "F" ❶ las veces necesarias hasta que se encienda el piloto de modo de temperatura ❸, si desea cambiar al modo de temperatura. En la pantalla aparece "120" ❷ e indica que hay una temperatura preajustada de 120°C.
- 4) Si ha ajustado el modo operativo elegido, seleccione con las teclas "-" ❷ y "+" ❸ el nivel de potencia o bien la temperatura elegida. La temperatura se puede ajustar en pasos de 20°C.

- 5) Para desconectar la placa de cocción **1**, Pulse la tecla "On/Standby" **12**.
Para desconectar todas las placas de cocción **1 2 4** simultáneamente, pulse la tecla "On/Standby" **15**.

ADVERTENCIA

- Si están todas las 3 placas de cocción **1 2 4** desconectadas después de su uso o ajuste, deberá presionar primero la tecla "On/Standby" **15** con el fin de poder realizar ajustes nuevos.

ADVERTENCIA

- Después de encender/apagar aparece en la pantalla una "- L-" o una "- H-". Esta indicación de calor significa:
- "- L-" = "Low": la temperatura de la placa de cocción **1 2 4** es < 60°C
 - o bien
 - "- H-" = "High": la temperatura de la placa de cocción **1 2 4** es > 60°C

ADVERTENCIA

- Después de apagar al modo en espera, los ventiladores del aparato continúan un tiempo adicional con el fin de disipar el calor.

ADVERTENCIA

- El aparato conmuta automáticamente al modo en espera transcurridos 120 minutos.

Desconexión de seguridad

- La detección de olla desconecta por seguridad automáticamente el aparato (al modo en espera) si....
 - retira el recipiente de la placa de cocción **1 2 4** durante más de 15 seg. aproximadamente o no coloca ningún recipiente.
 - Si retira brevemente el recipiente, el campo magnético se desactiva inmediatamente, pero la función seleccionada se mantiene. Aproximadamente cada 3 segundos una señal acústica le recuerda que el aparato se apagará automáticamente tras aprox. 15 segundos. Si vuelve a colocar el recipiente sobre la placa de cocción **1 2 4** antes de que transcurran 15 segundos, la función seleccionada continuará activa con el mismo ajuste.

ADVERTENCIA

- Si retira el recipiente de la zona de cocción, en la pantalla parpadea "- - -".

ADVERTENCIA

- El aparato conmuta automáticamente al modo en espera transcurridos 120 minutos.

Temporizador

Puede ajustar un tiempo de 0 a 180 minutos para que, una vez transcurrido, se apague la placa de cocción ❶ ❷ ❹. Si pulsa la tecla "+" ❸, aumenta el tiempo en 5 minutos respectivamente. Si pulsa la tecla "-" ❺, reduce el tiempo en 1 minuto respectivamente.

El manejo del temporizador de las placas de cocción ❶ ❷ ❹ se explica a modo de ejemplo con la placa de cocción trasera ❶. Las teclas y los pilotos van numerados en el lado desplegable de la placa de cocción trasera ❶. El manejo sin embargo es idéntico en las 3 placas de cocción con los elementos de operación correspondientes ❸ ❹ ❺.

Temporizador en modo de potencia

- 1) Inicie siempre el calentamiento en modo de potencia de la manera descrita anteriormente.
- 2) Pulse la tecla "F" ❶ las veces necesarias hasta que se iluminen simultáneamente el piloto de modo de potencia ❸ y el piloto temporizador ❷.
- 3) Ajuste con la ayuda de las teclas "-" ❺ y "+" ❸ el tiempo deseado, este será el tiempo que transcurrido se deberá desconectar la placa de cocción ❶.

La pantalla ❷ muestra ahora alternativamente el nivel de potencia ajustado y el tiempo que quede hasta que se desconecta la placa.

Transcurrido el tiempo se desconecta automáticamente la placa de cocción ❶.

ADVERTENCIA

- Mientras que el temporizador está funcionando usted selecciona con la ayuda de la tecla "F" ❶ el ajuste de temperatura (el piloto "modo de temperatura" ❹ está encendido), para el ajuste de temporización, cambiará sólo el aparato de modo de potencia al modo de temperatura.

Temporizador en modo de temperatura

- 1) Inicie siempre el calentamiento en modo de temperatura de la manera descrita anteriormente.
- 2) Pulse la tecla "F" ⑪ las veces necesarias hasta que se iluminen simultáneamente el piloto de modo de temperatura ⑨ y el piloto temporizador ⑩.
- 3) Ajuste con la ayuda de las teclas "-" ⑤ y "+" ⑥ el tiempo deseado, este será el tiempo que transcurrido se deberá desconectar la placa de cocción ①.

La pantalla ⑦ muestra ahora alternativamente la temperatura ajustada y el tiempo que quede hasta que se desconecta la placa.

Transcurrido el tiempo se desconecta automáticamente la placa de cocción ①.

ADVERTENCIA

- Mientras que el temporizador está funcionando usted selecciona con la ayuda de la tecla "F" ⑪ el ajuste de nivel de potencia (el piloto de modo de potencia está encendido ⑧ está encendido), para el ajuste del nivel de potencia, cambiará sólo el aparato de modo de temperatura al modo de potencia..

Bloqueo de seguridad

Este aparato cuenta con un bloqueo de seguridad para evitar que ninguna persona (por ejemplo, un niño) pueda encender el aparato o modificar los ajustes accidentalmente.

- Mantenga pulsada la tecla "Lock" ⑯ hasta que suene una señal acústica y se encienda el piloto de protección de niños ⑰. Ahora están bloqueadas todas las teclas excepto la tecla "Lock" ⑯ y la tecla "On/Standby" ⑮.
- Para cancelar la protección de niños, pulse y mantenga accionada la tecla "Lock" ⑯, hasta que suene una señal acústica y se apague el piloto de protección de niños ⑰. Las teclas estarán entonces activas de nuevo.

ADVERTENCIA

- Cuando se active la protección de niños durante el funcionamiento, sigue estando activa la tecla "On/Standby" ⑮ para desactivar y la tecla "Lock" ⑯.

ADVERTENCIA

- Utilice la protección de niños incluso como función de protección de frotamiento: active la protección de niños antes de pasar un paño húmedo por encima de las teclas. De este modo evitará un accionamiento involuntario de las teclas.

Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo siempre de la red.
- ▶  ¡En ningún caso debe sumergir el aparato o sus componentes en líquidos! Puede entrañar peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.
- ▶ No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo.
¡Peligro de quemaduras!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos. Estos podrían dañar las placas de cocción **1 2 4** del aparato.
- ▶ ¡No use productos de limpieza agresivos, químicos o abrasivos! ¡Podrían dañar la superficie de forma irreparable!
- Limpie todas las superficies y el cable de red sólo con un paño de limpieza ligeramente húmedo.
- Seque completamente el aparato antes de utilizarlo de nuevo.
- La suciedad persistente endurecida sobre las placas de cocción **1 2 4** las puede eliminar mediante una rasqueta especial para vitrocerámica de cristal que encontrará en las tiendas de menaje doméstico.
- Si aprecia suciedad en la zona de la rejilla de ventilación en la parte inferior del aparato, puede intentar extraerla desde fuera, con un aspirador.

Eliminación de fallos

ES

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. El piloto On/Standby 14 no se enciende.	La clavija de red no está conectada.	Conecte la clavija de red a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato no inicia el proceso de cocción.	No hay ningún recipiente sobre la placa de cocción 1 2 4 correspondiente.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa de cocción 1 2 4 .
	El recipiente no es válido para la cocción por inducción.	Utilice un recipiente adecuado (véase capítulo "Recipientes apropiados").
En la pantalla se visualiza E01.	El aparato recibe muy poca tensión (< 160 V).	Asegúrese de que el aparato está conectado a una base de enchufe instalada según las normativas de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
En la pantalla se visualiza E02.	El aparato recibe demasiada tensión (> 270 V).	Asegúrese de que el aparato está conectado a una base de enchufe instalada según las normativas de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
En la pantalla se visualiza E03.	¡Se ha producido un cortocircuito en el interior del aparato!	¡Retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica!
En la pantalla se visualiza E05.	¡El aparato se ha sobrecalentado (en el modo de niveles de potencia)!	Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
En la pantalla se visualiza E06.	El sensor de temperatura que se encuentra bajo la placa de cocción 1 2 4 está defectuoso o se ha producido un cortocircuito.	Retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
En la pantalla se visualiza E07.	¡El aparato se ha sobrecalentado (en el modo de temperatura)!	Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

En la pantalla se visualiza E08.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
En la pantalla se visualiza ---.	No hay ningún recipiente de cocción sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹ correspondiente.	Coloque un recipiente sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹.
	El recipiente de cocción colocado sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹ correspondiente, no es el apropiado.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹.
	El recipiente de cocción no está centrado sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹ correspondiente.	Coloque un recipiente centrado sobre la placa de cocción ❶ ❷ ❹.

Evacuación del aparato



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacúe el aparato en un centro de evacuación autorizado o a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Respete la normativa en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el personal de las instalaciones municipales de evacuación de residuos.

Nota sobre la declaración de conformidad EC

Este aparato cumple los requisitos básicos y las demás normas relevantes de la directiva europea sobre compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, la directiva de baja tensión 2006/95/EC, así como con la directiva de diseño ecológico 2009/125/EC, Disposición 1275/2008 Anexo 1, N° 1.

Puede solicitar al importador la declaración de conformidad original completa.



Importador

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

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio de asistencia técnica habitual. Únicamente de este modo es posible garantizar el envío gratuito.

ADVERTENCIA

- La garantía cubre los defectos de fabricación y del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. interruptores).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

El uso de la garantía no prolonga la duración de la misma. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas o reparadas.

Los daños y defectos que estuviesen ya presentes en el momento de la compra deberán ser notificados de inmediato tras desembalar el aparato, como máximo dos días tras la fecha de compra.

Una vez superado el período de garantía, las reparaciones dejarán de ser gratuitas.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 75467

Índice

Introdução	22
Utilização correcta	22
Volume de fornecimento	23
Eliminação da embalagem	23
Descrição do aparelho/acessórios	24
Dados técnicos	24
Indicações de segurança	25
Modo de funcionamento	29
Recipientes adequados	29
Instalação	30
Ligação eléctrica	30
Funcionamento	31
As placas de indução	31
Utilização	32
Desactivação de segurança	33
Temporizador	34
Bloqueio para crianças	35
Limpeza	36
Resolução de problemas	37
Eliminar o aparelho	38
Indicações sobre a Declaração de Conformidade CE	38
Importador	39
Garantia	39
Assistência Técnica	40

Introdução

Felicitemo-lo pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize este produto somente como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o produto a terceiros entregue também todos os documentos.

Utilização correcta

Este aparelho destina-se exclusivamente para aquecer e para manter os alimentos quentes. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado. Não o utilize a nível comercial.

Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca o utilize em espaços ao ar livre.

AVISO

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho. O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade devido a danos resultantes de uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem autorização ou da utilização de peças de reposição não permitidas. O proprietário do aparelho deverá assumir inteiramente a responsabilidade pelo aparelho.

Volume de fornecimento

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Placa de indução
- Íman
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- 2) Retire todo o material de embalagem.

NOTA

- Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica (ver capítulo **Assistência técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem devem ser seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, reciclados.



A reciclagem da embalagem permite a preservação de matérias primas e reduz a formação de resíduos. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.

NOTA

- Se possível guarde a embalagem durante o período de garantia do aparelho para poder embalar correctamente o aparelho em caso de garantia.

Descrição do aparelho/acessórios

Figura A:

- ❶ Disco da placa traseiro (1000 W)
- ❷ Disco da placa direito (1400 W)
- ❸ Painel de controlo
- ❹ Disco da placa dianteiro (2000 W)

Figura B:

- ❺ Botão "-"
- ❻ Botão "+"
- ❼ Visor
- ❽ Luz de controlo Modo de potência ("Heat")
- ❾ Luz de controlo Modo de temperatura ("Temp.")
- ❿ Luz de controlo do temporizador
- ⓫ Botão "F" (inglês: "FUNCTION")
- ⓬ Botão "On/Standby" com marcação nas placas de cozinha
- ⓭ Elementos de comando para a placa de cozinha direita
- ⓮ Luz de controlo On/Standby
- ⓯ Botão "On/Standby"
- ⓰ Botão "Lock" (bloqueio para crianças)
- ⓱ Luz de controlo bloqueio para crianças
- ⓲ Elementos de comando para a placa de cozinha dianteira
- ⓳ Elementos de comando para a placa de cozinha traseira

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	3200 - 3400 W
Classe de protecção	II 
Nível de emissões sonoras	< 70 dB (A)

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado nem húmido durante o funcionamento. Disponha o cabo de modo a que este não fique entalado nem danificado.
- ▶ Se o cabo ou a ficha de rede estiverem danificados, solicite à assistência técnica a substituição dos mesmos, antes de voltar a utilizar o aparelho.
- ▶ Após a utilização puxe sempre a ficha de rede da tomada.
- ▶ Apenas desligar não é suficiente, porque ainda existe tensão de rede no aparelho enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.
- ▶ Proteja a placa de cozinha contra danos: distribua o peso uniformemente e não deixe quaisquer objectos caírem sobre a placa. O aparelho não pode continuar a ser utilizado, caso a placa ou a estrutura estejam danificadas. Deve desligar a ficha de rede de imediato e o aparelho deve ser reparado.
- ▶ Em caso de danos, a ficha de rede ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- ▶ Se a superfície da placa de cozinha estiver rasgada, deve-se puxar a ficha de rede da tomada para evitar um possível choque eléctrico.

PT

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ⚠ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha de rede nunca são mergulhados em água ou noutros líquidos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Não entre em contacto com as superfícies sobre as quais tenha sido colocado um recipiente quente anteriormente. A superfície pode estar muito quente.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, se forem supervisionadas ou se forem instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e se compreenderam os perigos daí resultantes.
- ▶ Crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, apenas se forem maiores de 8 anos e supervisionados.
Crianças com menos de 8 anos devem ser afastadas do aparelho e da ligação.
- ▶ Não aqueça latas fechadas ou recipientes fechados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Atenção! Superfície quente!



Este símbolo alerta-o para que não entre em contacto com a placa imediatamente após a utilização. Perigo de queimaduras!

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Alimentos sobreaquecidos podem começar a arder! Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- ▶ Por este motivo, nunca o coloque sob objectos inflamáveis, especialmente cortinas ou cortinados.
- ▶ Nunca aqueça recipientes fechados hermeticamente. Devido à dilatação provocada pelo calor, pode causar uma explosão.
- ▶ Nunca aqueça recipientes vazios. Este pode sobreaquecer rapidamente e provocar perigo de queimaduras e danificar o disco da placa.
- ▶ Não coloque quaisquer objectos metálicos sobre a placa, tais como utensílios de cozinha ou talheres. Estes podem ficar muito quentes na placa de indução.
- ▶ Tenha cuidado ao aquecer quantidades reduzidas de óleo - não regule um nível de potência ou temperatura muito elevado. Caso contrário, o óleo pode queimar e inflamar-se!

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca utilize o aparelho sobre uma mesa metálica ou outra superfície metálica. Estes podem aquecer e causar um incêndio. Ou o aparelho pode ser danificado de forma irreparável.
- ▶ Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um telecomando separado.

⚠ Para evitar perigos devido a campos electromagnéticos:

- ▶ Mantenha, no mínimo, 1 m de distância em relação a aparelhos sensíveis a campos electromagnéticos (por ex.. ecrãs, relógios, dispositivos de armazenamento magnéticos, aparelhos electrónicos, etc.).
- ▶ No caso de aparelhos médicos, como por ex. pacemakers, aparelhos auditivos ou outros dispositivos, poderão ser necessárias distâncias maiores. Informe-se acerca disso junto do fabricante dos seus produtos médicos!

Modo de funcionamento

Enquanto as placas de cozinha normais aquecem por si mesmas, nas placas de indução, o calor forma-se na base do recipiente. A placa de cozinha não aquece por si mesma, sendo que apenas aquece quando algo é aquecido num tacho e, por sua vez, o calor do tacho é transferido para a placa de cozinha. (Reaquecimento).

Isto é provocado por um campo energético que apenas gera calor em materiais com capacidade de condução magnética, por ex., tachos de ferro. No caso de outros materiais, como por ex. porcelana, vidro ou barro, o campo energético não cria qualquer efeito térmico.

Recipientes adequados

Utilize apenas recipientes próprios para placas de indução:

- São adequados tachos e frigideiras com uma base em aço ou ferro fundido. Pode reconhecê-los por uma identificação no tacho ou caso um íman fornecido seja atraído pela base do tacho.
- Não são adequados todos os metais pelos quais o íman não seja atraído, por ex. alumínio, cobre, aço inoxidável, bem como recipientes não metálicos, por ex. em porcelana, vidro, barro, plástico etc.
- As bases de tachos finas são mais adequadas para cozinhar em placas de indução do que bases duplas mais espessas. Os tempos de reacção muito reduzidos nas alterações das configurações (período curto de pré-aquecimento; cozedura rápida doseável) não são possíveis em caso de utilização de bases espessas.

Utilize apenas recipientes adequados às dimensões da placa de cozinha ❶

❷ ❸. Só assim a placa de indução pode funcionar em perfeitas condições. A base do tacho não pode ser irregular, devendo assentar de forma estável.

Para a placa de cozinha traseira ❶:

- O diâmetro não pode ser menor que 16 cm para que o campo energético seja eficiente. Recomendamos um tacho cujo diâmetro seja no máximo 18 cm para poder utilizar a potência da placa de cozinha de forma ideal.

Para a placa de cozinha direita ❷ e dianteira ❸:

- O diâmetro não pode ser maior que 26 cm para que o recipiente não fique sobreposto e não menor que 16 cm para que o campo energético tenha efeito.

Instalação

O aparelho necessita de ventilação para não sobreaquecer. Por isso, instale-o de modo que...

- mantenha no mín. 10 cm de distância a toda a volta, por ex. em relação à parede mais próxima,
- mantenha no mín. 60 cm de distância para cima, por ex. em relação a um armário suspenso.

- O aparelho aspira ar através dos orifícios no lado inferior para a refrigeração. Não o coloque sobre superfícies têxteis ou macias como por ex. panos de mesa. Utilize-o apenas sobre superfícies lisas.
- Não o coloque nas proximidades de cortinados, cortinas ou outros tecidos que possam entrar em contacto com o aparelho devido à corrente de ar.
- Não o coloque sobre superfícies metálicas como por exemplo bases de ferro ou de aço. Estes podem aquecer muito.
- Mantenha, no mínimo, 1 m de distância em relação a aparelhos sensíveis a campos electromagnéticos (por ex.. ecrãs, relógios, dispositivos de armazenamento magnéticos, aparelhos electrónicos, etc.).

Ligação eléctrica

Se tiver instalado e retirado o aparelho da embalagem como descrito, ligue-o à uma tomada.

- Antes da ligação do aparelho compare os dados de ligação (tensão e frequência) na chapa de identificação com os da sua rede eléctrica.
- A tomada deve ser protegida com disjuntor 16A.
- Não utilize nenhum cabo de extensão para ligar o aparelho. A ficha de rede deve ser rapidamente acessível em caso de emergência.
- Não coloque o cabo de rede sobre o aparelho ou sobre superfícies quentes e/ou afiadas.
- Tenha em atenção que o cabo de rede não esteja preso.

A segurança eléctrica do aparelho só está garantida, se este estiver ligado correctamente ao sistema de condutor de protecção instalado. O funcionamento numa tomada sem condutor de protecção é proibida. Em caso de dúvidas, solicite a verificação da instalação da casa por um electricista.

O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de condutores de protecção em falta ou interrompidos.

Funcionamento

As placas de indução

PT

- O disco da placa dianteiro ❹ e o disco da placa direito ❷ dispõem de 10 níveis de potência cada. O disco da placa direito ❷ funciona independentemente dos outros discos da placa, ou seja, pode regular a qualquer momento a partir de um nível de potência ao nível de potência 10.
- O disco da placa traseiro ❶ dispõe de 5 níveis de potência.
- O disco da placa dianteiro ❹ e o disco da placa traseiro ❶ funcionam com o chamado "Powersharing". Isto significa que **no total** pode ser regulado até ao nível de potência 10 (2000 W). Se, por exemplo, estiver regulado no disco da placa dianteiro ❹ o nível de potência 6, pode ser regulado no disco da placa traseiro ❶ no máximo o nível de potência 4. Deste modo, não é ultrapassado o número total de watt de 2000 W. Se pretender utilizar o disco da placa dianteiro ❹ e o disco da placa traseiro ❶ oriente-se na seguinte tabela:

Níveis de potência do disco da placa dianteiro ❹	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Níveis de potência do disco da placa traseiro ❶	off	off	1	2	3	4	5	5	5	5	5

NOTA

- ▶ No disco da placa traseiro ❶ (1000 W) pode ser regulado no máximo o nível de potência 5.
- ▶ No disco da placa dianteiro ❹ (2000 W) pode ser regulado no máximo o nível de potência 10 (dependendo do disco da placa traseiro ❶).
- ▶ No disco da placa direito ❷ (1400 W) pode ser regulado no máximo o nível de potência 10.

NOTA

- ▶ O disco da placa dianteiro ❹ tem a maior potência das três placas de cozinha ❶ ❷ ❹, visto ter a maior potência nominal (2000 W).

NOTA

- ▶ No modo de temperatura todos os discos da placa podem ser regulados simultaneamente para a temperatura máxima de (240°C).

Utilização

A utilização dos discos da placa ❶ ❷ ❸ é exemplificada para o disco da placa traseiro ❶. Os botões e a luz de controlo estão numerados na parte desdobrável para o disco da placa traseiro ❶. A utilização é, no entanto, idêntica em todos os 3 discos da placa com ajuda dos respectivos elementos de comando ❶ ❷ ❸.

- 1) Coloque o recipiente com conteúdo no centro do disco da placa ❶.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- No total, todos os tachos que estiverem colocados nos 3 discos de placa não podem pesar mais do que 10 kg (juntamente com o conteúdo). Caso contrário, o aparelho é danificado.

- 2) Prima o botão "On/Standby" ❶. A luz de controlo On/Standby ❶ pisca.

NOTA

- Se dentro de 30 segundos não activar um disco da placa ❶ ❷ ❸, o aparelho liga novamente para o Modo Standby.

INDICAÇÕES

Pode seleccionar entre cozinhar com os níveis de potência ou cozinhar com a regulação da temperatura:

- Se cozinhar no modo de temperatura, o aparelho aquece o recipiente para a temperatura regulada. Se a temperatura ajustada não for alcançada, o aparelho volta a aquecer. A temperatura é mantida.
- Com o ajuste "Nível de potência", o recipiente é aquecido a uma velocidade variável. Quanto mais elevado for o nível de potência ajustado, mais rapidamente o recipiente é aquecido.

- 3) Selecciona o disco da placa traseiro ❶ ao premir o botão "On/Standby" ❶. No visor ❷ aparece o nível de potência 5 pré-regulado e o processo de cozedura inicia.

Pode agora seleccionar com ajuda do botão "F" ❶ qual o modo de funcionamento a utilizar:

O modo de potência (nível de potência 5) está pré-regulado.

Prima o botão "F" ❶ até a luz de controlo Modo de temperatura ❶ acender, se pretender mudar para o modo de temperatura. Aparece "120" no visor ❷ e indica assim que a temperatura de 120°C está pré-regulada.

- 4) Se tiver regulado o modo de funcionamento pretendido, selecione com ajuda dos botões "-" ❶ e "+" ❶ o nível de potência ou a temperatura pretendido. A temperatura pode ser regulada em intervalos de 20°C.

- 5) Para desligar o disco da placa ❶, prima o botão "On/Standby" ❷.
Para desligar todos os discos da placa ❶ ❷ ❸ simultaneamente, prima o botão "On/Standby" ❷.

NOTA

- Se todos os 3 discos da placa ❶ ❷ ❸ estiverem desligados após a utilização ou o ajuste, deve premir primeiro o botão "On/Standby" ❷ para poder efectuar novas configurações.

NOTA

- Nos visores aparece depois da activação/desactivação um "- L-" ou um "- H -". Esta indicação térmica significa:
- "- L -" = "Low" - Temperatura do disco da placa ❶ ❷ ❸ < 60 °C
- ou
- "- H -" = "High" - Temperatura do disco da placa ❶ ❷ ❸ > 60 °C

NOTA

- Após a desactivação a funcionar no Modo Standby os ventiladores do aparelho continuam a funcionar um pouco para purgar o calor.

NOTA

- O aparelho desliga-se após 120 minutos automaticamente no Modo Standby.

Desactivação de segurança

- A detecção do tacho liga a segurança do aparelho automaticamente (no Modo Standby), se...
 - O recipiente for retirado da placa ❶ ❷ ❸ durante mais de aprox. 15 seg ou se não for colocado um recipiente sobre a mesma.
 - Caso retire o recipiente durante um período de tempo reduzido, o campo energético é imediatamente desactivado - mas a função seleccionada permanece inalterada. De 3 em 3 seg. o sinal de aviso recorda-o de que o aparelho se desligará automaticamente após aproximadamente 15 segundos. Se voltar a colocar o recipiente sobre a placa dentro de 15 segundos ❶ ❷ ❸, a função seleccionada é retomada com as mesmas configurações.

NOTA

- Assim que retirar o recipiente do disco da placa, a indicação "- -" fica intermitente no visor.

NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente após 120 minutos no Modo Standby.

PT

Temporizador

Pode pré-seleccionar um tempo de 0 - 180 min., após o qual o disco da placa ❶ ❷ ❸ será desligado. Se premir o botão "+" ❹, o tempo aumenta 5 minutos. Se premir o botão "-" ❺, o tempo é diminuído em 1 minuto.

A utilização do temporizador das placas de cozinha ❶ ❷ ❸ é exemplificado para o disco da placa traseiro ❶. Os botões e a luz de controlo estão numerados na parte desdobrável para a placa de cozinha traseira ❶. A utilização é, no entanto, idêntica em todas as 3 placas de cozinha com ajuda dos respectivos elementos de comando ❶ ❷ ❸.

Temporizador no modo de potência

- 1) Inicie o processo de aquecimento, como descrito anteriormente.
- 2) Prima o botão "F" ❶ até a luz de controlo Modo de potência ❷ e a luz de controlo Temporizador ❸ acenderem simultaneamente.
- 3) Regule com ajuda dos botões "-" ❹ e "+" ❺ o tempo pretendido, após o qual quais o disco da placa ❶ é desligado.

O visor ❸ indica agora alternadamente os níveis de potência regulados e o tempo restante até à desactivação.

Depois de decorrer o tempo o disco da placa desliga-se ❶ automaticamente.

NOTA

- ▶ Se, enquanto o temporizador funcionar, seleccionar com ajuda dos botões "F" ❶ a regulação da temperatura (Luz de controlo "Modo de temperatura" ❷ acende) e regular uma temperatura, permanece a regulação do temporizador e o aparelho muda apenas do modo de potência para o modo de temperatura.

Temporizador no modo de potência

- 1) Inicie o processo de aquecimento no modo de temperatura, como descrito anteriormente.
- 2) Prima o botão "F" ⑪ até a luz de controlo Modo de temperatura ⑨ e a luz de controlo Temporizador ⑩ acenderem simultaneamente.
- 3) Regule com ajuda dos botões "-" ⑤ e "+" ⑥ o tempo pretendido, após o qual o disco da placa ① é desligado.

O visor ⑦ indica agora alternadamente a temperatura regulada e o tempo restante até à desactivação.

Depois de decorrer o tempo o disco da placa desliga-se ① automaticamente.

NOTA

- Se, enquanto o temporizador funcionar, seleccionar com ajuda dos botões "F" ⑪ a regulação do nível de potência (Luz de controlo "Modo de temperatura" ⑨ acendem) e regular um nível de potência, permanece a regulação do temporizador e o aparelho muda apenas do modo de temperatura para o modo de potência.

Bloqueio para crianças

Para evitar uma activação não permitida ou uma alteração das configurações, por exemplo por crianças, este aparelho está equipado com um bloqueio para crianças.

- Prima o botão "Lock" ⑮ até ouvir um sinal de aviso e a luz de controlo Bloqueio para crianças ⑰ acender. Agora todos os botões, excepto o botão "Lock" ⑮ e o botão "On/Standby" ⑮ estão bloqueados.
- Para eliminar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido novamente o botão "Lock" ⑮, até que seja emitido um sinal sonoro e a luz de controlo para bloqueio para crianças ⑰ se apague. Os botões estão agora novamente desbloqueados.

NOTA

- Se o bloqueio para crianças for activado durante o funcionamento, pode premir o botão "On/Standby" ⑮ para desligar o aparelho e o botão "Lock" ⑮.

NOTA

- Utilize o bloqueio para crianças também como função de protecção de limpeza: active o bloqueio para crianças antes de limpar os botões com um pano húmido. Deste modo, evite uma activação inadvertida dos botões.

Limpeza

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶  O aparelho ou as suas peças não podem, de modo algum, ser mergulhados em líquidos! Deste modo, pode provocar perigo de morte por choque eléctrico e o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Nunca abra a caixa do aparelho. Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer completamente. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Estes podem danificar os discos da placa ❶ ❷ ❹ do aparelho.
 - ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!
- Limpe todas as superfícies e o cabo de alimentação apenas com um pano de limpeza ligeiramente humedecido.
 - Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente.
 - A sujidade incrustada nos discos da placa ❶ ❷ ❹ pode ser removida com um raspador adequado para placas vitrocerâmicas, disponível em estabelecimentos comerciais de artigos domésticos.
 - Caso a sujidade seja visível na área das fendas de ar por baixo do aparelho, pode tentar aspirá-la a partir de fora com um aspirador.

Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona. A luz de controlo On/ Standby 14 não acende.	A ficha de rede não está ligada.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
O aparelho não inicia o processo de cozedura.	Não está colocado nenhum recipiente sobre o respectivo disco da placa 1 2 4 .	Coloque um recipiente adequado sobre o respectivo disco da placa 1 2 4 .
	O recipiente não é adequado para placas de indução.	Utilize um recipiente adequado (ver capítulo "Recipientes adequados")
É indicado E01 num visor.	O aparelho é alimentado com uma tensão demasiado reduzida (< 160 V).	Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada de 220 - 240 V ~, 50 Hz .
É indicado E02 num dos visores.	O aparelho é alimentado com uma tensão demasiado elevada (> 270 V).	Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada de 220 - 240 V ~, 50 Hz .
É indicado E03 no visor.	Existe um curto-circuito no interior do aparelho!	Desligue imediatamente a ficha de rede da tomada e contacte a Assistência Técnica!
É indicado E05 num dos visores.	O aparelho sobreaqueceu (no modo de níveis de potência)!	Desligue a ficha de rede da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.
É indicado E06 num dos visores.	O sensor de temperatura por baixo do disco da placa 1 2 4 está danificado ou existe um curto-circuito.	Desligue a ficha de rede da tomada e contacte a Assistência Técnica.
É indicado E07 num dos visores.	O aparelho sobreaqueceu (no modo de níveis de potência)!	Desligue a ficha de rede da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.
É indicado E08 num dos visores.	O sensor de temperatura está danificado.	Desligue a ficha de rede da tomada e contacte a Assistência Técnica.

É indicado --- num dos visores.	Não está colocado nenhum recipiente sobre o respectivo disco da placa ❶ ❷ ❸.	Coloque um recipiente sobre o disco da placa ❶ ❷ ❸.
	Está colocado um recipiente inadequado sobre o respectivo disco da placa ❶ ❷ ❸.	Coloque um recipiente adequado sobre o disco da placa ❶ ❷ ❸.
	O recipiente não está colocado no centro do respectivo disco da placa ❶ ❷ ❸.	Coloque um recipiente no centro do disco da placa ❶ ❷ ❸.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a instituição de recolha de resíduos.

Indicações sobre a Declaração de Conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com os requisitos base e as outras prescrições relevantes da Directiva Europeia para Compatibilidade Electromagnética 2004/108/EC, a Directiva de baixa tensão 2006/95/EC, e a Directiva ErP 2009/125/EC, Regulamento 1275/2008 anexo 1, N.º 1.

Pode obter a versão completa e original da Declaração de Conformidade junto do importador.



Importador

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

PT

Garantia

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escurpulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias.

O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial. Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição.

As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

Assistência Técnica

PT

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 75467

Index

Introduction	42
Intended use	42
Items supplied	43
Disposal of the packaging	43
Description of appliance / attachments	44
Technical data	44
Safety instructions	45
Manner of operation	49
Suitable cookware	49
Setup	50
Electrical connection	50
Operation	51
The induction cooking areas	51
Operation	52
Safety switch off	53
Timer	54
Child protection system	55
Cleaning	56
Troubleshooting	57
Disposal of the appliance	58
Notes on the EC Declaration of Conformity	58
Importer	59
Warranty	59
Service	59

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern and high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information about the safety, operation and disposal of the appliance. Before using this product familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the specified areas of application. Also, pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the heating up and keeping warm of foods. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry rooms and NEVER use it outdoors.

WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be engendered by the appliance if it is used for purposes not intended for it and/or for other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ▶ Risks can be engendered by the appliance if it is used for purposes not intended for it and/or for other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Induction Hob
- Magnet
- Operating Instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packing material.

NOTICE

- Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- If the delivery is not complete, or is damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- If possible, preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can repackage the appliance ideally for its return.

Description of appliance/ attachments

Illustration A:

- 1 Cooking area, rear (1000 W)
- 2 Cooking area, right (1400 W)
- 3 Control panel
- 4 Cooking area, front (2000 W)

Illustration B:

- 5 Button “-”
- 6 Button “+”
- 7 Display
- 8 Control lamp power mode (“Heat”)
- 9 Control lamp temperature mode (“Temp.”)
- 10 Control Lamp Timer
- 11 Button “F” (English: “FUNCTION”)
- 12 Button “On / Standby” with cooking plate marking
- 13 Operating elements for the right cooking area
- 14 Control lamp On / Standby
- 15 Button “On / Standby”
- 16 Button “Lock” (child safety)
- 17 Control lamp child safety
- 18 Operating elements for the front cooking area
- 19 Operating elements for the rear cooking area

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Nominal power	3200 - 3400 W
Protection class	II 
Noise emission level	< 70 dB (A)

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable can never become wet or damp during operation. Lay the cable such that it cannot be pinched or otherwise damaged.
- ▶ Should the cable or the electric plug become damaged, arrange for it to be replaced by Customer Services before you continue to use the appliance.
- ▶ After use, always disconnect the plug from the mains power socket.
- ▶ Switching the appliance off is not sufficient, because the appliance receives power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ Protect the cooking plate from damages: Do not burden it irregularly and do not allow objects to fall onto it. The appliance may not be taken into use if either the cooking plate or the housing is damaged. In this case, immediately remove the plug from the mains power socket and arrange for the appliance to be repaired.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Services Department.
- ▶ Should the surface of the cooking plate be cracked, disconnect the plug from the mains power socket to avoid receiving an electric shock.

GB

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

-  Ensure that the appliance, the cable and the plug are NEVER submersed in water or other fluids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not touch the area on which hot cookware has just been standing. Directly after cooking, this area could be very hot.
- ▶ This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not heat sealed tins or other sealed containers.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Caution! Hot surfaces!



This symbol warns you not to touch the cooking area directly after use.
Risk of Burns!

GB

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Overheated foodstuffs could begin to burn! Never let the appliance be in use without supervision.
- ▶ Additionally, NEVER position the appliance below inflammable objects, especially not below curtains or drapes.
- ▶ NEVER heat up a securely closed container. Through heat expansion it could quickly cause an explosion.
- ▶ NEVER heat up an empty container. This would very quickly overheat - presenting both the risk of fire and of serious damage to the cooking areas.
- ▶ Do not place any metallic objects on the cooking area, such as kitchen utensils or items of cutlery. They can become very hot in the energy area.
- ▶ Be careful when heating small amounts of oil - do not set a high performance or temperature level. If you do, the oil could ignite and catch fire!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ NEVER operate the appliance on a metal table or other metallic surface. This may heat up and thus cause a fire. Or, the appliance could become irreparably damaged.
- ▶ Do not operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

⚠ To avoid the risks and dangers presented by electromagnetic fields:

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

Manner of operation

Whilst standard hotplates become warm themselves, in an induction cooker the heat is created in the base of the cookware. The cooking area itself does not heat up - it becomes hot itself only insofar as, when a pan is heated up on it, then some heat radiates back onto the cooking area. (Reverse heating).

For this, an energy field generates heat which can only be created in magnetically conductible materials, for example, pans made of ferric materials. In other materials, for example porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot create any heating effect.

Suitable cookware

Use only cookware that is suitable for induction cookers:

- Suitable are pots and pans with a base made of steel or cast iron. These are recognisable either through the markings on the pan or if the supplied magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable are all types of cookware made of metals to which a magnet does not cling, for example aluminium, copper and stainless steel, as well as non-metallic cookware made of porcelain, glass, ceramics and plastics etc.
- Thin pan bottoms are better suited for induction cookers than thick sandwich bottoms. The very short reaction times to setting adjustments (short pre-warm time; fast metered roasting) are not possible with thick pan bases.

Only use cookware that is suitable for the size of the respective cooking area

❶ ❷ ❹. Only then can the induction cooker function perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat.

For the rear cooking area ❶:

- The diameter must not be less than 16 cm, so that the energy field has an effect. We recommend a pan with a maximum diameter of 18 cm, so as to optimally use the power of the cooking area.

For the right ❷ and rear cooking areas ❹:

- The diameter must be no larger than 26 cm, so that the pan does not overextend, and not less than 16 cm, so that the energy field can have an effect.

Setup

So as not to overheat, the appliance requires unrestricted ventilation. Therefore, position the appliance such that ...

- there is an all-round free space of minimum 10 cm, e.g. to the nearest wall,
- a free space directly above of minimum 60 cm, e.g. to a suspended wall cabinet.

- For cooling, the appliance draws in air through openings on the underside. Do not place it on fabrics or plush surfaces, such as table cloths. Operate it only on smooth surfaces.
- Do not place it adjacent to curtains, drapes or other textiles which, due to the airflow, could press themselves against the appliance.
- Do not place it on surfaces which may contain ferric or steel materials underneath. These may become very hot.
- Maintain a minimum distance of 1 meter to appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. computer screens, clocks, magnetic storage media, electronic devices etc.).

Electrical connection

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

- Before you connect the appliance, ensure that the connection data (voltage and frequency) given on the data plate tallies with your mains power supply.
- The mains power socket must be protected by a 16A fuse.
- Do not use an extension cable when connecting the appliance. In the event of an emergency, the plug must be quickly accessible.
- Do not route the power cable over the appliance or over hot and/or sharp surfaces.
- Ensure that the power cable cannot be trapped.

The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a correctly installed protective conductor system. Operation on a mains power socket without a protective conductor is prohibited. If in doubt, arrange for the house wiring to be checked by a qualified electrician.

The manufacturer is not liable for damage caused by a missing or interrupted protective conductor.

Operation

The induction cooking areas

- The front ④ and the right cooking areas ② each have 10 power levels. The right ② cooking area runs independently of the other cooking areas, i.e. you can always set an output power level up to level 10.
- The rear cooking area ① has 5 power levels.
- The front ④ and the rear ① cooking areas function with so-called “power sharing”. Which means that an **overall** power level of up to 10 (2000 W) can be set. If, for example, the front cooking area ④ is set at the power level 6, the rear cooking area ① can be set to a maximum of power level of 4. Thereby, a total wattage of 2000 W is not exceeded. If you want to use the front ④ and the rear ① cooking areas simultaneously, then orientate yourself on the following table:

Power levels of the front cooking areas ④	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Power levels of the rear cooking areas ①	Off	Off	1	2	3	4	5	5	5	5	5

NOTICE

- On the rear cooking area ① (1000 W), the maximum power level that can be set is 5.
- On the front cooking area ④ (2000 W), the maximum power level that can be set is 10 (in dependence of the rear cooking area ①).
- On the right cooking area ② (1400 W), the maximum power level that can be set is 10.

NOTICE

- The front cooking area ④ is the most powerful of the three cooking areas ① ② ④ because it has the highest rated power (2000 W)

NOTICE

- In temperature mode every cooking area can also be simultaneously set to its maximum temperature (240 °C).

GB

Operation

The operation of the individual cooking areas ❶ ❷ ❸ is explained here by using the rear cooking area ❶ as the example. The buttons and control lamps for the rear cooking area ❶ are numbered on the fold-out page. However, the operation of all 3 cooking areas is identical with the respective operating elements ❶ ❷ ❸.

- 1) Place the cookware with contents in the middle of the rear cooking area ❶.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- In total, the cookware which is placed on the 3 cooking areas may not weigh more than 10 kg (together with the contents). Otherwise, the appliance could be damaged.

- 2) Press the button "On/Standby" ❶. The control lamp On/Standby ❷ blinks.

NOTICE

- If you do not activate a cooking area ❶ ❷ ❸ within 30 seconds, the appliance switches back to standby-mode.

INFORMATION

You may select between cooking with power level or cooking with temperature settings:

- When you are cooking in the temperature mode, the appliance heats the cookware to the set temperature. If the set temperature should fall, the appliance heats it up again. The temperature is maintained.
- With setting of the "Power level", the cookware is heated at different speeds. The higher the selected power level, the faster the cookware is heated.

- 3) Select the rear cooking area ❶ by pressing the button "On/Standby" ❷. In the display ❸ appears the always preset power level 5 and the cooking process begins.
You can now use the button "F" ❹ to select which operating mode you want to use:
The power mode (power level 5) is the default setting.
If you want to change to the temperature mode, press the button "F" ❹ repeatedly until the control lamp Temperature Mode ❺ glows. "120" appears in the display ❸, indicating that there is a default temperature setting of 120°C.
- 4) When you have selected the desired operating mode, use the buttons "-" ❻ and "+" ❼ to select the desired power level or temperature. The temperature level can be adjusted in 20°C increments.

- 5) To switch the cooking area **1** off, press the button "On/Standby" **12**.
To switch all cooking areas **1 2 4** off at the same time, press the button "On/Standby" **15**.

NOTICE

- When all 3 cooking areas **1 2 4** are off, after usage or adjustment, you must first press the button "On/Standby" **15** to carry out new settings.

NOTICE

- After switching on or off, an "- L" or a "- H -" appears in the display. This heat indicator means:
- "- L -" = "Low" - Temperature of the cooking areas **1 2 4** < 60°C
- or
- "- H -" = "High" - Temperature the cooking areas **1 2 4** > 60°C

NOTICE

- After switching off, in the standby mode the fans of the appliance continue to run on for some time, so as to dissipate the heat.

NOTICE

- The appliance switches itself into the standby mode automatically after 120 minutes.

Safety switch off

- For safety reasons, the cookware identification automatically switches the appliance off (in standby mode) when you ...
 - remove the cookware from the cooking areas **1 2 4** for longer than 15 seconds, or do not place anything there..
 - Although the energy field is immediately switched off with short-term cookware removals - the selected function remains, however, active. Around every 3 seconds a signal tone issues a reminder that, in roughly 15 seconds, the appliance will switch itself off automatically. If you replace the cookware back onto the cooking areas **1 2 4** within 15 seconds, the selected function will continue on the same settings.

NOTICE

- As soon as you take the cookware from the cooking area, "- -" blinks in the display.

NOTICE

- The appliance switches itself into the standby mode automatically after 120 minutes.

Timer

You can pre-select a time period from 0 - 180 mins., after the expiry of which the respective cooking area **1 2 4** should switch itself off. If you press the button "+" **6**, the time is increased by 5 minutes. If you press the button "-" **5** the time is decreased by 1 minute.

The operation of the timers of the cooking areas **1 2 4** is explained here by using the rear cooking area **1** as the example. The buttons and control lamps for the rear cooking area **1** are numbered on the fold-out page. However, the operation of all 3 cooking areas is identical with the respective operating elements **13 18 19**.

Timer in the Power Mode

- 1) First, start the heating in the power mode as previously described.
- 2) Then press the button "F" **11** repeatedly until the control lamp Power Mode **8** and the control lamp Timer **10** glow simultaneously.
- 3) Use the buttons "-" **5** and "+" **6** to set the required time, at the lapse of which the cooking area **1** should switch itself off.

The display **7** now indicates alternately the set power level and the time remaining until switch off.

After the expiration of the time, the cooking area **1** switches off automatically.

NOTICE

- If, while the timer is already running, you use the button "F" **11** to select the temperature setting (control lamp "Temperature Mode" **9** glows) and set a temperature, the timer setting remains active and the appliance switches only from the power mode to the temperature mode.

Timer in the Temperature Mode

- 1) First, start the heating in the temperature mode as previously described..
- 2) Then press the button "F" **11** repeatedly until the control lamp Temperature Mode **9** and the control lamp Timer **10** glow simultaneously.
- 3) Use the buttons "-" **5** and "+" **6** to set the required time, at the lapse of which the cooking area **1** should switch itself off.

The display **7** now indicates alternately the set temperature level and the time remaining until switch off.

After the expiration of the time, the cooking area **1** switches off automatically.

NOTICE

- If, while the timer is already running, you use the button "F" **11** to select the power setting (control lamp Power Mode **8** glows) and set a power level, the timer setting remains active and the appliance switches only from the temperature mode to the power mode.

Child protection system

To prevent unauthorised switching on or a changing of the settings, by children for example, this appliance is fitted with a childproof lock.

- Press and hold the button "Lock" **16** until a signal tone sounds and the control lamp Child Safety **17** lights up. Now all of the buttons, except the buttons "Lock" **16** and "On/Standby" **15**, are blocked.
- To release the child safety block, once again press and hold the button "Lock" **16** until a signal tone is heard and the control lamp Child Safety **17** extinguishes. The buttons are now released.

NOTICE

- Should the child safety block be enabled during operation, the button "On/Standby" **15** for switching off and the button "Lock" **16** can still be activated.

NOTICE

- Use the child safety feature also as a wiping safety function: before you wipe over the buttons with a damp cloth, activate the child safety feature. This helps avoid an inadvertent actuation of buttons.

Cleaning

GB

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- ▶  **UNDER NO CIRCUMSTANCES** may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance being damaged.
- ▶ **NEVER** open the appliance housing. You could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING - RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use solvents or abrasive cleaners. These could damage the cooking areas **1 2 4** of the appliance.
- ▶ Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!
- Clean all outer surfaces and the power cable only with a lightly moistened cloth.
- In all cases, dry the appliance well before using it again.
- Burnt-on soiling on the cooking area **1 2 4** can be removed with a scraper suitable for glass hobs, available in most household equipment shops.
- Should soiling be visible in the area of the ventilation slots, you can attempt to remove this from outside with a vacuum cleaner.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance does not function. The control lamp On / Standby 14 does not glow.	The plug is not connected.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	In this case, contact Customer Services.
The appliance does not start the cooking process.	There is no cookware on the respective cooking area 1 2 4 .	Place suitable cookware on the cooking area 1 2 4 .
	The cookware is not suitable for induction cooking areas.	Use suitable cookware (see chapter "Suitable Cookware").
E01 appears in one of the displays.	The appliance is not being supplied with enough voltage (< 160 V).	Check to ensure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220 - 240 V ~, 50 Hz.
E02 appears in one of the displays.	The appliance is being supplied with too much voltage (> 270 V).	Check to ensure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220 - 240 V ~, 50 Hz.
E03 appears in one of the displays.	There is a short circuit inside the appliance!	Immediately disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department!
E05 appears in one of the displays.	The appliance is too hot (in power levels mode)!	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down.
E06 appears in one of the displays.	The temperature sensor underneath the cooking area 1 2 4 is defective or there is a short circuit..	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department.
E07 appears in one of the displays.	The appliance is too hot (in Temperature-Mode)!	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down.

GB

E08 appears in one of the displays.	The temperature sensor is defective.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department.
--- appears in one of the displays.	There is no cookware on the respective cooking area ❶ ❷ ❹.	Place suitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.
	There is unsuitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.	Place suitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.
	The cookware is not centred on the cooking area ❶ ❷ ❹.	Place the cookware centrally on the cooking area ❶ ❷ ❹.

Disposal of the appliance



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Pay heed to the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to compliance with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC as well as the ErP Directive 2009/125/EC, Regulation 1275/2008 Annex 1, No. 1.

The complete original Declaration of Conformity can be obtained from the importer.



Importer

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

GB

Warranty

With this appliance you receive a warranty of 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim please make contact by telephone with our Customer Service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty is valid for material or manufacturing faults only, not for transport damage, parts subject to wear or damage to fragile parts.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial applications. In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty.
This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 75467

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 75467

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Entsorgung der Verpackung	63
Gerätebeschreibung / Zubehör	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Funktionsweise	69
Geeignetes Kochgeschirr	69
Aufstellen	70
Elektrischer Anschluss	70
Betrieb	71
Die Induktionskochfelder	71
Bedienen	72
Sicherheitsabschaltung	73
Timer	74
Kindersicherung	75
Reinigen	76
Fehlerbehebung	77
Gerät entsorgen	78
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	78
Importeur	79
Garantie	79
Service	80

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochplatte
- Magnet
- 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**).

DE
AT
CH

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 Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung / Zubehör

Abbildung A:

- ❶ Kochfeld hinten (1000 W)
- ❷ Kochfeld rechts (1400 W)
- ❸ Bedienfeld
- ❹ Kochfeld vorne (2000 W)

Abbildung B:

- ❺ Taste „-“
- ❻ Taste „+“
- ❼ Display
- ❽ Kontrollleuchte Leistungsmodus („Heat“)
- ❾ Kontrollleuchte Temperaturmodus („Temp.“)
- ❿ Kontrollleuchte Timer
- ⓫ Taste „F“ (englisch: „FUNCTION“)
- ⓬ Taste „On / Standby“ mit Kochplattenmarkierung
- ⓭ Bedienelemente für die rechte Kochplatte
- ⓮ Kontrollleuchte On / Standby
- ⓯ Taste „On / Standby“
- ⓰ Taste „Lock“ (Kindersicherung)
- ⓱ Kontrollleuchte Kindersicherung
- ⓲ Bedienelemente für die vordere Kochplatte
- ⓳ Bedienelemente für die hintere Kochplatte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Nennleistung	3200 - 3400 W
Schutzklasse	II 
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

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 Netzsteckdose.
- ▶ 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 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 der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

DE
AT
CH

⚠ 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 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.
- ▶ Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!



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

⚠ 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.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl - stellen Sie keine hohe Leistungsstufe oder Temperatur ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ 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 Fernwirkssystem.

⚠ 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!

Funktionsweise

Während normale Kochplatten selber heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld selber wird nicht erhitzt - es erhitzt sich, wenn Etwas in einem Topf darauf erhitzt wird 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 der mitgelieferte 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 jeweiligen Kochfeldes **1 2 4** passend ist. Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren. Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Für das hintere Kochfeld **1**:

- Der Durchmesser darf nicht kleiner als 16 cm sein, damit das Energiefeld wirkt. Wir empfehlen einen Topf, dessen Durchmesser maximal 18 cm beträgt, um die Leistung der Kochplatte optimal zu nutzen.

Für das rechte **2** und das vordere Kochfeld **4**:

- 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.

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 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.).

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.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Netzsteckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Betrieb

Die Induktionskochfelder

- Das vordere ④ und das rechte Kochfeld ② verfügen über je 10 Leistungsstufen. Das rechte ② Kochfeld läuft unabhängig von den übrigen Kochfeldern, d.h. Sie können jederzeit eine Leistungsstufe bis zu Leistungsstufe 10 einstellen.
- Das hintere Kochfeld ① verfügt über 5 Leistungsstufen.
- Das vordere ④ und das hintere ① Kochfeld arbeiten mit dem sogenannten „Powersharing“. Das heißt, dass **insgesamt** bis zu Leistungsstufe 10 (2000 W) eingestellt werden kann. Wenn zum Beispiel beim vorderen Kochfeld ④ die Leistungsstufe 6 eingestellt ist, kann beim hinteren Kochfeld ① maximal die Leistungsstufe 4 eingestellt werden. Dadurch wird eine Gesamtwattzahl von 2000 W nicht überschritten. Wenn Sie das vordere ④ und das hintere ① Kochfeld gleichzeitig benutzen wollen, orientieren Sie sich an nachfolgender Tabelle:

Leistungsstufen des vorderen Kochfeldes ④	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Leistungsstufen des hinteren Kochfeldes ①	aus	aus	1	2	3	4	5	5	5	5	5

HINWEIS

- Beim hinteren Kochfeld ① (1000 W) kann maximal die Leistungsstufe 5 eingestellt werden.
- Beim vorderen Kochfeld ④ (2000 W) kann maximal die Leistungsstufe 10 eingestellt werden (in Abhängigkeit des hinteren Kochfeldes ①).
- Beim rechten Kochfeld ② (1400 W) kann maximal die Leistungsstufe 10 eingestellt werden.

HINWEIS

- Das vordere Kochfeld ④ ist das leistungsstärkste der drei Kochfelder ① ② ④, da es die höchste Nennleistung (2000 W) hat.

HINWEIS

- Im Temperaturmodus kann jedes Kochfeld auch gleichzeitig auf die maximale Temperatur (240 °C) gestellt werden.

DE
AT
CH

Bedienen

Die Bedienung der Kochfelder ❶ ❷ ❸ wird hier exemplarisch für das hintere Kochfeld ❶ erklärt. Die Tasten und Kontrollleuchten sind auf der Ausklappseite für die hintere Kochplatte ❶ durchnummeriert. Die Bedienung ist jedoch bei allen 3 Kochfeldern mit Hilfe der jeweiligen Bedienelemente ❶ ❷ ❸ identisch.

- 1) Stellen Sie mittig auf das hintere Kochfeld ❶ das Kochgefäß mit Inhalt auf.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Insgesamt dürfen alle Töpfe, die auf die 3 Kochfelder gestellt werden, zusammen nicht mehr als 10 kg wiegen (zusammen mit dem Inhalt). Ansonsten wird das Gerät beschädigt.

- 2) Drücken Sie die Taste „On/Standby“ ❶. Die Kontrollleuchte On/Standby ❶ blinkt.

HINWEIS

- Wenn Sie innerhalb von 30 Sekunden kein Kochfeld ❶ ❷ ❸ aktivieren, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Modus.

HINWEISE

Sie können zwischen dem Kochen mit Leistungsstufen oder dem Kochen mit Temperatureinstellungen wählen:

- Wenn Sie im Temperaturmodus 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 der „Leistungsstufe“ wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.

- 3) Wählen Sie das hintere Kochfeld ❶ aus, indem Sie die Taste „On/Standby“ ❶ drücken. Im Display ❷ erscheint die immer voreingestellte Leistungsstufe 5 und der Kochvorgang beginnt.
Sie können nun mit Hilfe der Taste „F“ ❶ auswählen, welchen Betriebsmodus Sie benutzen wollen:
Der Leistungsmodus (Leistungsstufe 5) ist vorab eingestellt.
Drücken Sie die Taste „F“ ❶ so oft, bis die Kontrollleuchte Temperaturmodus ❶ leuchtet, wenn Sie in den Temperaturmodus wechseln wollen. „120“ erscheint im Display ❷ und zeigt damit an, dass eine Temperatur von 120°C voreingestellt ist.
- 4) Wenn Sie den gewünschten Betriebsmodus eingestellt haben, wählen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ ❶ und „+“ ❶ die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur. Die Temperatur lässt sich in 20°C-Schritten einstellen.

- 5) Um das Kochfeld **1** auszuschalten, drücken Sie die Taste „On/Standby“ **12**.
Um alle Kochfelder **1 2 4** gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste „On/Standby“ **15**.

HINWEIS

- Wenn alle 3 Kochfelder **1 2 4** nach einer Benutzung oder Einstellung ausgeschaltet sind, müssen Sie erst die Taste „On/Standby“ **15** drücken, um erneute Einstellungen vornehmen zu können.

HINWEIS

- In den Displays erscheint nach dem Ein- Ausschalten ein „- L-“ oder ein „- H-“. Diese Hitzeanzeige bedeutet:
 - „- L-“ = „Low“ - Temperatur des Kochfeldes **1 2 4** < 60 °C
 - oder
 - „- H-“ = „High“ - Temperatur des Kochfeldes **1 2 4** > 60 °C

HINWEIS

- Nach dem Ausschalten in den Standby-Modus laufen die Lüfter des Gerätes noch eine Zeit lang weiter, um die Hitze abzuführen.

HINWEIS

- Das Gerät schaltet sich nach 120 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Sicherheitsabschaltung

- Die Kochtopf-Erkennung schaltet zur Sicherheit das Gerät automatisch aus (in den Standby-Modus), wenn Sie ...
 - das Kochgefäß länger als ca. 15 Sek. vom Kochfeld **1 2 4** 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 2 4** stellen, läuft die gewählte Funktion mit den gleichen Einstellungen weiter.

HINWEIS

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

HINWEIS

- Das Gerät schaltet sich nach 120 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Timer

Sie können eine Zeit von 0 - 180 Min. vorwählen, nach deren Ablauf sich das jeweilige Kochfeld **1 2 4** ausschalten soll. Wenn Sie die Taste „+“ **6** drücken, erhöht sich die Zeit um jeweils 5 Minuten. Wenn Sie die Taste „-“ **5** drücken, verringert sich die Zeit um jeweils 1 Minute.

Die Bedienung des Timers der Kochfelder **1 2 4** wird hier exemplarisch für das hintere Kochfeld **1** erklärt. Die Tasten und Kontrollleuchten sind auf der Ausklappseite für die hintere Kochplatte **1** durchnummeriert. Die Bedienung ist jedoch bei allen 3 Kochfeldern mit Hilfe der jeweiligen Bedienelemente **13 13 19** identisch.

Timer im Leistungsmodus

- 1) Starten Sie erst das Erhitzen im Leistungsmodus wie zuvor beschrieben.
- 2) Drücken Sie dann die Taste „F“ **11** so oft, bis die Kontrollleuchte Leistungsmodus **8** und die Kontrollleuchte Timer **10** gleichzeitig leuchten.
- 3) Stellen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ **5** und „+“ **6** die gewünschte Zeit ein, nach deren Ablauf sich das Kochfeld **1** ausschalten soll.

Das Display **7** zeigt nun abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.

Nach dem Ablaufen der Zeit schaltet sich das Kochfeld **1** automatisch aus.

HINWEIS

- Wenn Sie, während der Timer schon läuft, mit Hilfe der Taste „F“ **11** die Temperatureinstellung wählen (Kontrollleuchte „Temperaturmodus“ **9** leuchtet) und eine Temperatur einstellen, bleibt die Timereinstellung bestehen und das Gerät wechselt nur vom Leistungsmodus in den Temperaturmodus.

Timer im Temperaturmodus

- 1) Starten Sie erst das Erhitzen im Temperaturmodus wie zuvor beschrieben.
- 2) Drücken Sie dann die Taste „F“ **11** so oft, bis die Kontrollleuchte Temperaturmodus **9** und die Kontrollleuchte Timer **10** gleichzeitig leuchten.
- 3) Stellen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ **5** und „+“ **6** die gewünschte Zeit ein, nach deren Ablauf sich das Kochfeld **1** ausschalten soll.

Das Display **7** zeigt nun abwechselnd die eingestellte Temperatur und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.

Nach dem Ablaufen der Zeit schaltet sich das Kochfeld **1** automatisch aus.

HINWEIS

- Wenn Sie, während der Timer schon läuft, mit Hilfe der Taste „F“ **11** die Leistungsstufeneinstellung wählen (Kontrollleuchte Leistungsmodus **8** leuchtet) und eine Leistungsstufe einstellen, bleibt die Timereinstellung bestehen und das Gerät wechselt nur vom Temperaturmodus in den Leistungsmodus.

Kindersicherung

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

- Drücken Sie die Taste „Lock“ **16** so lange, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **17** leuchtet. Nun sind alle Tasten, bis auf die Taste „Lock“ **16** und die Taste „On/Standby“ **15** gesperrt.
- Um die Kindersicherung aufzuheben, drücken und halten Sie erneut die Taste „Lock“ **16**, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **17** erlischt. Die Tasten sind nun wieder freigegeben.

HINWEIS

- Wenn im Betrieb die Kindersicherung aktiviert wird, kann weiterhin die Taste „On/Standby“ **15** zum Ausschalten und die Taste „Lock“ **16** betätigt werden.

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.

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 2 4** 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 auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf den Kochfeldern **1 2 4** können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze unter dem Gerät sichtbar sind, können Sie versuchen, diese von außen mit einem Staubsauger heraus zu saugen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. Die Kontrollleuchte On/Standby 14 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 2 4 .	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld 1 2 4 .
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Benutzen Sie einen geeigneten Gefäß (siehe Kapitel „Geeignetes Kochgeschirr“).
In einem der Displays 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 - 240 V ~, 50 Hz angeschlossen ist.
In einem der Displays 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 - 240 V ~, 50 Hz angeschlossen ist.
In einem der Displays wird E03 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im Inneren des Gerätes vor!	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service!
In einem der Displays wird E05 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Leistungsstufen-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
In einem der Displays wird E06 angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld 1 2 4 ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.

DE
AT
CH

In einem der Displays wird E07 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Temperatur-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
In einem der Displays wird E08 angezeigt.	Der Temperatursensor ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.
In einem der Displays wird --- angezeigt.	Es steht kein Kochgefäß auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein Kochgefäß auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹.
	Es steht ein ungeeignetes Kochgefäß auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹.
	Das Kochgefäß steht nicht mittig auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein Kochgefäß mittig auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹.

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, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung 1275/2008 Anhang 1, Nr.1.

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.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 75467

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 75467

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 75467

DE
AT
CH