

SILVERCREST®



DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE SDI 2300 D4

(DE) (AT) (CH)

DOPPEL-INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

DOPPIA PIASTRA AD INDUZIONE

Istruzioni per l'uso

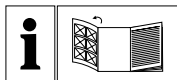
(FR) (CH)

PLAQUE À INDUCTION DEUX FOYERS

Mode d'emploi

IAN 374031_2104

(CH)



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.

FR CH

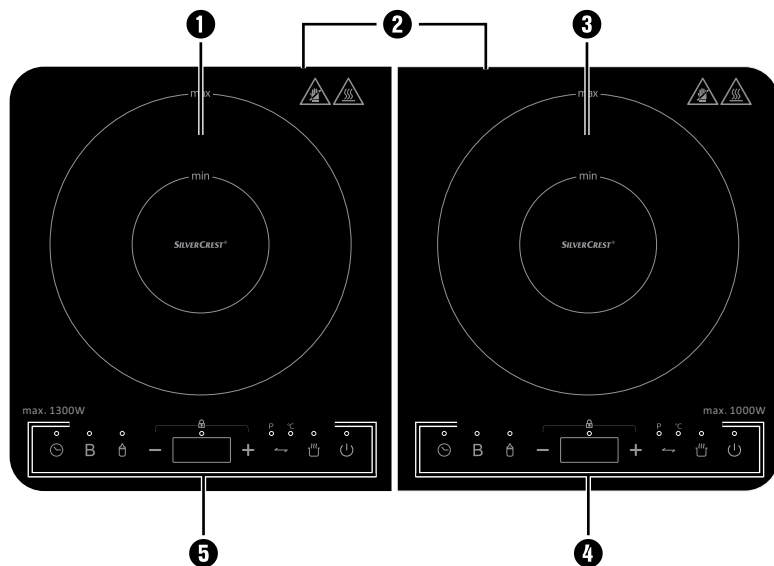
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

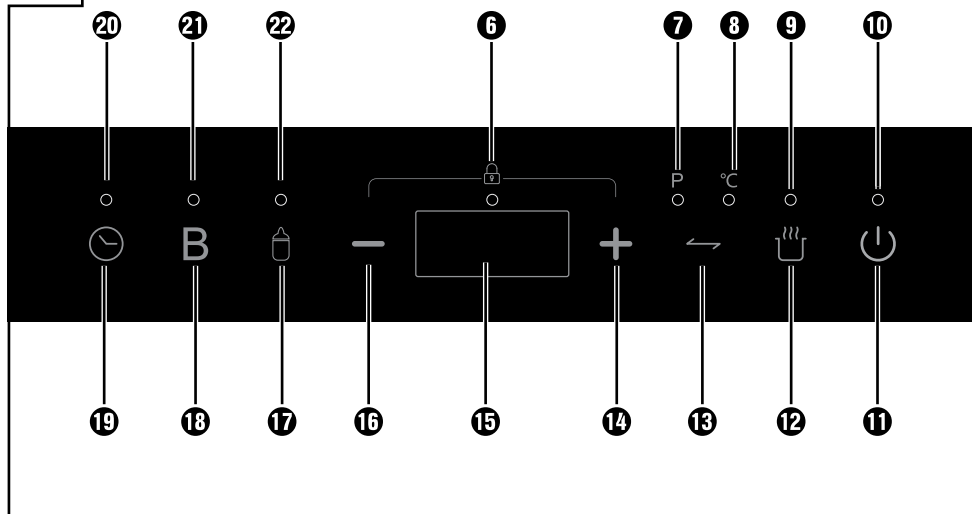
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	21
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	43

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Entsorgung der Verpackung	2
Bedienelemente und Anzeigen	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Funktionsweise	8
Geeignetes Kochgeschirr	8
Energieeffizientes Kochen	9
Aufstellen	9
Elektrischer Anschluss	9
Betrieb	10
Die Kochfelder	10
Sicherheitsabschaltung	10
Bedienen	11
Timer	12
Automatikprogramme	13
Kindersicherung	14
Reinigen	15
Aufbewahrung	15
Fehlerbehebung	16
Gerät entsorgen	17
Information zu dieser Kochplatte	18
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	19
Service	20
Importeur	20

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

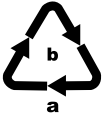
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Bedienelemente und Anzeigen

Abbildung A auf der Ausklappseite: Geräteübersicht

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

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

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung gesamt	2300 W
Nennleistung linkes Kochfeld ❶	1300 W
Nennleistung rechtes Kochfeld ❸	1000 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 Fernwirsystem.
- ▶ 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 „E0“ 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
linkes Kochfeld 1 (in Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1300
rechtes Kochfeld 3 (in Watt)	200	400	600	800	1000	–	–

Jedes Kochfeld **1**/**3** verfügt 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 „off“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus **10** leuchtet.

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

Timer

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

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

HINWEIS

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

Automatikprogramme

Boost

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

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

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

Milch

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

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

HINWEIS

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

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

Warmhalten

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

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

HINWEIS

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

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

Kindersicherung

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111S-2300, SDI 2300 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

Sommaire

Introduction	22
Utilisation conforme	22
Matériel livré	22
Élimination de l'emballage	22
Éléments de commande et affichages	23
Caractéristiques techniques	24
Avertissements de sécurité	24
Mode de fonctionnement	28
Batterie de cuisine appropriée	28
Cuisson énergétiquement efficace	29
Installation	29
Raccordement électrique	30
Fonctionnement	30
Les plaques de cuisson	30
Arrêt de sécurité	31
Utilisation	31
Timer (minuterie)	33
Programmes automatiques	34
Sécurité enfant	35
Nettoyage	36
Rangement	36
Dépannage	37
Recyclage de l'appareil	38
Informations relatives à cette plaque de cuisson	39
Garantie de Kompernass Handels GmbH	40
Service après-vente	41
Importateur	41

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez ce produit en respectant les instructions et les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson ou au maintien au chaud de produits alimentaires. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. Ne l'utilisez pas à des fins professionnelles.

Utilisez cet appareil uniquement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé par défaut avec les composants suivants :

- Plaque à induction deux foyers
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

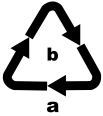
- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil des dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le recyclage de l'emballage permet dans le cadre du cycle des matériaux d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

REMARQUE

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

Éléments de commande et affichages

Figure A sur le volet dépliant : aperçu de l'appareil

- ❶ Plaque de cuisson gauche
- ❷ Fentes d'aération (au dos)
- ❸ Plaque de cuisson droite
- ❹ Bandeau de commande (plaque de cuisson droite)
- ❺ Bandeau de commande (plaque de cuisson gauche)

Figure B sur le volet dépliant : bandeau de commande ❹ et ❺ (identique pour les deux plaques de cuisson)

- ❻ Témoin de contrôle Sécurité enfant
- ❼ Témoin de contrôle Power P
- ❽ Témoin de contrôle de la température °C
- ❾ Témoin de contrôle Maintien au chaud
- ❿ Témoin de contrôle Marche/Arrêt
- ⓫ Touche Marche/Arrêt
- ⓬ Touche Maintien au chaud
- ⓭ Touche Mode $\longleftrightarrow$ (Power P/Température °C)
- ⓮ Touche +
- ⓯ Écran
- ⓰ Touche -
- ⓱ Touche Lait
- ⓲ Touche Boost B
- ⓳ Touche Timer
- ⓴ Témoin de contrôle Timer
- ⓵ Témoin de contrôle Boost B
- ⓶ Témoin de contrôle Lait

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale totale	2300 W
Puissance nominale plaque de cuisson gauche ❶	1300 W
Puissance nominale plaque de cuisson droite ❸	1000 W
Classe de protection	II /  Double isolation
Niveau d'émission sonore	< 70 dB(A)

Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- Veillez à raccorder la fiche secteur uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme, facilement accessible, dont la tension correspond aux indications sur la plaque signalétique. Même après le raccordement, la prise secteur doit rester facilement accessible.
- Après utilisation, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur. À cet effet, veuillez toujours saisir la fiche et non pas le cordon d'alimentation.
- Éteindre l'appareil n'est pas suffisant vu la présence de tension électrique dans l'appareil si la fiche secteur est branchée à la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Protégez la plaque de cuisson contre tous dommages : ne la sollicitez pas d'une charge irrégulière et évitez d'y faire tomber des objets. L'appareil ne doit plus être utilisé si la plaque de cuisson ou le boîtier est endommagé. Retirez alors immédiatement la fiche secteur et faites d'abord réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Si la surface de la plaque de cuisson présente des fissures, débranchez l'appareil de la prise électrique pour prévenir toute électrocution.



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne touchez jamais la surface sur laquelle un récipient de cuisson chaud était posé. Car la surface peut être très chaude immédiatement après.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ S'abstenir de chauffer des boîtes ou autres récipients fermés.



Attention ! Surface brûlante !



Ce symbole vous prévient de ne pas toucher la plaque de cuisson directement après l'usage. Risque de brûlure !

DANGER pour et causé par les animaux domestiques et animaux d'élevage

- ▶ Les appareils électriques peuvent impliquer des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux risquent également de détériorer l'appareil. De ce fait tenez toujours les animaux éloignés des appareils électriques.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Les préparations très chaudes peuvent se mettre à brûler ! Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne le placez jamais sous des objets inflammables tels que des rideaux ou des voilages.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient hermétiquement fermé. La dilatation résultant de la chaleur peut facilement provoquer une explosion.
- ▶ Ne réchauffez jamais un récipient vide. Celui-ci risque de surchauffer rapidement, d'entraîner ainsi un risque de brûlure et d'endommager la plaque de cuisson.

⚠ Avertissement ! Risque d'incendie !

- ▶ Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque de cuisson, comme par ex. des ustensiles de cuisine ou des couverts. Ils peuvent chauffer très fortement dans le champ d'induction.
- ▶ Soyez prudent en chauffant de petites quantités d'huile ! Ne choisissez pas un niveau élevé de puissance ou de température. Il y a en effet risque d'inflammation de l'huile ! N'éteignez jamais de l'huile brûlante avec de l'eau ! Étouffez les flammes en les recouvrant avec un couvercle ou une assiette adaptés.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une table métallique ou un autre support métallique. Il y a en effet risque de surchauffe et donc d'incendie. L'appareil peut d'autre part être endommagé de façon irréparable.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sur une surface textile, comme par ex. une nappe.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ L'appareil est doté d'un ventilateur sur le dessous. Veillez toujours à garantir la libre circulation de l'air. Laissez au moins un espace de 10 cm autour de l'appareil et de 60 cm sur le dessus.

⚠ Pour éviter tous dangers liés à des champs électromagnétiques :

- ▶ Respectez une distance d'au moins un mètre avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (par ex. des écrans, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- ▶ Les appareils médicaux comme par ex. les stimulateurs cardiaques, appareils auditifs ou autres dispositifs peuvent requérir des distances de sécurité plus importantes. À cet égard, interrogez le fabricant de produits médicaux !

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Mode de fonctionnement

Tandis que les plaques de cuisson classiques deviennent elles-mêmes chaudes, la chaleur sur une plaque de cuisson à induction est générée au bas du récipient de cuisson. La plaque de cuisson elle-même ne chauffe pas ; elle ne chauffe que lorsque le contenu du récipient monte en température, et que ce contenu renvoie la chaleur vers celle-ci (flux calorifique en sens inverse).

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

Batterie de cuisine appropriée

Utilisez uniquement une batterie de cuisine appropriée pour des plaques de cuisson à induction :

- les casseroles et poêles avec un fond en acier ou en fonte sont appropriées. Vous le reconnaissez soit au marquage de la casserole soit lorsqu'un aimant reste attaché au fond de celle-ci.
- Tous les métaux sur lesquels les aimants n'adhèrent pas, par ex. l'aluminium, le cuivre, l'acier inoxydable, ainsi que les récipients non métalliques, par ex. la porcelaine, le verre, la céramique, les matières plastiques, etc. sont inadaptés. Si des batteries de cuisine inappropriées sont placées sur les plaques de cuisson ①/③, la mention "E" s'affiche sur l'écran ⑮ respectif.
- Les fonds de casseroles fins sont mieux adaptés à la cuisson par induction que les fonds épais en sandwich. Les temps de réaction très courts aux modifications de réglage (temps de préchauffage court, cuisson réglable rapidement) ne sont pas possibles avec des casseroles à fond épais.

Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la taille de la plaque de cuisson ①/③. À cette condition seulement, la plaque de cuisson à induction peut fonctionner correctement. Le fond de casserole ne doit pas présenter d'irrégularités, mais doit reposer bien à plat.

Le diamètre du fond de casserole ne doit pas être inférieur à 10 cm pour que le champ d'induction soit efficace. N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre du fond est supérieur à 22 cm.

N'utilisez jamais les deux plaques de cuisson ①/③ à la fois pour y placer un grand récipient de cuisson et le faire chauffer dessus.

Cuisson énergétiquement efficace

- Afin d'utiliser l'énergie nécessaire au réchauffage des plats de la manière la plus respectueuse possible de l'environnement, nous vous recommandons d'utiliser une casserole d'un diamètre large et de faible hauteur plutôt qu'une casserole haute au diamètre réduit. Les plats peuvent ainsi être réchauffés plus rapidement, puisque la surface de la casserole qui est réchauffée est plus importante avec un grand diamètre. N'utilisez cependant pas de casseroles dont le diamètre du fond est supérieur à 22 cm.
- Lorsque vous souhaitez réchauffer rapidement des plats, posez un couvercle sur la casserole. La perte de chaleur est alors réduite.

Installation

L'appareil nécessite une arrivée d'air libre pour ne pas surchauffer. Installez de ce fait l'appareil de manière à conserver.....

- un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil, par ex. par rapport au mur le plus proche,
- un espace libre d'au moins 60 cm vers le dessus, par ex. par rapport à un meuble suspendu.
- Pour refroidir, l'appareil aspire de l'air par des ouvertures sur le dessous. Ne le placez pas sur des surfaces textiles ou moelleuses par ex. des nappes, etc. Placez l'appareil sur une surface bien lisse.
- Ne le placez pas à proximité de rideaux, voilages ou d'autres textiles qui pourraient adhérer à l'appareil en cas de courant d'air.
- Ne le placez pas sur un support métallique, par ex. un support en fer ou en acier. Celui-ci pourrait devenir brûlant.
- Respectez une distance d'au moins un mètre avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (par ex. écrans, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- Essuyez les plaques de cuisson ❶/❸ avec un chiffon humide pour éliminer les salissures du transport.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil sur une prise électrique après l'avoir déballé et installé conformément aux indications.

- Vérifiez sur la plaque signalétique de l'appareil si ses caractéristiques d'alimentation électrique (tension et fréquence) sont compatibles avec la tension secteur.
- Prévoir un disjoncteur de sécurité de 16 A sur la prise électrique.
- Ne pas utiliser de câble de rallonge pour raccorder l'appareil. La fiche secteur doit être rapidement accessible en cas d'urgence.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation au dessus de l'appareil ou sur des surfaces chaudes et/ou d'objets à bords tranchants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé.

Fonctionnement

Les plaques de cuisson

Les deux plaques de cuisson ❶/❸ disposent des niveaux de puissance suivants :

Niveaux de puissance	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07
Plaque de cuisson gauche ❶ en watts	200	400	600	800	1000	1200	1300
Plaque de cuisson droite ❸ en watts	200	400	600	800	1000	—	—

Les deux plaques de cuisson ❶/❸ disposent de 19 niveaux de température :

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

Bien que les plaques de cuisson ❶/❸ soit d'un aspect identique, la plaque de cuisson gauche ❶ offre une plus grande puissance que la plaque de cuisson droite ❸. Notez ainsi que la même quantité d'aliment cuira plus vite sur la plaque de cuisson gauche ❶, mais qu'elle risque aussi plus facilement de brûler.

Arrêt de sécurité

- Pour des raisons de sécurité, la détection de casserole passe automatiquement l'appareil en mode veille lorsque vous retirez le récipient de la plaque de cuisson ❶/❸ ou en l'absence de tout récipient.
- Lorsque vous retirez le récipient de cuisson de la plaque de cuisson ❶/❸, de longs signaux sonores retentissent au bout de quelques secondes pendant env. 1 minute. L'écran ❶ affiche le message d'erreur "E0". Si au cours de cette période, vous remettez le récipient de cuisson sur la plaque de cuisson ❶/❸, les réglages auparavant effectués sont conservés. Sinon "E0" s'éteint au bout de 1 minute et l'appareil passe en mode veille.

REMARQUE

- Tant que la plaque de cuisson ❶/❸ présente une température de plus de 60 °C, l'écran ❶ affiche "-H-".

Utilisation

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Le poids du récipient, contenu inclus, ne doit pas dépasser plus de 10 kg, si non les plaques de cuisson ❶/❸ pourraient être endommagées.
- Débranchez la fiche secteur de la prise secteur uniquement lorsque les ventilateurs ne tournent plus, si non l'appareil risque d'être endommagé.

REMARQUE

- Notez qu'un signal sonore est émis à chaque saisie.

- 1) Placez un récipient de cuisson avec son contenu au centre de l'une des plaques de cuisson ❶/❸.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
 - ✓ Tous les témoins de contrôle s'allument brièvement. L'appareil se trouve maintenant en mode veille.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "-L-" lorsque la température de la plaque de cuisson ❶/❸ est inférieure à 60 °C.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "-H-", si un processus de cuisson a déjà eu lieu précédemment et que la plaque de cuisson ❶/❸ présente encore une température de plus de 60 °C.
- 3) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (⏻) ❶.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "000" et le témoin de contrôle Marche/Arrêt ❶ s'allume.

REMARQUE

- Si vous ne placez pas de récipient de cuisson adapté sur la plaque de cuisson ❶/❸ dans les 30 secondes, ou si vous effectuez des réglages, l'appareil passe en mode veille en émettant un signal sonore.

- 4) Vous avez la possibilité de choisir une cuisson en mode niveau de puissance ou de cuisiner en mode niveau de température. Appuyez pour cela sur la touche Mode  13.
- ✓ En mode niveau de puissance, l'écran 15 affiche le niveau de puissance préréglé (pour la plaque de cuisson gauche 1 "L 05", pour la plaque de cuisson droite 3 "L 04"). Le témoin de contrôle P 7 est allumé.
En mode niveau de puissance, le récipient de cuisson est chauffé plus ou moins vite. Plus le niveau de puissance est élevé, plus le récipient sera chauffé rapidement.
- ✓ En mode niveau de température, l'écran 15 indique alors la température préréglée de " 120" °C. Le témoin de contrôle °C 8 s'allume.
En appuyant sur les touches + 14 ou — 16, vous pouvez hausser ou réduire la température de 10 °C chaque fois.
En mode niveau de température, la plaque de cuisson porte le récipient de cuisson à la température réglée. L'appareil chauffe à nouveau dès que la température est inférieure à celle qui a été réglée au préalable. La température est maintenue.

REMARQUE

- Si aucun récipient de cuisson approprié ne se trouve sur la plaque de cuisson 1/3, des signaux sonores se font entendre quelques secondes plus tard pendant env. 1 minute. L'écran 15 affiche le message d'erreur "E0". Placez un récipient de cuisson adapté rempli sur la plaque de cuisson 1/3 pour poursuivre (voir chapitre **Arrêt de sécurité**).

- 5) Appuyez sur les touches + 14 ou — 16 jusqu'à ce que le niveau de puissance ou de température souhaité apparaisse à l'écran 15.
- 6) Pour éteindre la plaque de cuisson 1/3, appuyez sur la touche Marche/Arrêt 11 .
- ✓ Tous les témoins de contrôle s'éteignent, l'appareil se trouve à nouveau en mode veille.
- 7) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil.

Timer (minuterie)

Vous pouvez sélectionner une durée de 1-180 min au terme de laquelle la plaque de cuisson ❶/❸ correspondante doit s'éteindre.

- 1) Démarrez le processus de cuisson (mode puissance ou température) comme expliqué ci-dessus.
 - 2) Appuyez sur la touche Timer ☹️ ❶.
 - ✓ L'écran ❶ affiche "0". Le témoin de contrôle Timer ☺️ ❷ s'allume.
 - 3) Réglez la durée en appuyant sur les touches + ❸ ou - ❹.
 - ✓ Le temps indiqué sur l'écran ❶ augmente ou diminue de 1 minute à chaque appui.
- Si vous n'effectuez aucune saisie pendant 5 secondes, la minuterie démarre.

REMARQUE

- Maintenez les touches + ❸ ou - ❹ appuyées pour démarrer le défilement rapide.
- ✓ L'écran ❶ indique maintenant en alternance le niveau de puissance/température choisi et le temps restant jusqu'à l'extinction.
- ✓ À l'expiration de cette durée, un signal sonore est émis et la plaque de cuisson ❶/❸ respective s'éteint automatiquement ; l'appareil se trouve à nouveau en mode veille.

Programmes automatiques

Boost

Utilisez le programme "Boost" pour accélérer la cuisson.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Boost **B 18**.
 - ✓ L'appareil passe pendant env. 30 secondes au niveau de puissance le plus élevé. L'écran **15** affiche le niveau de puissance maximal pour la plaque de cuisson **1/3** active. Le témoin de contrôle Boost **B 21** s'allume.
- 2) Pour interrompre prématurément le programme, appuyez à nouveau sur la touche Boost **B 18**.

Sinon l'appareil revient au bout de 30 secondes environ au niveau de puissance ou de température réglé au préalable, le témoin de contrôle Boost **B 21** s'éteint.

Lait

Utilisez le programme "Lait" pour réchauffer le lait sans le faire bouillir. Le lait est réchauffé à un niveau de puissance réduit à 60 °C environ et maintenu à environ 60 °C pendant 20 minutes.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Lait  **17**.
 - ✓ Le témoin de contrôle Lait  **22** s'allume. L'écran **15** affiche alternativement "60" et le temps restant jusqu'à la fin du programme, en commençant par "20".

REMARQUE

- Vous pouvez activer le programme "Boost" en même temps. Le programme "Lait" est interrompu pendant env. 30 secondes et poursuivi ensuite.
- Si vous activez en même temps le programme "Maintien au chaud", le programme "Lait" est interrompu.

- 2) Appuyez sur la touche Mode  **13** pour interrompre le programme "Lait" et revenir au fonctionnement normal.

Maintien au chaud

Le programme "Maintien au chaud" permet de maintenir au chaud le contenu du récipient de cuisson à 60 °C environ pendant 2 heures. L'appareil éteint la plaque de cuisson **1/3** correspondante dès que les 60 °C sont atteints. Si la température retombe en dessous de 60 °C, l'appareil chauffe à nouveau.

- 1) Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Maintien au chaud  **12**.
 - ✓ L'écran **15** affiche alternativement la température "60" et le temps restant jusqu'à la fin du programme, en commençant à "120". Le témoin de contrôle Maintien au chaud  **9** est allumé.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez activer le programme "Boost" en même temps. Le programme "Maintien au chaud" est interrompu pendant env. 30 secondes et se poursuit ensuite.
- ▶ Si vous activez en même temps le programme "Lait", le programme "Maintien au chaud" est interrompu.

- 2) Appuyez sur la touche Mode  **13** pour interrompre le programme "Maintien au chaud" et revenir au fonctionnement normal.

Sécurité enfant

Cet appareil est équipé d'une sécurité enfant pour empêcher toute mise en marche ou modification des réglages, par ex. par des enfants. Chaque plaque de cuisson possède sa propre sécurité enfant. Si vous voulez empêcher que les enfants ne manipulent l'appareil, vous devez toujours bloquer les deux plaques de cuisson **1**/**3** avec la sécurité enfant respective.

REMARQUE

- ▶ Utilisez aussi la sécurité enfant comme fonction de protection pour l'essuyage : activez la sécurité enfant avant de passer un chiffon humide sur les touches. Vous évitez ainsi toute activation des touches par inadvertance.

- 1) Pour allumer la sécurité enfant, appuyez en même temps sur les touches **+** **14** et **-** **15**.
- ✓ Un signal sonore est émis, le témoin de contrôle Sécurité enfant  **6** s'allume et l'écran **15** indique "- L -".
- 2) Pour éteindre la sécurité enfant, appuyez en même temps sur les touches **+** **14** et **-** **15** pendant env. 3 secondes.
- ✓ Un signal sonore est émis et le témoin de contrôle Sécurité enfant  **6** s'éteint.

REMARQUE

- ▶ Si vous activez la sécurité enfant durant le fonctionnement, l'appareil peut être éteint, mais ne se rallume plus.

Nettoyage

AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.
Risque de brûlure !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne pas utiliser de solvants ou de produits abrasifs. Ce type de produit pourrait endommager les plaques de cuisson ❶/❸ de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !
- Nettoyez toutes les surfaces et le cordon d'alimentation uniquement avec un chiffon légèrement humidifié.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Toutes les saletés incrustées sur les plaques de cuisson ❶/❸ peuvent être éliminées à l'aide d'un grattoir spécialement adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique disponible dans le commerce électroménager.
- Lorsque des saletés sont visibles au niveau des fentes d'aération en dessous de l'appareil, essayez éventuellement de les enlever à l'aide d'un aspirateur.

Rangement

- Ranger l'appareil propre et sec dans un endroit propre et sans poussière.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. Le témoin de contrôle Marche/Arrêt 10 ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	Pas de récipient sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.	Placez un récipient approprié sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.
	Récipient inadapté pour une plaque de cuisson à induction.	Utilisez un récipient adapté (se reporter au chapitre "Batterie de cuisine appropriée").
	La sécurité enfant est activée	Appuyez en même temps sur les touches + 14 et - 16 pendant env. 3 secondes.
L'un des écrans 15 indique "E0".	Pas de récipient sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante ou le récipient est trop petit.	Placez un récipient approprié sur la plaque de cuisson 1/3 correspondante.
	Récipient inadapté pour une plaque de cuisson à induction.	
L'un des écrans 15 indique "E2".	La sonde de température sous la plaque de cuisson 1/3 est défectueuse.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente. Indiquez-lui le code d'erreur.
L'un des écrans 15 indique "E3".	L'appareil est alimenté par une tension trop élevée (> 275 V).	Vérifiez que l'appareil soit bien branché à une prise électrique de 220-240 V ~ 50/60 Hz installée conformément aux normes en vigueur.
L'un des écrans 15 indique "E4".	L'appareil est alimenté par une tension trop faible (< 150 V).	Vérifiez que l'appareil soit bien branché à une prise électrique de 220-240 V ~ 50/60 Hz installée conformément aux normes en vigueur.
L'un des écrans 15 indique "E5".	La sonde de température sous la plaque de cuisson 1/3 est défectueuse ou il y a un court-circuit.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente. Indiquez-lui le code d'erreur.
L'un des écrans 15 indique "E6".	Le système électronique est en surchauffe	Vérifiez que le ventilateur situé en dessous de l'appareil fonctionne correctement et peut aspirer suffisamment d'air.

Recyclage de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via le service d'élimination des déchets de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de traitement des déchets.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Informations relatives à cette plaque de cuisson

	Symbole	Valeur	Unité
Désignation du modèle	FS-IRC111S-2300, SDI 2300 D4		
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson domestique	-
Nombre de plaques et/ou zones de cuisson	-	2	-
Technologie de chauffage (champs et zones de cuisson à induction, champs de cuisson à chaleur rayonnante, plaques de cuisson)	-	Champs de cuisson à induction	-
Pour les champs ou zones de cuisson ronds : diamètre de la surface utile par champ de cuisson, arrondi aux 5 mm supérieurs	Ø	22,0 / 22,0	cm
Pour les champs et zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par champ ou zone de cuisson chauffé électriquement, arrondies aux 5 mm supérieurs	L	N/A	cm
	I	N/A	cm
Consommation énergétique par zone ou surface de cuisson, par kg	CE _{Cuisson électrique}	183,7 – 189,8	Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson, par kg	CE _{Plaque de cuisson}	186,8	Wh/kg

Méthode de test selon la norme de test EN 60350-2:2018 : appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction (testé selon le règlement (UE) n° 66/2014 – Annexe I, chapitres 1.2 et 2.2).

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 374031_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 374031_2104.

Service après-vente

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH**Service Suisse**

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 374031_2104

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	44
Uso conforme	44
Materiale in dotazione	44
Smaltimento dell'imballaggio	44
Elementi di comando e indicatori	45
Dati tecnici	46
Avvertenze di sicurezza	46
Funzionamento	50
Stoviglie idonee	50
Cottura a efficienza energetica	51
Installazione	51
Collegamento elettrico	51
Funzionamento	52
Piani di cottura	52
Spegnimento di sicurezza	52
Uso	53
Timer	54
Programmi automatici	55
Protezione bambini	56
Pulizia	57
Conservazione	57
Risoluzione degli errori	58
Smaltimento dell'apparecchio	59
Informazioni sulla presente piastra di cottura	60
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	61
Assistenza	62
Importatore	62

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

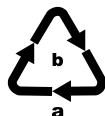
- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

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	2300 W
Potenza nominale piano di cottura sinistro ❶	1300 W
Potenza nominale piano di cottura destro ❸	1000 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 "E" 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 ❶/❸ hanno i seguenti livelli di potenza:

Livelli di potenza	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07
piano di cottura sinistro ❶ (in watt)	200	400	600	800	1000	1200	1300
piano di cottura destro ❸ (in watt)	200	400	600	800	1000	—	—

I due piani di cottura ❶/❸ hanno 19 livelli di temperatura:

Livelli di tempe- ratura 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 ❶/❸ siano identici nell'aspetto, il piano di cottura sinistro ❶ offre una potenza maggiore rispetto al destro ❸. Pertanto si tenga presente che la stessa quantità di alimenti si riscalda più velocemente sul piano di cottura sinistro ❶, e che potrebbe anche bruciarsi più facilmente.

Spegnimento di sicurezza

- Se si preleva il tegame dal piano di cottura ❶/❸ 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 ❶/❸, dopo qualche secondo vengono emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display 15 compare il messaggio d'errore "E0". Se entro questo tempo si colloca nuovamente il tegame sul piano di cottura ❶/❸, vengono mantenute le impostazioni effettuate in precedenza. In caso contrario, dopo 1 minuto il messaggio "E0" scompare e l'apparecchio passa alla modalità standby.

NOTA

- Finché il piano di cottura ❶/❸ 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 ❶/❸.
- 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 ❶/❸.
- 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 ❶ indica "- L -" se la temperatura del piano di cottura ❶/❸ è inferiore a 60 °C.
 - ✓ Se si è già eseguito un procedimento di cottura e il piano di cottura ❶/❸ ha ancora una temperatura superiore ai 60 °C, il display ❶ indica "- H -".
- 3) Premere il tasto On/Off ❶.
- ✓ Il display ❶ indica "00" e la spia di controllo On/Off ❶ si accende.

NOTA

- Se entro 30 secondi circa non si colloca un tegame idoneo sul piano di cottura ❶/❸ 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" ↔ ❶.
 - ✓ Nella modalità livello di potenza, sul display ❶ compare il livello di potenza preimpostato (per il piano di cottura sinistro ❶ "L05", per il piano di cottura destro ❸ "L04"). La spia di controllo P ❶ 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 ❶ compare la temperatura preimpostata di "120" °C. La spia di controllo °C ❶ si accende.
È possibile aumentare o ridurre la temperatura di 10 °C premendo i tasti + ❶ o - ❶.
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 "E $\square$ ". 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  **19**.
 - ✓ Sul display **15** compare "0". La spia di controllo timer  **20** 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  **13** 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   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   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   e  .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico, la spia di controllo protezione bambini   si accende e e il display  indica "- L -".
- 2) Per disattivare la protezione bambini, premere contemporaneamente i tasti   e   per circa 3 secondi.
- ✓ Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo protezione bambini   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 "E6".	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-2300, SDI 2300 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 **telefonticamente** 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

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

08 / 2021 · Ident.-No.: SDI2300D4-062021-3

IAN 374031_2104