SILVERCREST®

GUÍA BREVE
ISTRUZIONI BREVI



PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN
DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE SDI 3500 D5

(ES)
PLACA DOBLE DE INDUCCIÓN
Guía breve

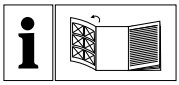
(IT) (MT)
DOPPIA PIASTRA A INDUZIONE
Istruzioni brevi

(GB) (MT)
DOUBLE INDUCTION HOB
Short manual

(DE) (AT) (CH)
DOPPELINDUKTIONSKOCHPLATTE
Kurzanleitung

IAN 498963_2204

(ES) (IT)



(ES)

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

(IT) (MT)

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

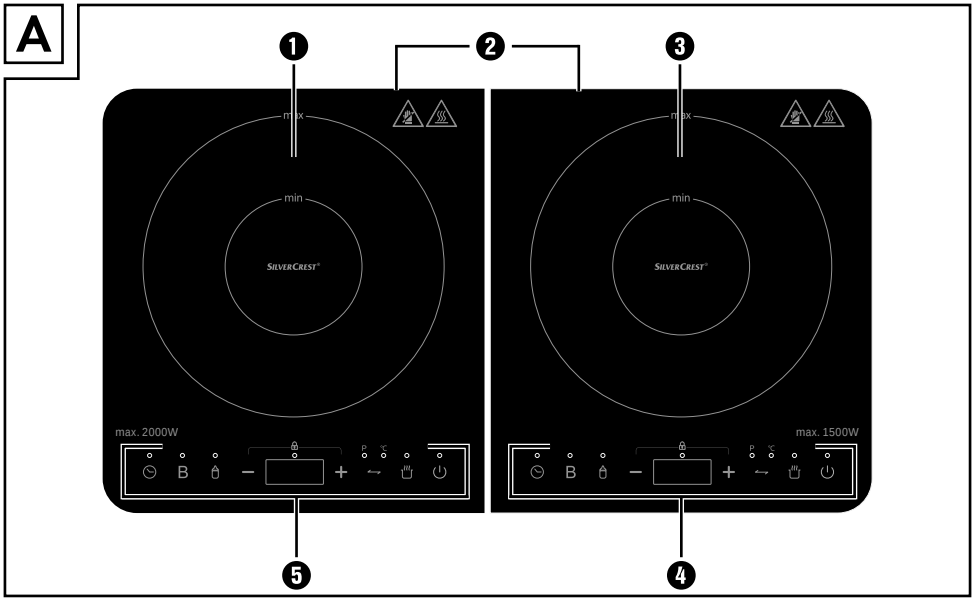
(GB) (MT)

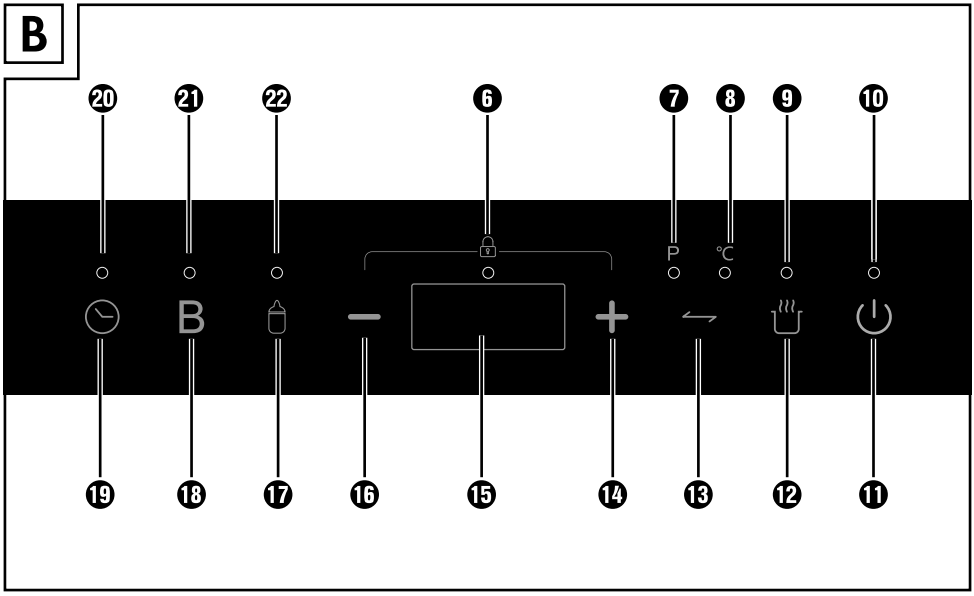
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	15
GB / MT	Short manual	Page	29
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	43


A
1
2
3
max
min
SilverCrest
max. 2000W
max. 1500W
B
5
4


B
20
21
22
6
7
8
9
10
P
°C
19
18
17
16
15
14
13
12
11

Índice

IInformación sobre esta guía breve 2

Uso previsto 2

Volumen de suministro 2

Desecho del embalaje 2

Elementos de mando y visualizaciones 3

Características técnicas 3

Indicaciones de seguridad 4

Menaje de cocina adecuado 8

Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético 8

Instalación 9

Conexión eléctrica 9

Funcionamiento 10

Las placas 10

Manejo 10

Limpieza 12

Desecho del aparato 12

Información sobre esta placa de cocción 13

Asistencia técnica 14

Importador 14

IInformación sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.

Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (**www.lidl-service.com**) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 498963_2204.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

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

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Placa doble de inducción
- Guía breve

Desecho del embalaje

El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1-7: plásticos;
20-22: papel y cartón;
80-98: materiales compuestos.

Elementos de mando y visualizaciones

Figura A de la página desplegable: Vista general del aparato

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

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

❻ Piloto de control del bloqueo de seguridad para niños
❼ Piloto de control Power P
❽ Piloto de control de temperatura °C
❾ Piloto de control Mantener caliente
❿ Piloto de control de encendido/ apagado
⓫ Botón de encendido/ apagado
⓬ Botón Mantener caliente
⓭ Botón Modo ⟷ (Power P/ temperatura °C)
⓮ Botón +
⓯ Pantalla
⓰ Botón −
⓱ Botón Leche
⓲ Botón Boost B
⓳ Botón Temporizador
⓴ Piloto de control del temporizador
㉑ Piloto de control Boost B
㉒ Piloto de control Leche

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Conecte el enchufe exclusivamente a una toma eléctrica instalada correctamente, de fácil acceso y con una tensión que se corresponda con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe seguir estando accesible tras la conexión.
- Tras utilizar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica. Para ello, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.
- No es suficiente con apagar el aparato, ya que, mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Proteja la placa frente a daños: no la someta a cargas irregulares ni deje que caigan objetos sobre ella. No continúe usando el aparato si la placa o la carcasa están dañadas. En tal caso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y encargue la reparación del aparato.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Si la superficie de la placa presenta una fisura, debe desconectarse el enchufe de la toma eléctrica para evitar una posible descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!



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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No toque las superficies sobre las que haya colocado un recipiente caliente, ya que podrían estar muy calientes inmediatamente después.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean supervisadas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No caliente ningún bote cerrado o cualquier otro recipiente cerrado.



¡Atención! ¡Superficie caliente!



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

⚠ PELIGRO para los animales de granja y los animales domésticos

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ¡Los alimentos calentados en exceso pueden comenzar a arder! No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.
- No coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables y, sobre todo, no lo instale nunca bajo cortinas o visillos.
- No caliente nunca recipientes cerrados herméticamente, ya que podría producirse una explosión repentina por la dilatación térmica.
- No caliente nunca recipientes vacíos, ya que se sobrecalentarían rápidamente y supondrían un peligro de quemaduras y de daños en la placa.
- No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción, como, por ejemplo, utensilios de cocina o cubiertos, ya que podrían calentarse excesivamente en la zona de inducción.
- Tenga cuidado al calentar pequeñas cantidades de aceite: no ajuste un nivel de potencia o temperatura demasiado elevado. ¡De lo contrario, el aceite podría arder y causar un incendio! ¡No apague nunca el aceite en llamas con agua! Para extinguir las llamas, utilice una tapa o un plato adecuado.
- No utilice nunca el aparato sobre una mesa metálica u otras superficies metálicas, ya que podría calentarse y provocar un incendio o causar daños irreparables en el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice el aparato sobre una superficie textil, p. ej., un mantel.
- No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.
- El aparato cuenta con un ventilador en la parte inferior. Asegúrese siempre de no bloquear la corriente de aire. Mantenga una distancia mínima de 10 cm alrededor del aparato y de 60 cm hacia arriba.

⚠ Para evitar peligros por campos electromagnéticos:

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

INDICACIÓN

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

Menaje de cocina adecuado

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

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

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

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

No utilice nunca ambas placas ❶/❸ a la vez para calentar un único recipiente más grande.

Cómo cocinar de forma eficiente desde el punto de vista energético

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

Instalación

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

- Con una distancia libre de al menos 10 cm a su alrededor, p. ej., hasta la pared más próxima.
- Con una distancia libre de al menos 60 cm hacia arriba, p. ej., hasta un armario suspendido.

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

Conexión eléctrica

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

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

Funcionamiento

Las placas

Las placas ❶/❸ cuentan con los siguientes niveles de potencia:

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

Las dos placas ❶/❸ cuentan con 19 niveles de temperatura:

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

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

Manejo

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

1) Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar de forma que quede centrado sobre una de las placas ❶/❸.
2) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

✓ A continuación, todos los pilotos de control se iluminan brevemente. Con esto, el aparato queda activado en el modo de espera.

✓ En la pantalla ⓯, se muestra "- *L* - " si la temperatura de la placa de inducción ❶/❸ es inferior a 60 °C.

✓ La pantalla ⓯ muestra "- *H* - " si acaba de utilizarse la placa ❶/❸ y su temperatura sigue siendo superior a 60 °C.

3) Pulse el botón de encendido/ apagado ⏻ ⓫.

✓ La pantalla ⓯ muestra "ON" y el piloto de control de encendido/ apagado ⓾ se ilumina.

INDICACIÓN

► Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción ❶/❸ ni se realiza ningún ajuste dentro de un periodo de aprox. 30 segundos, el aparato emite una señal acústica y entra en el modo de espera.

4) Puede elegir entre cocinar en el modo de niveles de potencia o en el modo de niveles de temperatura. Para ello, pulse el botón Modo ⟷ ⓭.

✓ En el modo de niveles de potencia, la pantalla ⓯ muestra el nivel de potencia predefinido (para la placa izquierda ❶ "L05", para la placa derecha ❸ "L04"). Se enciende el piloto de control P ❼.
En el modo de niveles de potencia, el recipiente se calienta con una rapidez variable. Cuanto más alto sea el nivel de potencia ajustado, más rápidamente se calentará el recipiente.

✓ En el modo de niveles de temperatura, la pantalla ⓯ muestra la temperatura predefinida de " 120" °C. El piloto de control °C ❽ se ilumina.
Puede aumentar o disminuir 10 °C respectivamente la temperatura pulsando los botones + ⓮ o — ⓰ .
En el modo de niveles de temperatura, el aparato calienta el recipiente a la temperatura ajustada. Tan pronto como la temperatura desciende por debajo del valor ajustado, el aparato vuelve a calentar el recipiente. Así se mantiene la temperatura.

INDICACIÓN

► Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa de inducción ❶/❸, tras unos segundos se emiten señales acústicas durante aprox. 1 minuto. En la pantalla ⓯ se muestra el mensaje de error "E0". Coloque un recipiente adecuado con el alimento que desee cocinar sobre la placa de inducción ❶/❸ para seguir cocinando.

5) Pulse repetidamente los botones + ⓮ o — ⓰ hasta que aparezca el nivel de potencia o de temperatura deseado en la pantalla ⓯.

6) Para apagar la placa de inducción ❶/❸, pulse el botón de encendido/ apagado ⓫ ⏻.

✓ Con esto, todos los pilotos de control se apagan y el aparato vuelve a activarse en el modo de espera.

7) Si no desea seguir utilizando el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice disolventes ni productos abrasivos, ya que podrían dañar las placas ❶/❸ del aparato.
- No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

- Limpie todas las superficies y el cable de red exclusivamente con un paño de limpieza ligeramente húmedo.
- Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Pueden eliminarse los restos de suciedad incrustada de las placas ❶/❸ por medio de una rasqueta especial para vitrocerámica disponible en las tiendas de menaje doméstico.
- Si detecta suciedad en la zona de los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato, intente eliminarla desde el exterior por medio de un aspirador.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



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

Información sobre esta placa de cocción

	Símbolo	Valor	Unidad
Denominación del modelo	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Tipo de placa	-	Placa de uso doméstico	-
Número de placas o zonas de cocción	-	2	-
Tecnología de calentamiento (placas o zonas de cocción por inducción, placas de calor radiante, placas de cocción)	-	Placas de inducción	-
En placas o zonas de cocción redondas: diámetro de la superficie útil por placa, redondeado a los siguientes 5 mm	Ø	22,0 / 22,0	cm
Para placas o zonas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por placa o zona de cocción de calentamiento eléctrico, redondeados a los siguientes 5 mm	L	N/A	cm
	An.	N/A	cm
Consumo energético por zona o superficie de cocción por kg	Cocina eléctrica $_{CE}$	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	Placa de cocción$_{CE}$	185,8	Wh/kg

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

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 498963_2204

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi 16

Uso conforme 16

Materiale in dotazione 16

Smaltimento dell'imballaggio 16

Elementi di comando e indicatori 17

Dati tecnici 17

Avvertenze di sicurezza 18

Stoviglie idonee 22

Cottura a efficienza energetica 22

Installazione 23

Collegamento elettrico 23

Funzionamento 24

Piani di cottura 24

Uso 24

Pulizia 26

Smaltimento dell'apparecchio 26

Informazioni sulla presente piastra di cottura 27

Assistenza 28

Importatore 28

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (**www.lidl-service.com**) e digitando il codice articolo (IAN) 498963_2204 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

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
- Istruzioni brevi

Smaltimento dell'imballaggio







I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. 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.

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
㉑ Spia di controllo Boost B
㉒ Spia di controllo latte

Dati tecnici

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

Avvertenze di sicurezza

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

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 ❶/❸ si collocano stoviglie non adatte, compare "E0" nel relativo display ⓯.
- 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 ❶/❸. 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 ❶/❸ 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	L08	L09	L10
piano di cottura sinistro ❶ (in watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
piano di cottura destro ❸ (in watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

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

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

Sebbene i piani di cottura 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.

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 ⓯ 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 L indica "-H-".

3) Premere il tasto On/Off ⏻ ⓫.

✓ Il display ⓯ indica "On" e la spia di controllo On/Off ⓾ 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" ⟷ ⓭.

✓ Nella modalità livello di potenza, sul display ⓯ 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 ❼ 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 ⓯ compare la temperatura preimpostata di " 120" °C. La spia di controllo °C ❽ si accende.
È possibile aumentare o ridurre la temperatura di 10 °C premendo i tasti + ⓮ o — ⓰.
Se si cucina nella modalità livello di temperatura, l'apparecchio riscalda il contentore 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 ❶/❸ non si trova un tegame adatto, dopo pochi secondi verranno emessi segnali acustici per circa 1 minuto. Sul display ⓯ compare il messaggio d'errore "E0". Per proseguire, collocare sul piano di cottura ❶/❸ un tegame idoneo con il suo contenuto.

5) Premere i tasti + ⓮ o — ⓰ finché sul display ⓯ non compare il livello di potenza o di temperatura desiderato.

6) Per spegnere il piano di cottura ❶/❸, premere il tasto On/Off ⓫ ⏻.

✓ 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.

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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.



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-IRC111B , SDI 3500 D5		
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	184,4 / 187,1	Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura a incasso per ogni kg	Piano di cottura CE	185,8	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).

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 498963_2204

Importatore

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

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

Contents

Information about this short manual 30

Intended use 30

Package contents 30

Disposal of the packaging 30

Controls and displays 31

Technical specifications 31

Safety information 32

Suitable cookware 36

Energy-efficient cooking 36

Setting up 37

Electrical connection 37

Operation 38

The induction fields 38

Operation 38

Cleaning 40

Disposal of the appliance 40

Information on this hotplate 41

Service 42

Importer 42

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (**www.lidl-service.com**), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 498963_2204.

⚠ WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Double induction hob
- Short manual

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Controls and displays

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

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

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

❻ Child lock control lamp
❼ Power control lamp P
❽ Temperature control lamp °C
❾ Keep warm control lamp
❿ On/Off control lamp
⓫ On/Off button
⓬ Keep warm button
⓭ Mode button ⟷ (Power P/Temperature °C)
⓮ + button
⓯ Display
⓰ − button
⓱ Milk button
⓲ Boost button B
⓳ Timer button
⓴ Timer control lamp
㉑ Boost control lamp B
㉒ Milk control lamp

Technical specifications

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

Safety information

⚠ WARNING! RISK OF ELECTROCUTION!

- Make sure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Ensure that the mains plug is connected exclusively to a properly installed, easily accessible mains socket that has a voltage corresponding to the specifications on the rating plate. The mains socket must remain easily accessible after the appliance is plugged in.
- After use, always disconnect the plug from the mains power socket. When unplugging the appliance, always pull on the plug, not the mains cable.
- Simply switching off the appliance is not sufficient because mains voltage is still present in the appliance as long as the mains plug is in the mains socket.
- Protect the induction field from damage: Do not load it unevenly and do not allow objects to fall onto it. Stop using the appliance if either the induction field or the housing is damaged. If this is the case, remove the plug from the mains power socket immediately and arrange for the appliance to be repaired.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not touch the surface where a hot cooking pot has just been standing. Directly after cooking, this surface can be very hot.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not heat sealed tins or other sealed containers.



Caution! Hot surface!



The temperature of accessible surfaces may be high when the appliances is operating.

⚠ Risk for and caused by livestock and pets

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Overheated foods could burn! Never leave the appliance unsupervised while it is in use.
- Additionally, never position the appliance below flammable objects, especially not below curtains.
- Never heat a securely closed container. Heat expansion can quickly cause an explosion.
- Never heat an empty container. It could overheat very quickly, leading to a risk of fire and serious damage to the induction field.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- Be careful when heating small amounts of oil! Do not use a high power or temperature level. Otherwise, the oil can burn and catch fire! Never use water to extinguish burning oil! Smother the flames by covering them with a suitable lid or plate.
- Never operate the appliance on a metal table or other metallic surface. It could heat up and cause a fire. Or the appliance could become irreparably damaged.
- Never operate the appliance on a textile surface such as a tablecloth.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The appliance is fitted with a ventilation fan on the bottom. Make sure that the air intake is never obstructed. Ensure a minimum clearance of 10 cm around the appliance and 60 cm above it.

⚠ To avoid hazards caused by electromagnetic fields:

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

NOTE

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

Suitable cookware

Only use cookware that is suitable for induction fields:

- Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify them by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable cookware is made from any kind of non-magnetic metals such as aluminium, copper, some types of stainless steel as well as non-metallic containers made of porcelain, glass, etc. If you place unsuitable cookware on the induction fields ❶/❸, "E0" appears in the relevant display ⓯.
- Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to modifications in the settings (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible with pans with thick bases.

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

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

Never try to use both induction fields ❶/❸ together to heat one large cooking vessel.

Energy-efficient cooking

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

Setting up

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

- there is an all-round clearance of at least 10 cm, e.g. to the nearest wall,
- at least 60 cm clearance above, e.g. to a suspended wall cabinet.

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

Electrical connection

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

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

Operation

The induction fields

The induction fields ❶/❸ have the following output levels:

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

Both induction fields ❶/❸ have 19 temperature levels each:

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

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

Operation

CAUTION! DAMAGE TO APPLIANCE!

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

NOTE

- ► The cooker beeps every time you make an entry.

1) Place a suitable pan with contents in the middle of one of the induction fields ❶/❸.
2) Insert the plug into the mains power socket.

✓ All the control lamps light up briefly. The appliance is now in standby mode.

✓ The display ⓯ shows "- L -" if the temperature of the induction field ❶/❸ is less than 60 °C.

✓ If a cooking process has already taken place and the induction field ❶/❸ temperature is still above 60 °C, the display ⓯ will read "- H -".

3) Press the On/Off button ⏻ ⓫.

✓ "00" appears on the display ⓯ and the On/Off control lamp ⓾ lights up.

NOTE

► If you do not place a suitable pan on the induction fields ❶/❸ or make any settings within 30 seconds, the appliance will beep and switch to standby mode.

4) You can use the power level mode **or** the temperature level mode to cook. To do so, press the Mode button ⟷ ⓭.

✓ In power level mode, the preset power level appears on the display ⓯ (for the left induction field ❶ "L05", for the right induction field ❸ "L04"). The control lamp P ❼ lights up.
In power level mode, the pan is heated at varying speeds. The higher the selected power level, the faster the pan is heated.

✓ In temperature level mode, the preset temperature of 120 °C appears on the display ⓯. The control lamp °C ❽ lights up.
You can raise or lower the temperature in increments of 10 °C by using the + ⓮ or — ⓰ button.
When you are cooking in temperature level mode, the appliance heats the pan to the set temperature. As soon as the temperature falls below the set temperature, the appliance heats up again. The temperature is thus maintained at the desired level.

NOTE

► If there is no suitable pan on the induction field ❶/❸, you will hear a beep after a few seconds which will repeat for approx. 1 minute. The display ⓯ shows the error "E0". Place a suitable pan with contents on the induction field ❶/❸ to continue cooking.

5) Press the + ⓮ or — ⓰ button repeatedly until the required power level or temperature is shown on the display ⓯.

6) To switch off the induction field ❶/❸, press the "On/Off" button ⏻ ⓫.

✓ All control lamps switch off. The appliance is now in standby mode.

7) Pull the mains plug out of the mains socket if you no longer wish to use the appliance.

Cleaning

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use solvents or abrasive cleaners. They could damage the induction fields ❶/❸ of the appliance.
- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

- Use only a lightly moistened cloth to clean all surfaces and the power cable.
- Always dry the appliance properly before using it again.
- You can remove burnt-on soiling on the induction fields ❶/❸ using a scraper specifically designed for ceramic hobs (available in most shops selling household equipment).
- If there is any soiling around the ventilation slots on the base of the appliance, try and remove it from the outside using a vacuum cleaner.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



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

Information on this hotplate

	Symbol	Value	Unit
Model name	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Hotplate type	-	Household hotplate	-
Number of induction fields and/or cooking areas	-	2	-
Heating technology (induction fields and ranges, radiant heat hobs, hotplates)	-	Induction fields	-
In the case of circular hobs or ranges: Diameter of effective area per induction field, rounded up to the nearest 5 mm	Ø	22.0/22.0	cm
In the case of non-circular induction fields or cooking ranges: Length and width of effective area per electrically heated induction field or cooking range rounded up to the nearest 5 mm	L	N/A	cm
	B	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	$EC_{electric\ cookers}$	184.4 / 187.1	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC_{hob}	185.8	Wh/kg

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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

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

IAN 498963_2204

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung 44

Bestimmungsgemäße Verwendung 44

Lieferumfang 44

Entsorgung der Verpackung 44

Bedienelemente und Anzeigen 45

Technische Daten 45

Sicherheitshinweise 46

Geeignetes Kochgeschirr 50

Energieeffizientes Kochen 50

Aufstellen 51

Elektrischer Anschluss 51

Betrieb 52

Die Kochfelder 52

Bedienen 52

Reinigen 54

Gerät entsorgen 55

Information zu dieser Kochplatte 56

Service 57

Importeur 57

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (**www.lidl-service.com**) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498963_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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
- Kurzanleitung

Entsorgung der Verpackung







Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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)

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 ⟷ (Power P/Temperatur °C)
⓮ Taste +
⓯ Display
⓰ Taste −
⓱ Taste Milch
⓲ Taste Boost B
⓳ Taste Timer
⓴ Kontrollleuchte Timer
㉑ Kontrollleuchte Boost B
㉒ Kontrollleuchte Milch

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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


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.
- 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.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Das Gerät verfügt über ein Lüftungsgebläse auf der Unterseite. Achten Sie immer darauf, dass eine freie Luftzufuhr gewährleistet ist. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um das Gerät und 60 cm nach oben frei.

⚠ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

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

HINWEIS

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

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 ❶/❸ gestellt, erscheint „E0" im jeweiligen Display ⓯.
- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Größe des Kochfeldes ❶/❸ 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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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 ❶/❸ verfügen über folgende Leistungstufen:

Leistungsstufen	L01	L02	L03	L04	L05	L06	L07	L08	L09	L10
Linkes Kochfeld ❶ (in Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Rechtes Kochfeld ❸ (in Watt)	200	400	600	800	1000	1250	1500	–	–	–

Beide Kochfelder ❶/❸ verfügen über je 19 Temperaturstufen:

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

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

Bedienen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ► Insgesamt darf das Gewicht des Kochtopfes inkl. Inhalt nicht mehr als 10 kg betragen, da ansonsten die Kochfelder ❶/❸ 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 ❶/❸.
2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

✓ Es leuchten kurz alle Kontrollleuchten auf. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

✓ Das Display ⓯ zeigt „-L-“ an, wenn die Temperatur des Kochfeldes ❶/❸ weniger als 60 °C beträgt.

✓ Das Display ⓯ zeigt „-H-“ an, wenn zuvor schon ein Kochvorgang stattgefunden hat und das Kochfeld ❶/❸ noch eine Temperatur von über 60 °C hat.

3) Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ ⓫.

✓ Das Display ⓯ zeigt „00“ an und die Kontrollleuchte Ein/Aus ⓾ leuchtet.

HINWEIS

► Wenn Sie innerhalb von ca. 30 Sekunden kein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld ❶/❸ 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 ⟷ ⓭.

✓ Im Leistungsstufenmodus erscheint im Display ⓯ die voreingestellte Leistungsstufe (für das linke Kochfeld ❶ „L05“, für das rechte Kochfeld ❸ „L04“). Die Kontrollleuchte P ❼ 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 ⓯ die voreingestellte Temperatur von „ 120“°C. Die Kontrollleuchte °C ❽ leuchtet.
Sie können die Temperatur durch Drücken der Tasten + ⓮ bzw. — ⓰ 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 ❶/❸ befindet, ertönen nach einigen Sekunden ca. 1 Minute lang Signaltöne. Im Display ⓯ wird die Fehlermeldung „E0“ angezeigt. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß mit Inhalt auf das Kochfeld ❶/❸, um fortzufahren.

5) Drücken Sie die Tasten + ⓮ bzw. — ⓰ so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe oder Temperatur im Display ⓯ erscheint.

6) Um das Kochfeld ❶/❸ auszuschalten, drücken Sie die Taste Ein/Aus ⓫ ⏻.

✓ 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.

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 ❶/❸ 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 ❶/❸ 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.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

Information zu dieser Kochplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	FS-IRC111B , SDI 3500 D5		
Kochplattentyp	-	Haushaltskochplatte	-
Anzahl der Kochfelder und/oder -bereiche	-	2	-
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -bereiche, Strahlungshitzekochfelder, 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	$EC_{Elektrokochen}$	184,4 / 187,1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	$EC_{Kochplatte}$	185,8	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)

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498963_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Last Information Update · Stand der Informationen:
05 / 2022 · Ident.-No.: SDI3500D5-052022-1

IAN 498963_2204