

SILVERCREST®



PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE SDI 3500 D4

ES

PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN

Instrucciones de uso

GB MT

DOUBLE INDUCTION HOB

Operating instructions

IT MT

DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

IAN 374031_2104

ES IT



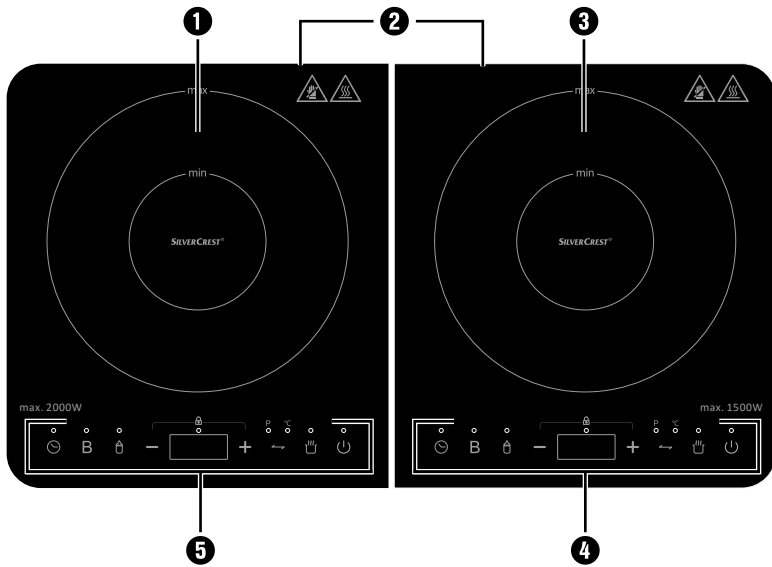
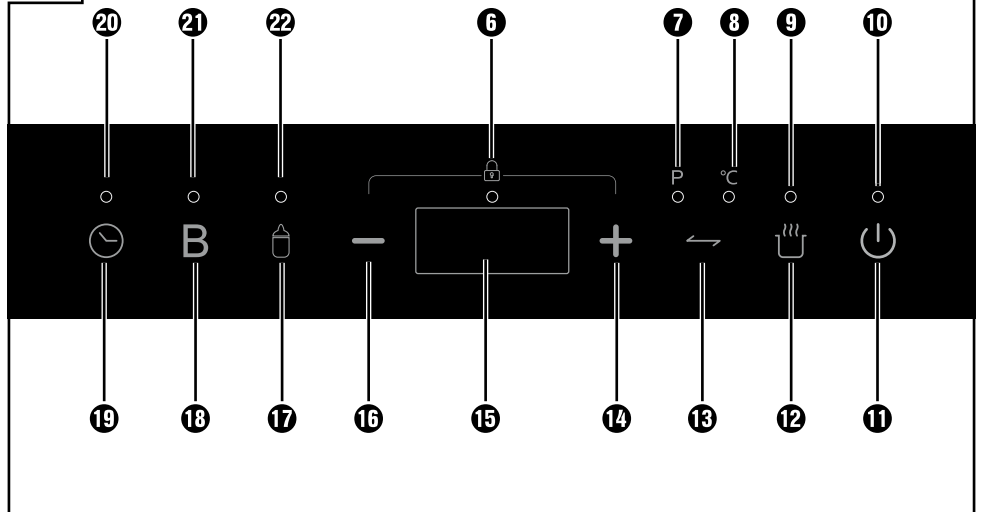
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB MT
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
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desecho del embalaje	2
Elementos de mando y visualizaciones	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Modo de funcionamiento	8
Menaje de cocina adecuado	8
Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético ...	9
Instalación	9
Conexión eléctrica	10
Funcionamiento	10
Las placas	10
Desconexión de seguridad	11
Manejo	11
Temporizador	13
Programas automáticos	14
Bloqueo de seguridad para niños	15
Limpieza	16
Almacenamiento	16
Solución de fallos	17
Desecho del aparato	18
Información sobre esta placa de cocción	19
Garantía de Kompernass Handels GmbH	20
Asistencia técnica	21
Importador	21

Introducción

¡Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación y el calentamiento de alimentos y está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Placa doble de inducción
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.

INDICACIÓN

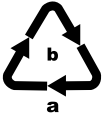
- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

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



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaturas (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos;

20-22: papel y cartón;

80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Elementos de mando y visualizaciones


Figura A de la página desplegable: Vista general del aparato

- ❶ Placa izquierda
- ❷ Ranura de aire (en la parte posterior)
- ❸ Placa derecha
- ❹ Panel de mando (para la placa derecha)
- ❺ Panel de mando (para la placa izquierda)

Figura B en la página desplegable: Panel de mando ❹ y ❺ (idénticos para ambas placas)

- ❻ Piloto de control del bloqueo de seguridad para niños
- ❼ Piloto de control Power **P**
- ❽ Piloto de control de temperatura °C
- ❾ Piloto de control Mantener caliente
- ❿ Piloto de control de encendido/ apagado
- ⓫ Botón de encendido/ apagado
- ⓬ Botón Mantener caliente
- ⓭ Botón Modo \leftrightarrow (Power **P**/ temperatura °C)
- ⓮ Botón **+**
- ⓯ Pantalla
- ⓰ Botón **-**
- ⓱ Botón Leche
- ⓲ Botón Boost **B**
- ⓳ Botón Temporizador
- ⓴ Piloto de control del temporizador
- ⓵ Piloto de control Boost **B**
- ⓶ Piloto de control Leche

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal total	3500 W
Potencia nominal de la placa izquierda ❶	2000 W
Potencia nominal de la placa derecha ❷	1500 W
Clase de aislamiento	II /  (aislamiento doble)
Nivel de emisiones de ruido	< 70 dB (A)

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- ▶ Conecte el enchufe exclusivamente a una toma eléctrica instalada correctamente, de fácil acceso y con una tensión que se corresponda con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe seguir estando accesible tras la conexión.
- ▶ Tras utilizar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.
- ▶ No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Proteja la placa frente a daños: no la someta a cargas irregulares ni deje que caigan objetos sobre ella. No continúe usando el aparato si la placa o la carcasa están dañadas. En tal caso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y encargue la reparación del aparato.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Si la superficie de la placa presenta una fisura, debe desconectarse el enchufe de la toma eléctrica para evitar una posible 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 haya colocado un recipiente caliente, ya que podrían estar muy calientes inmediatamente después.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No caliente ningún bote cerrado o cualquier otro recipiente cerrado.



¡Atención! ¡Superficie caliente!



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

PELIGRO para los animales de granja y los animales domésticos

- ▶ Los aparatos eléctricos pueden suponer un peligro para los animales de granja y los animales domésticos. Además, los animales también pueden causar daños en el aparato. Por este motivo, mantenga siempre los aparatos eléctricos alejados de los animales.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Los alimentos calentados en exceso pueden comenzar a arder! No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.
- ▶ No coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables y, sobre todo, no lo instale nunca bajo cortinas o visillos.
- ▶ No caliente nunca recipientes cerrados herméticamente, ya que podría producirse una explosión repentina por la dilatación térmica.
- ▶ No caliente nunca recipientes vacíos, ya que se sobrecalentarían rápidamente y supondrían un peligro de quemaduras y de daños en la placa.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción, como, por ejemplo, utensilios de cocina o cubiertos, ya que podrían calentarse excesivamente en la zona de inducción.
- ▶ Tenga cuidado al calentar pequeñas cantidades de aceite: no ajuste un nivel de potencia o temperatura demasiado elevado. ¡De lo contrario, el aceite podría arder y causar un incendio! ¡No apague nunca el aceite en llamas con agua! Para extinguir las llamas, utilice una tapa o un plato adecuado.
- ▶ No utilice nunca el aparato sobre una mesa metálica u otras superficies metálicas, ya que podría calentarse y provocar un incendio o causar daños irreparables en el aparato.
- ▶ No utilice el aparato sobre una superficie textil, p. ej., un mantel.
- ▶ No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.
- ▶ El aparato cuenta con un ventilador en la parte inferior. Asegúrese siempre de no bloquear la corriente de aire. Mantenga una distancia mínima de 10 cm alrededor del aparato y de 60 cm hacia arriba.

⚠ Para evitar peligros por campos electro-magnéticos:

- ▶ Mantenga una distancia mínima de 1 m con 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 algunos productos sanitarios como, por ejemplo, marcapasos, audífonos u otros dispositivos. ¡Consulte con el fabricante del producto sanitario correspondiente!

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Modo de funcionamiento

A diferencia de las placas tradicionales que se calientan de forma directa, con las placas de inducción, el calor se genera en la base de la sartén/olla. En consecuencia, la placa no se calienta directamente, sino que entra en calor cuando se calientan los alimentos en una sartén/ olla y dicho calor se transmite a la placa (calentamiento por contacto).

Este efecto se consigue a través de un campo energético que solo se genera con materiales conductores magnéticos, como las sartenes/ ollas de hierro. Con otros materiales, como, p. ej., la porcelana, el vidrio o la cerámica, el campo de energía no puede generar calor.

Menaje de cocina adecuado

Utilice exclusivamente el menaje de cocina adecuado para las placas de inducción:

- Las ollas y sartenes con bases de acero o hierro fundido son aptas para las placas de inducción. Podrá reconocer el menaje de cocina adecuado por medio de la identificación disponible en la propia sartén/ olla o si utiliza un imán para comprobar si se adhiere al fondo de la sartén/ olla.
- No serán adecuados para su uso los metales a los que no se adhiera un imán (como, p. ej., el aluminio, el cobre o el acero inoxidable) ni las sartenes/ ollas no metálicas, como las de porcelana, vidrio, cerámica, etc. Si se coloca un recipiente inadecuado sobre la placa **1/3**, aparece "E0" en la pantalla correspondiente **15**.
- Las sartenes/ ollas de base fina son mejores para cocinar por inducción que las de base gruesa tipo sándwich. Los tiempos de reacción muy breves a los cambios de ajuste (tiempo de precalentamiento corto, cocinado rápido dosificado) no son posibles con bases de olla gruesas.

Utilice exclusivamente recipientes con un tamaño adecuado para las placas **1/3**, ya que solo así puede funcionar correctamente. El fondo de la sartén/ olla no debe ser irregular, sino plano.

El diámetro de la base de la olla no debe ser inferior a 10 cm para que el campo energético funcione. No utilice ninguna sartén/ olla con un diámetro superior a 22 cm.

No utilice nunca ambas placas **1/3** a la vez para calentar un único recipiente más grande.

Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético

- Para aplicar exclusivamente la energía necesaria para el calentamiento de los alimentos y cocinar de la forma más ecológica posible, recomendamos el uso de una sartén/ olla con un diámetro grande y una altura reducida en lugar de una alta con un diámetro pequeño. De esta manera, pueden calentarse los alimentos con mayor rapidez, ya que, cuanto mayor sea el diámetro de la sartén/ olla, mayor será la superficie de calentamiento. Sin embargo, no utilice ninguna sartén/ olla con un diámetro superior a 22 cm.
- Si desea calentar los alimentos rápidamente, cubra la sartén/ olla con una tapa. De esta manera, se escapa menos calor.

Instalación

El aparato necesita una buena ventilación para no sobrecalentarse. Por lo tanto, colóquelo de la manera siguiente:

- Con una distancia libre de al menos 10 cm a su alrededor, p. ej., hasta la pared más próxima.
- Con una distancia libre de al menos 60 cm hacia arriba, p. ej., hasta un armario suspendido.
- El aparato aspira aire a través de los orificios de la parte inferior para su ventilación. No coloque el aparato sobre superficies textiles o mullidas, como, p. ej., manteles. Utilice el aparato exclusivamente sobre superficies lisas.
- No coloque el aparato cerca de cortinas ni otras telas que pudiesen acercarse a él con una corriente de aire.
- No coloque el aparato sobre superficies metálicas, como, p. ej., superficies con contenido de hierro o de acero, ya que podrían calentarse en exceso.
- Mantenga una distancia mínima de 1 m con respecto a otros aparatos sensibles a los campos electromagnéticos (p. ej., pantallas, relojes, memorias magnéticas, aparatos electrónicos, etc.).
- Limpie las placas **1/3** con un paño húmedo para eliminar los restos de suciedad causados por el transporte.

Conexión eléctrica

Tras desembalar y colocar el aparato de la manera descrita, conéctelo a una base de enchufe.

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

Funcionamiento

Las placas

Las placas **1**/**3** cuentan con los siguientes niveles de potencia:

Niveles de potencia	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Placa izquierda 1 (en vatios)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Placa derecha 3 (en vatios)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Las dos placas **1**/**3** cuentan con 19 niveles de temperatura:

Niveles de temperatura en °C	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150
	160	170	180	190	200	210	220	230	240	-

Aunque las placas **1**/**3** son idénticas en apariencia, la placa izquierda **1** tiene más potencia que la derecha **3**. Por lo tanto, tenga en cuenta que los alimentos cocinados en la placa izquierda **1** se calentarán con mayor rapidez y podrían quemarse con más facilidad.

Desconexión de seguridad

- Por motivos de seguridad, el sensor de la placa de inducción activa el aparato automáticamente en el modo de espera si se retira el recipiente de la placa de inducción ①/③ o si aún no se ha colocado ninguno.
- Si se retira el recipiente de la placa ①/③, transcurridos algunos segundos, se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla ⑮ se muestra el mensaje de error "E0". Si dentro de este tiempo vuelve a colocar el recipiente sobre la placa de inducción ①/③, se mantendrán los ajustes realizados. De lo contrario, la indicación "E0" se apagará después de 1 minuto y el aparato entrará en el modo de espera.

INDICACIÓN

- ▶ Mientras la placa ①/③ mantenga una temperatura superior a 60 °C, en la pantalla ⑮ se mostrará "-H-".


Manejo

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El peso total de la olla con su contenido no debe superar los 10 kg ya que, de lo contrario, podrían dañarse las placas ①/③.
- ▶ Desconecte el enchufe de la red eléctrica solo cuando los ventiladores ya no funcionen ya que, de lo contrario, podría dañarse el aparato.

INDICACIÓN


- ▶ Tenga en cuenta que cada vez que se pulsa un botón, se emite una señal acústica.

- 1) Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar de forma que quede centrado sobre una de las placas ①/③.
- 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
 - ✓ A continuación, todos los pilotos de control se iluminan brevemente. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.
 - ✓ En la pantalla ⑮, se muestra "-L-" si la temperatura de la placa de inducción ①/③ es inferior a 60 °C.
 - ✓ La pantalla ⑮ muestra "-H-" si acaba de utilizarse la placa ①/③ y su temperatura sigue siendo superior a 60 °C.
- 3) Pulse el botón de encendido/ apagado  ⑪.
 - ✓ La pantalla ⑮ muestra "000" y el piloto de control de encendido/ apagado ⑩ se ilumina.

INDICACIÓN



- ▶ Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción **1**/**3** ni se realiza ningún ajuste dentro de un periodo de aprox. 30 segundos, el aparato emite una señal acústica y entra en el modo de espera.
- 4) Puede elegir entre cocinar en el modo de niveles de potencia o en el modo de niveles de temperatura. Para ello, pulse el botón Modo **13**.
- ✓ En el modo de niveles de potencia, la pantalla **15** muestra el nivel de potencia predefinido (para la placa izquierda **1** "L05", para la placa derecha **3** "L04"). Se enciende el piloto de control **P 7**.
En el modo de niveles de potencia, el recipiente se calienta con una rapidez variable. Cuanto más alto sea el nivel de potencia ajustado, más rápidamente se calentará el recipiente.
- ✓ En el modo de niveles de temperatura, la pantalla **15** muestra la temperatura predefinida de "120" °C. El piloto de control °C **8** se ilumina.
Puede aumentar o disminuir 10 °C respectivamente la temperatura pulsando los botones **+ 14** o **- 16**.
En el modo de niveles de temperatura, el aparato calienta el recipiente a la temperatura ajustada. Tan pronto como la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, el aparato vuelve a calentar el recipiente. Así se mantiene la temperatura.

INDICACIÓN

- ▶ Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción **1**/**3**, tras unos segundos se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla **15** se muestra el mensaje de error "E0". Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar sobre la placa de inducción **1**/**3** para seguir cocinando (consulte el capítulo **Desconexión de seguridad**).
- 5) Pulse repetidamente los botones **+ 14** o **- 16** hasta que aparezca el nivel de potencia o de temperatura deseado en la pantalla **15**.
- 6) Para apagar la placa de inducción **1**/**3**, pulse el botón de encendido/apagado **11** .
- ✓ Con esto, todos los pilotos de control se apagan y el aparato vuelve a activarse en el modo de espera.
- 7) Si no desea seguir utilizando el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

Temporizador

Puede ajustarse un tiempo de 1 a 180 minutos tras el que deba apagarse la placa **1**/**3** correspondiente.

- 1) Ponga en funcionamiento el aparato de la manera descrita (en el modo de potencia o en el de temperatura).
- 2) Pulse el botón Temporizador  **19**.
 - ✓ En la pantalla **15**, aparece la indicación "0". El piloto de control del temporizador  **20** se ilumina.
- 3) Para ajustar el tiempo deseado pulsando los botones **+** **14** o **-** **16**.
 - ✓ La indicación del tiempo en la pantalla **15** aumenta o disminuye 1 minuto respectivamente.
Si no se realiza ningún ajuste durante 5 segundos, el temporizador comenzará a funcionar.

INDICACIÓN

- ▶ Mantenga pulsados los botones **+** **14** o **-** **16** para que los números avancen con mayor rapidez.
- ✓ A continuación, la pantalla **15** muestra de forma alterna el nivel de potencia/temperatura ajustado y el tiempo restante hasta la desconexión de la placa.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y la placa de inducción correspondiente **1**/**3** se apaga automáticamente, con lo que el aparato vuelve a entrar en el modo de espera.

Programas automáticos

Boost



Utilice el programa "Boost" para acelerar la cocción.

- 1) Pulse el botón Boost **B 18** durante el funcionamiento.
 - ✓ El aparato se activa durante aprox. 30 segundos en el nivel de potencia máxima. La pantalla **15** muestra el nivel máximo de potencia para la placa activa **1/3**. El piloto de control Boost **B 21** se ilumina.
- 2) Para interrumpir el programa antes de tiempo, vuelva a pulsar el botón Boost **B 18**.

De lo contrario, el aparato vuelve a activarse automáticamente tras aprox. 30 segundos en el nivel de potencia o temperatura ajustado anteriormente y el piloto de control Boost **B 21** se apaga.


Leche

Utilice el programa "Leche" para calentar leche sin llegar a hervirla. La leche se calienta con una menor potencia a una temperatura de aprox. 60 °C y se mantiene caliente durante 20 minutos a unos 60 °C.

- 1) Pulse el botón Leche  **17** durante el funcionamiento.
 - ✓ El piloto de control Leche  **22** se ilumina. La pantalla **15** muestra de forma alterna la indicación "50" y el tiempo restante hasta que finalice el programa, comenzando por "20".



INDICACIÓN

- Puede activarse el programa "Boost" al mismo tiempo. El programa "Leche" se interrumpe durante aprox. 30 segundos y se reanuda seguidamente.
- Si se activa el programa "Mantener caliente" al mismo tiempo, el programa "Leche" se interrumpe.

- 2) Pulse el botón Modo  **13** para interrumpir el programa "Leche" y volver al modo de funcionamiento normal.

Mantener caliente

Con el programa "Mantener caliente", el contenido del recipiente se mantiene caliente a aprox. 60 °C durante 2 horas. El aparato apaga la placa de inducción **1/3** en cuanto se alcanza una temperatura de 60 °C. Si la temperatura desciende por debajo de 60 °C, el aparato vuelve a calentarse.

- 1) Pulse el botón Mantener caliente  **12** durante el funcionamiento.
 - ✓ La pantalla **15** muestra de forma alterna la temperatura "50" y el tiempo restante hasta que finalice el programa, comenzando por "120". A continuación, el piloto de control Mantener caliente  **9** se ilumina.

INDICACIÓN

- ▶ Puede activarse el programa "Boost" al mismo tiempo. El programa "Mantener caliente" se interrumpe durante aprox. 30 segundos y se reanuda seguidamente.
- ▶ Si se activa el programa "Leche" al mismo tiempo, el programa "Mantener caliente" se interrumpe.

- 2) Pulse el botón Modo \leftrightarrow **13** para interrumpir el programa "Mantener caliente" y volver al modo de funcionamiento normal.

Bloqueo de seguridad para niños

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. Cada una de las placas cuenta con un bloqueo de seguridad para niños propio. Si desea evitar que los niños manipulen el aparato, bloquee siempre las dos placas **1/3** con el respectivo bloqueo de seguridad para niños.

INDICACIÓN

- ▶ Utilice también el bloqueo de seguridad para niños cuando limpie el aparato:
Active el bloqueo de seguridad para niños antes de pasar un paño húmedo por los botones. De esta manera, evitará la activación accidental de los botones.


- 1) Para activar el bloqueo de seguridad para niños, pulse al mismo tiempo los botones **+** **14** y **-** **15**.
 - ✓ Tras esto, se emite una señal acústica y el piloto de control Bloqueo de seguridad para niños **6** se ilumina y la pantalla **15** muestra "- L -".
- 2) Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, mantenga pulsados al mismo tiempo los botones **+** **14** y **-** **15** durante aprox. 3 segundos.
 - ✓ Tras esto, se emite una señal acústica y el piloto de control Bloqueo de seguridad para niños **6** se apaga.

INDICACIÓN

- ▶ Si se activa el bloqueo de seguridad para niños durante el funcionamiento, el aparato podrá apagarse, pero no podrá volver a encenderse.

Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, saque siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato o sus componentes en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.
- ▶ ¡No abra nunca la carcasa del aparato! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice disolventes ni productos abrasivos, ya que podrían dañar las placas **1**/**3** del aparato.
- ▶ No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
- Limpie todas las superficies y el cable de red exclusivamente con un paño de limpieza ligeramente húmedo.
- Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Pueden eliminarse los restos de suciedad incrustada de las placas **1**/**3** por medio de una rasqueta especial para vitrocerámica disponible en las tiendas de menaje doméstico.
- Si detecta suciedad en la zona de los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato, intente eliminarla desde el exterior por medio de un aspirador.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio y seco en un lugar limpio y sin polvo.

Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona. El piloto de control de encendido/apagado 10 no está encendido.	El enchufe no está conectado.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	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 1/3 correspondiente.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa 1/3 correspondiente.
	El recipiente no es apto para la placa de inducción.	Utilice una sartén/ olla adecuada (consulte el capítulo "Menaje de cocina adecuado").
	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Mantenga pulsados al mismo tiempo los botones + 14 y - 15 durante aprox. 3 segundos.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E0".	No hay ningún recipiente sobre la placa 1/3 correspondiente o el recipiente es demasiado pequeño.	Coloque un recipiente adecuado sobre la placa 1/3 correspondiente.
	El recipiente no es apto para la placa de inducción.	
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E2".	El sensor de temperatura situado bajo la placa 1/3 está defectuoso.	Desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. Introduzca el código de error.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E3".	El aparato recibe demasiada tensión (> 275 V).	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una base de enchufe de 220-240 V ~, 50/60 Hz instalada según lo dispuesto.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E4".	El aparato recibe muy poca tensión (< 150 V).	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una base de enchufe de 220-240 V ~, 50/60 Hz instalada según lo dispuesto.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E5".	El sensor de temperatura situado bajo la placa 1/3 está defectuoso o se ha producido un cortocircuito.	Desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. Introduzca el código de error.
En una de las pantallas 15 aparece la indicación "E6".	El sistema electrónico se ha sobrecalentado.	Compruebe si el ventilador de la parte inferior del aparato funciona correctamente y puede aspirar suficiente aire.

Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Información sobre esta placa de cocción

	Símbolo	Valor	Unidad
Denominación del modelo	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Tipo de placa	-	Placa de uso doméstico	-
Número de placas o zonas de cocción	-	2	-
Tecnología de calentamiento (placas o zonas de cocción por inducción, placas de calor radiante, placas de cocción)	-	Placas de inducción	-
En placas o zonas de cocción redondas: diámetro de la superficie útil por placa, redondeado a los siguientes 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Para placas o zonas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por placa o zona de cocción de calentamiento eléctrico, redondeados a los siguientes 5 mm	L	N/A	cm
	An.	N/A	cm
Consumo energético por zona o superficie de cocción por kg	Cocina eléctrica _{CE}	183,7 / 189,8	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa de cocción _{CE}	186,8	Wh/kg

Procedimiento de ensayo según la norma de ensayo UNE-EN 60350-2: 2018: Aparatos electrodomésticos de cocción. Parte 2: Encimeras. Métodos de medida de la aptitud a la función (evaluado según lo dispuesto por el Reglamento (UE) n.º 66/2014, anexo I, puntos 1.2 y 2.2).

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 374031_2104 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 374031_2104.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 374031_2104

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	24
Uso conforme	24
Materiale in dotazione	24
Smaltimento dell'imballaggio	24
Elementi di comando e indicatori	25
Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Funzionamento	30
Stoviglie idonee	30
Cottura a efficienza energetica	31
Installazione	31
Collegamento elettrico	31
Funzionamento	32
Piani di cottura	32
Spegnimento di sicurezza	32
Uso	33
Timer	34
Programmi automatici	35
Protezione bambini	36
Pulizia	37
Conservazione	37
Risoluzione degli errori	38
Smaltimento dell'apparecchio	39
Informazioni sulla presente piastra di cottura	40
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	41
Assistenza	42
Importatore	42

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per riscaldare e mantenere caldi gli alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Doppia piastra a induzione
- Manuale di istruzioni

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Smaltimento dell'imballaggio



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



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata.

I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

NOTA










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

Elementi di comando e indicatori


Figura A della pagina pieghevole: panoramica dell'apparecchio

- ❶ Piano di cottura sinistro
- ❷ Fessure di aerazione (sul lato posteriore)
- ❸ Piano di cottura destro
- ❹ Pannello di comando (per piano di cottura destro)
- ❺ Pannello di comando (per piano di cottura sinistro)

Figura B della pagina pieghevole: pannelli di comando ❹ e ❺
(identici per i due piani di cottura)

- ❻ Spia di controllo Protezione bambini 
- ❼ Spia di controllo Power P
- ❽ Spia di controllo temperatura °C
- ❾ Spia di controllo Mantenimento in caldo 
- ❿ Spia di controllo On/Off 
- ⓫ Tasto On/Off 
- ⓬ Tasto mantenimento in caldo 
- ⓭ Tasto modalità ↔ (Power P/temperatura °C)
- ⓮ Tasto +
- ⓯ Display
- ⓰ Tasto -
- ⓱ Tasto latte 
- ⓲ Tasto Boost **B**
- ⓳ Tasto timer 
- ⓴ Spia di controllo timer 
- ⓵ Spia di controllo Boost **B**
- ⓶ Spia di controllo latte 

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale totale	3500 W
Potenza nominale piano di cottura sinistro ❶	2000 W
Potenza nominale piano di cottura destro ❸	1500 W
Classe di protezione	II /  Doppio isolamento
Livello di emissione dei rumori	< 70 dB(A)

Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Assicurarsi di collegare la spina solo a una presa di corrente installata a norma e facilmente accessibile la cui tensione corrisponda ai dati riportati sulla targhetta modello. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ▶ Dopo l'uso staccare sempre la spina dalla presa. Afferrare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
- ▶ Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso continua ad essere sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Proteggere il piano di cottura dai danneggiamenti: evitare di caricare il piano di cottura in modo difforme e non farvi cadere oggetti. Non utilizzare l'apparecchio qualora il piano di cottura o l'alloggiamento presentino danni. Staccare immediatamente la spina e fare riparare subito l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Se la superficie del piano di cottura è crepata, staccare la spina dalla presa per evitare un'eventuale scossa elettrica.



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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare la superficie sulla quale era stata precedentemente poggiata una pentola bollente. La superficie potrebbe essere molto calda.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non riscaldare lattine chiuse o altri contenitori chiusi.



Attenzione! Superficie rovente!



Questo simbolo avverte del pericolo conseguente al contatto con la superficie di cottura subito dopo l'uso.

Pericolo di ustioni!

⚠ PERICOLO per e a causa di animali domestici e da allevamento

- ▶ Gli elettrodomestici possono costituire un pericolo per gli animali domestici e da allevamento. Inoltre, anche gli animali possono arrecare danni all'apparecchio. Tenere pertanto gli animali lontano dagli elettrodomestici.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ I cibi surriscaldati possono cominciare a bruciare! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, soprattutto tende o cortine.
- ▶ Non riscaldare mai contenitori a tenuta ermetica. La dilatazione termica può rapidamente provocare un'esplosione.
- ▶ Non riscaldare mai un contenitore vuoto. Esso si surriscalderebbe rapidamente, comportando il pericolo di ustioni e danneggiando il piano di cottura.
- ▶ Non poggiare oggetti metallici sul piano di cottura, ad es. utensili da cucina o posate. Essi potrebbero surriscaldarsi in corrispondenza del campo di induzione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Procedere con cautela nel riscaldare ridotte quantità di olio! Non impostare un livello di potenza o temperatura elevato. In caso contrario, l'olio potrebbe bruciare e incendiarsi! Non spegnere mai l'olio incendiato con acqua! Soffocare le fiamme coprendole con un coperchio o un piatto idoneo.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio su un tavolo di metallo o su un altro supporto di metallo. Esso può surriscaldarsi e causare un incendio. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.
- ▶ Non azionare l'apparecchio su una superficie tessile come ad esempio una tovaglia.
- ▶ Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- ▶ L'apparecchio dispone di una ventola di aerazione sul lato inferiore. Assicurarsi sempre che sia presente un afflusso di aria libero. Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno all'apparecchio e 60 cm liberi verso l'alto.

⚠ Per evitare pericoli derivanti da campi elettromagnetici:

- ▶ Mantenere una distanza di almeno 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti dati magnetici, apparecchi elettronici ecc.).
- ▶ Gli apparecchi elettromedicali, ad es. pacemaker, apparecchi acustici o altri dispositivi, potrebbero richiedere una distanza maggiore. Consultare al riguardo il produttore del prodotto elettromedicale in questione!

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Funzionamento

Mentre i piani di cottura tradizionali si riscaldano, in un piano di cottura a induzione il calore si sviluppa nel fondo del tegame. Il piano di cottura stesso non viene riscaldato, si riscalda quando vengono riscaldati alimenti in una pentola e il calore del tegame si riverbera sul piano di cottura (riscaldamento di ritorno).

Ciò viene generato da un campo energetico che produce calore soltanto in materiali a conducibilità magnetica, ad es. pentole di ferro. In altri materiali, ad es. porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non può generare calore.

Stoviglie idonee

Utilizzare soltanto stoviglie adatte al piano di cottura a induzione:

- sono idonee le pentole e le padelle con il fondo di acciaio o ghisa. Per riconoscerle, osservare il contrassegno sulla pentola oppure verificare se un magnete aderisce al fondo della pentola.
- Non sono idonei tutti i metalli che non sono attratti dai magneti, ad es. alluminio, rame, acciaio inox, o i recipienti non metallici, ad es. in porcellana, vetro, ceramica, ecc. Se sui piani di cottura **1/3** si collocano stoviglie non adatte, compare "E0" nel relativo display **15**.
- Per la cottura a induzione è più idoneo il fondo sottile rispetto al fondo sandwich spesso. I tempi di reazione molto brevi alle modifiche delle impostazioni (breve tempo di preriscaldamento; doratura rapida dosabile) non sono possibili in caso di fondi spessi.

Utilizzare soltanto stoviglie di dimensioni adeguate per il piano di cottura **1/3**. Soltanto a queste condizioni il piano di cottura a induzione può funzionare correttamente. Il fondo della pentola non deve essere irregolare e deve invece poggiare perfettamente.

Il diametro del fondo della pentola non deve essere inferiore a 10 cm affinché il campo di energia funzioni. Non utilizzare pentole di diametro superiore a 22 cm.

Non usare mai i due piani di cottura **1/3** insieme per collocarvi e riscaldarvi una sola stoviglia grande.

Cottura a efficienza energetica

- Per sfruttare in modo il più possibile ecologico l'energia necessaria al riscaldamento degli alimenti, consigliamo di utilizzare una pentola di diametro ampio e altezza ridotta invece che una pentola alta di diametro ridotto. In tal modo è possibile riscaldare le vivande più rapidamente, in quanto la superficie della pentola che viene riscaldata è più grande in presenza di un diametro maggiore. Non utilizzare tuttavia pentole di diametro superiore a 22 cm.
- Se si desidera riscaldare rapidamente gli alimenti, chiudere la pentola con un coperchio. In tal modo fuoriesce meno calore.

Installazione

L'apparecchio necessita di un afflusso libero di aria per evitare il surriscaldamento. Collocare pertanto l'apparecchio in modo tale che ...

- rimangano almeno 10 cm di spazio vuoto attorno, ad es. dalla parete più vicina,
- rimangano almeno 60 cm di spazio libero in alto, ad es. da un pensile.
- Per il raffreddamento, l'apparecchio aspira aria attraverso le aperture sul lato inferiore. Non appoggiarlo su superfici tessili o morbide, ad es. tovaglie. Azionare l'apparecchio solo su superfici piane.
- Non collocarlo in prossimità di tende, tendine o altri tessuti che con la corrente d'aria potrebbero poggiarsi sull'apparecchio.
- Non appoggiarlo su fondi di metallo, come ad esempio basi contenenti ferro o acciaio. Tali oggetti possono surriscaldarsi notevolmente.
- Mantenere una distanza di almeno 1 m dagli apparecchi sensibili ai campi elettromagnetici (ad es. schermi, orologi, supporti dati magnetici, apparecchi elettronici ecc.).
- Strofinare i piani di cottura ❶/❸ con un panno umido per rimuovere lo sporco da trasporto.

Collegamento elettrico

Dopo aver disimballato e installato l'apparecchio come descritto, collegarlo a una presa.

- Prima di connettere l'apparecchio, confrontare i dati di collegamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dell'apparecchio con quelli della rete elettrica.
- La presa deve essere protetta tramite un interruttore di protezione da 16A.
- Non utilizzare una prolunga per collegare l'apparecchio. In caso di emergenza, la spina dev'essere raggiungibile rapidamente.
- Non posare il cavo sopra l'apparecchio o su superfici roventi e/o appuntite.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato.

Funzionamento

Piani di cottura

I piani di cottura **1/3** hanno i seguenti livelli di potenza:

Livelli di potenza	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
piano di cottura sinistro 1 (in watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
piano di cottura destro 3 (in watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

I due piani di cottura **1/3** hanno 19 livelli di temperatura:

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

Sebbene i piani di cottura **1/3** siano identici nell'aspetto, il piano di cottura sinistro **1** offre una potenza maggiore rispetto al destro **3**. Pertanto si tenga presente che la stessa quantità di alimenti si riscalda più velocemente sul piano di cottura sinistro **1**, e che potrebbe anche bruciarsi più facilmente.

Spegnimento di sicurezza

- Se si preleva il tegame dal piano di cottura **1/3** o non si colloca nessun contenitore, per sicurezza il dispositivo di riconoscimento pentola attiva la modalità standby dell'apparecchio.
- Quando si toglie il tegame dal piano di cottura **1/3**, dopo qualche secondo vengono emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display **15** compare il messaggio d'errore "E". Se entro questo tempo si colloca nuovamente il tegame sul piano di cottura **1/3**, vengono mantenute le impostazioni effettuate in precedenza. In caso contrario, dopo 1 minuto il messaggio "E" scompare e l'apparecchio passa alla modalità standby.

NOTA

- Finché il piano di cottura **1/3** presenta una temperatura superiore a 60 °C, il display **15** indica "-H-".

Uso

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ In totale il peso del tegame incluso il contenuto non deve superare i 10 kg, poiché in caso contrario si potrebbero danneggiare i piani di cottura **1/3**.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente solo quando le ventole non funzionano più, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

NOTA

- ▶ Tenere presente che ogni immissione viene indicata da un segnale acustico.

- 1) Poggiare il contenitore con il contenuto al centro di una dei piani di cottura **1/3**.
- 2) Inserire la spina nella presa di corrente.
 - ✓ Tutte le spie di controllo si accendono brevemente. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.
 - ✓ Il display **15** indica "-L-" se la temperatura del piano di cottura **1/3** è inferiore a 60 °C.
 - ✓ Se si è già eseguito un procedimento di cottura e il piano di cottura **1/3** ha ancora una temperatura superiore ai 60 °C, il display **15** indica "-H-".
- 3) Premere il tasto On/Off **11**.
 - ✓ Il display **15** indica "Off" e la spia di controllo On/Off **10** si accende.

NOTA

- ▶ Se entro 30 secondi circa non si colloca un tegame idoneo sul piano di cottura **1/3** o non si esegue alcuna impostazione, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità standby.

- 4) È possibile scegliere tra la cottura in modalità livello di potenza o la cottura in modalità livello di temperatura. A tale scopo premere il tasto "Modalità" **13**.
 - ✓ Nella modalità livello di potenza, sul display **15** compare il livello di potenza preimpostato (per il piano di cottura sinistro **1** "L05", per il piano di cottura destro **3** "L04"). La spia di controllo **P 7** si accende.
In modalità livello di potenza, il tegame viene riscaldato a velocità diverse. Più è alto il livello di potenza impostato, più rapidamente verrà riscaldato il tegame.
 - ✓ Nella modalità livello di temperatura, sul display **15** compare la temperatura preimpostata di "120" °C. La spia di controllo °C **6** si accende.
È possibile aumentare o ridurre la temperatura di 10 °C premendo i tasti **+ 14** o **- 16**.
Se si cucina nella modalità livello di temperatura, l'apparecchio riscalda il contenitore di cottura alla temperatura impostata. Non appena l'apparecchio scende al di sotto della temperatura impostata, si riavvia la funzione di riscaldamento. La temperatura viene mantenuta costante.

NOTA

► Se sul piano di cottura ①/③ non si trova un tegame adatto, dopo pochi secondi verranno emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display ⑮ compare il messaggio d'errore "E0". Per proseguire, collocare sul piano di cottura ①/③ un tegame idoneo con il suo contenuto (vedere capitolo **Spegnimento di sicurezza**).

- 5) Premere i tasti + ⑭ o - ⑯ finché sul display ⑮ non compare il livello di potenza o di temperatura desiderato.
- 6) Per spegnere il piano di cottura ①/③, premere il tasto On/Off ⑪ (⏻).
- ✓ Tutte le spie di controllo si spengono, l'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby.
- 7) Estrarre la spina dalla presa di corrente se non si desidera più utilizzare l'apparecchio.

Timer

È possibile preselezionare una durata da 1 a 180 min., al termine della quale avviene lo spegnimento del piano di cottura ①/③ in questione.

- 1) Avviare il procedimento di cottura (modalità potenza o temperatura) come spiegato sopra.
- 2) Premere il tasto timer ☹ ⑰.
- ✓ Sul display ⑮ compare "0". La spia di controllo timer ☹ ⑱ si accende.
- 3) Impostare il tempo desiderato premendo i tasti + ⑭ o - ⑯.
- ✓ L'indicazione del tempo nel display ⑮ aumenta o diminuisce di 1 minuto alla volta.
Se non si esegue alcuna immissione per 5 secondi, il timer si avvia.

NOTA

► Tenere premuto il tasto + ⑭ o - ⑯ per scorrere velocemente.

- ✓ Il display ⑮ mostra quindi alternatamente il livello di potenza/temperatura impostato e il tempo rimanente fino allo spegnimento.
- ✓ Al termine del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico, il piano di cottura ①/③ in questione si spegne automaticamente e l'apparecchio si trova di nuovo in modalità standby.

Programmi automatici

Boost



Servirsi del programma "Boost" per accelerare la cottura.

- 1) Premere il tasto "Boost" **B 18** durante il funzionamento.
 - ✓ L'apparecchio passa per circa 30 secondi al livello di potenza più alto. Il display **15** indica il livello di potenza massimo per il piano di cottura **1/3** attivo. La spia di controllo Boost **B 21** si accende.
- 2) Per terminare il programma anticipatamente, premere nuovamente il tasto Boost **B 18**.

Altrimenti dopo 30 secondi l'apparecchio ritorna automaticamente al livello di potenza o temperatura precedentemente impostato, la spia di controllo Boost **B 21** si spegne.


Latte

Servirsi del programma "Latte" per riscaldare il latte senza farlo traboccare. Il latte viene riscaldato a bassa potenza a circa 60 °C e mantenuto a 60 °C per 20 minuti.

- 1) Premere il tasto latte  **17** durante il funzionamento.
 - ✓ La spia di controllo latte  **22** si accende. Il display **15** mostra alternativamente "60" e il tempo rimanente fino alla fine del programma a partire da "20".



NOTA

- ▶ È possibile attivare contemporaneamente il programma "Boost". Il programma "Latte" viene interrotto per circa 30 secondi e riprenderà in seguito.
- ▶ Se si attiva contemporaneamente il programma "Mantenimento in caldo", il programma "Latte" viene interrotto.

- 2) Premere il tasto Modalità  **19** per interrompere il programma "Latte" e ritornare al funzionamento normale.

Mantenimento in caldo

Il programma "Mantenimento in caldo" consente di tenere delicatamente in caldo per 2 ore il contenuto del tegame a una temperatura di 60 °C. L'apparecchio spegne il piano di cottura **1/3** in questione non appena raggiunge una temperatura di 60 °C. Se la temperatura scende a di sotto di 60 °C, l'apparecchio avvia nuovamente il riscaldamento.

- 1) Premere il tasto Mantenimento in caldo  **12** durante il funzionamento.
 - ✓ Il display **15** mostra alternativamente la temperatura "60" e il tempo rimanente fino alla fine del programma a partire da "120". La spia di controllo mantenimento in caldo  **9** si accende.

NOTA

- ▶ È possibile attivare contemporaneamente il programma "Boost". Il programma "Mantenimento in caldo" viene interrotto per circa 30 secondi e riprenderà in seguito.
- ▶ Se si attiva contemporaneamente il programma "Latte", il programma "Mantenimento in caldo" viene interrotto.

- 2) Premere il tasto Modalità \leftrightarrow **13** per interrompere il programma "Mantenimento in caldo" e ritornare al funzionamento normale.

Protezione bambini

Per evitare un'accensione o modifica indesiderata delle impostazioni, ad esempio da parte di bambini, l'apparecchio è stato provvisto di un'apposita protezione. Ogni piano di cottura dispone di una protezione bambini propria. Se si desidera impedire che i bambini maneggino l'apparecchio, bisogna sempre bloccare entrambi i piani di cottura **1/3** con la rispettiva protezione bambini.

NOTA

- ▶ Utilizzare la protezione bambini anche come funzione di protezione dallo sfregamento: attivarla prima di pulire i tasti con un panno umido. In questo modo si evita un'attivazione accidentale dei tasti.


- 1) Per attivare la protezione bambini, premere contemporaneamente i tasti **+** **14** e **-** **16**.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico, la spia di controllo protezione bambini **15** si accende e il display **15** indica "- L -".
- 2) Per disattivare la protezione bambini, premere contemporaneamente i tasti **+** **14** e **-** **16** per circa 3 secondi.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo protezione bambini **15** si spegne.

NOTA

- ▶ Attivando la protezione bambini durante il funzionamento, l'apparecchio si potrà spegnere ma non riaccendere.

Pulizia

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in alcun caso l'apparecchio o sue parti in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e di danni all'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio, Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare solventi o abrasivi. Essi possono danneggiare i piani di cottura **1/3** dell'apparecchio.
- ▶ Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!
- Pulire tutte le superfici e il cavo di alimentazione con un panno leggermente inumidito.
- Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Le tracce di sporco solidificate sui piani di cottura **1/3** possono essere rimosse mediante un'apposita spatola per questo tipo di piastra, comunemente reperibile nei negozi di accessori per la casa.
- Se sotto l'apparecchio sono visibili impurità nell'area delle fessure di aerazione, è possibile provare a pulire dall'esterno con un aspirapolvere.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio pulito e asciutto in un luogo pulito e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona. La spia di controllo On/Off 10 non si accende.	La spina non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
L'apparecchio non avvia il procedimento di cottura.	Non è stato posizionato un tegame sul piano di cottura 1/3 .	Posizionare un tegame idoneo sul piano di cottura 1/3 .
	Il tegame non è idoneo alla cottura sui piani di cottura a induzione.	Utilizzare un tegame idoneo (vedere il capitolo "Stoviglie idonee").
	La protezione bambini è attivata	Premere contemporaneamente i tasti + 14 e - 16 per circa 3 secondi.
In uno dei display 15 compare "E0".	Non è stato posizionata un tegame sul piano di cottura 1/3 o il tegame è troppo piccolo.	Posizionare un tegame idoneo sul piano di cottura 1/3 .
	Il tegame non è idoneo alla cottura sui piani di cottura a induzione.	
In uno dei display 15 compare "E2".	Il sensore di temperatura sotto il piano di cottura 1/3 è guasto.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi all'assistenza. Indicare il codice di errore.
In uno dei display 15 compare "E3".	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo alta (> 275 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
In uno dei display 15 compare "E4".	L'apparecchio è alimentato con una tensione troppo bassa (< 150 V).	Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato a una presa di rete installata a norma da 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
In uno dei display 15 compare "E5".	Il sensore di temperatura sotto il piano di cottura 1/3 è guasto o è presente un cortocircuito.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi all'assistenza. Indicare il codice di errore.
In uno dei display 15 compare "E5".	I componenti elettronici sono surriscaldati	Controllare che la ventola che si trova sul lato inferiore dell'apparecchio funzioni correttamente e aspiri aria a sufficienza.

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Informazioni sulla presente piastra di cottura

	Simbolo	Valore	Unità
Designazione modello	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Tipo di piastra di cottura	-	Piastra di cottura domestica	-
Numero dei piani e/o zone di cottura	-	2	-
Tecnologia di riscaldamento (piani di cottura e zone a induzione, piastre a calore radiante, piastre di cottura)	-	Piano di cottura a induzione	-
In caso di piani o zone di cottura circolari: diametro della superficie utile di ogni piano di cottura, arrotondato ai successivi 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
In caso di piani o zone di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile di ogni piano o zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondate ai successivi 5 mm	L	N/A	cm
	Largh.	N/A	cm
Consumo energetico di ogni zona o superficie di cottura per ogni kg	Elettrocottura CE	183.7 - 189.8	Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura a incasso per ogni kg	Piano di cottura CE	186.8	Wh/kg

Procedimento di prova secondo Norma di test N 60350-2: 2018: Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Procedimento per la misurazione delle caratteristiche di utilizzo (verificato secondo il regolamento (UE) n. 66/2014, allegato I, sezioni 1.2 e 2.2).

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 374031_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 374031_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 374031_2104

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Contents

Introduction	44
Intended use	44
Package contents	44
Disposal of the packaging	44
Controls and displays	45
Technical specifications	46
Safety information	46
Function	50
Suitable cookware	50
Energy-efficient cooking	50
Setting up	51
Electrical connection	51
Operation	52
The induction fields	52
Safety cut-off	52
Operation	53
Timer	54
Automatic programmes	55
Child lock	56
Cleaning	57
Storage	57
Troubleshooting	58
Disposal of the device	59
Information on this hotplate	60
Kompernass Handels GmbH warranty	61
Service	62
Importer	62

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Intended use

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

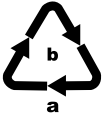
- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1 - 7: plastics,

20 - 22: paper and cardboard,

80 - 98: composites.

NOTE

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

Controls and displays


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

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

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

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

Technical specifications

Power supply	220–240 V ~, 50/60 Hz
Total rated power	3500 W
Rated power of left induction field ❶	2000 W
Rated power of right induction field ❸	1500 W
Protection class	II /  double insulation
Noise emission level	<70 dB (A)

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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

⚠ WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

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



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not heat sealed tins or other sealed containers.



Caution! Hot surface!



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

⚠ Risk for and caused by livestock and pets

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Overheated foods could burn! Never leave the appliance unsupervised while it is in use.
- ▶ Additionally, never position the appliance below flammable objects, especially not below curtains.
- ▶ Never heat a securely closed container. Heat expansion can quickly cause an explosion.
- ▶ Never heat an empty container. It could overheat very quickly, leading to a risk of fire and serious damage to the induction field.
- ▶ Do not place any metallic objects, such as kitchen utensils or cutlery, on the induction field. They can become very hot in the induction field.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Be careful when heating small amounts of oil! Do not use a high power or temperature level. Otherwise, the oil can burn and catch fire! Never use water to extinguish burning oil! Smother the flames by covering them with a suitable lid or plate.
- ▶ Never operate the appliance on a metal table or other metallic surface. It could heat up and cause a fire. Or the appliance could become irreparably damaged.
- ▶ Never operate the appliance on a textile surface such as a tablecloth.
- ▶ Do not operate the appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- ▶ The appliance is fitted with a ventilation fan on the bottom. Make sure that the air intake is never obstructed. Ensure a minimum clearance of 10 cm around the appliance and 60 cm above it.

⚠ To avoid hazards caused by electromagnetic fields:

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

NOTE

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

Function

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

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

Suitable cookware

Only use cookware that is suitable for induction fields:

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

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

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

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

Energy-efficient cooking

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

Setting up

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

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

Electrical connection

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

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

Operation

The induction fields

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

Power levels	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Left induction field ① (in watts)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Right induction field ③ (in watts)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Both induction fields ①/③ have 19 temperature levels each:

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

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

Safety cut-off

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

NOTE

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

Operation

CAUTION! DAMAGE TO APPLIANCE!

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

NOTE

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

NOTE

- ▶ If you do not place a suitable pan on the induction fields ①/③ or make any settings within 30 seconds, the appliance will beep and switch to standby mode.
- 4) You can use the power level mode or the temperature level mode to cook. To do so, press the Mode button ↔ ⑮.
 - ✓ In power level mode, the preset power level appears on the display ⑮ (for the left induction field ① "L05", for the right induction field ③ "L04"). The control lamp P ⑦ lights up.

In power level mode, the pan is heated at varying speeds. The higher the selected power level, the faster the pan is heated.
 - ✓ In temperature level mode, the preset temperature of 120°C appears on the display ⑮. The control lamp °C ⑧ lights up.

You can raise or lower the temperature in increments of 10°C by using the + ⑭ or - ⑯ button.

When you are cooking in temperature level mode, the appliance heats the pan to the set temperature. As soon as the temperature falls below the set temperature, the appliance heats up again. The temperature is thus maintained at the desired level.

NOTE

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

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

Timer

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

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

NOTE

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

Automatic programmes



Boost

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

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


Milk

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

- 1) Press the "Milk" button  **17** during operation.
 - ✓ The Milk control lamp  **22** lights up. The display **15** now alternates between **50** and the remaining time until the end of the programme, starting at **20**.



NOTE

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

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


Keep warm

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

- 1) Press the Keep warm button  **12** during operation.
 - ✓ The display **15** now alternates between the temperature **50** and the remaining time until the end of the programme, starting at **120**. The Keep warm control lamp  **9** lights up.

NOTE

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



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

Child lock

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

NOTE

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


- 1) To activate the child lock, press the **+** **14** and **-** **16** buttons simultaneously.
 - ✓ You will hear a beep, the Child lock control lamp  **6** lights up and the display **15** shows "-L-".
- 2) To switch off the child lock, hold down the **+** **14** and **-** **16** buttons for about 3 seconds.
 - ✓ You will hear a beep and the Child lock control lamp  **6** switches off.

NOTE

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

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Storage

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

Troubleshooting

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

Disposal of the device



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

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



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

Information on this hotplate

	Symbol	Value	Unit
Model name	FS-IRC111S , SDI 3500 D4		
Hotplate type	-	Household hotplate	-
Number of induction fields and/or cooking areas	-	2	-
Heating technology (induction fields and ranges, radiant heat hobs, hotplates)	-	Induction fields	-
In the case of circular hobs or ranges: Diameter of effective area per induction field, rounded up to the nearest 5 mm	Ø	22.0/22.0	cm
In the case of non-circular induction fields or cooking ranges: Length and width of effective area per electrically heated induction field or cooking range rounded up to the nearest 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC _{electric cookers}	183.7/189.8	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC _{hob}	186.8	Wh/kg

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 374031_2104

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Lieferumfang	64
Entsorgung der Verpackung	64
Bedienelemente und Anzeigen	65
Technische Daten	66
Sicherheitshinweise	66
Funktionsweise	70
Geeignetes Kochgeschirr	70
Energieeffizientes Kochen	71
Aufstellen	71
Elektrischer Anschluss	71
Betrieb	72
Die Kochfelder	72
Sicherheitsabschaltung	72
Bedienen	73
Timer	74
Automatikprogramme	75
Kindersicherung	76
Reinigen	77
Aufbewahrung	77
Fehlerbehebung	78
Gerät entsorgen	79
Information zu dieser Kochplatte	80
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	81
Service	82
Importeur	82

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

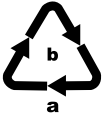
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS










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

Bedienelemente und Anzeigen


Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

Technische Daten


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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!



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

GEFAHR für und durch Nutz- und Haustiere

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

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

HINWEIS

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

Funktionsweise

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

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

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

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

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

Energieeffizientes Kochen

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

Aufstellen

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Betrieb

Die Kochfelder

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

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

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

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

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

Sicherheitsabschaltung

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

HINWEIS

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

Bedienen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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


- 1) Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt mittig auf eines der Kochfelder **1/3**.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
 - ✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes **1/3** weniger als 60 °C beträgt.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld **1/3** noch eine Temperatur von über 60 °C hat.
- 3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus **11**.
 - ✓ Das Display **15** zeigt „0ff“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus **10** leuchtet.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld **1/3** stellen oder Einstellungen vornehmen, schaltet das Gerät mit einem Signalton in den Standby-Modus.
- 4) Sie können zwischen dem Kochen im Leistungsstufenmodus **oder** dem Kochen im Temperaturstufenmodus wählen. Drücken Sie dazu die Taste Modus **↔ 15**.
 - ✓ Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Leistungsstufe (für das linke Kochfeld **1** „L05“, für das rechte Kochfeld **3** „L04“). Die Kontrollleuchte **P 7** leuchtet.
Im Leistungsstufenmodus wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.
 - ✓ Im Temperaturstufenmodus erscheint im Display **15** die voreingestellte Temperatur von „120“ °C. Die Kontrollleuchte °C **6** leuchtet.
Sie können die Temperatur durch Drücken der Tasten **+ 14** bzw. **- 16** jeweils um 10 °C erhöhen oder verringern.
Im Temperaturstufenmodus wird das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.



HINWEIS

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

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

Timer

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

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

HINWEIS

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

Automatikprogramme

Boost



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

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

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

Milch

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

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



HINWEIS

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

- 2) Drücken Sie die Taste Modus  **19**, um das Programm „Milch“ abzubrechen und wieder in den normalen Betrieb zu wechseln.

Warmhalten

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

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

HINWEIS

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

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

Kindersicherung

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

HINWEIS

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

1) Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **— 16**.

✓ Ein Signalton ertönt, die Kontrollleuchte Kindersicherung **17** **6** leuchtet und das Display **15** zeigt „-L-“ an.

2) Um die Kindersicherung auszuschalten, halten Sie gleichzeitig die Tasten **+** **14** und **— 16** für ca. 3 Sekunden gedrückt.


✓ Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchte Kindersicherung **17** **6** erlischt.

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Information zu dieser Kochplatte

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374031_2104

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 374031_2104