

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07975
Version: 12/2024



IAN 490557_2407





INDUKTIONSKOCHPLATTE / INDUCTION HOB / PLAQUE À INDUCTION SIKP 2200 A1

(DE) (AT) (CH)

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

INDUCTION HOB

User manual

(FR) (BE)

PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruikershandleiding

(PL)

INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWcza

Instrukcja obsługi

(CZ)

INDUKČNÍ PLOTÝNKA

Návod k použití

(SK)

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Používateľská príručka

(ES)

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

Manual del usuario

(DK)

INDUKTIONSKOGEPLADE

Brugsvejledning

(IT)

PIASTRA AD INDUZIONE

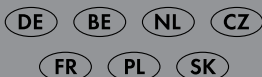
Manuale di istruzioni

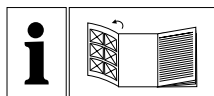
(HU)

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Használati útmutató

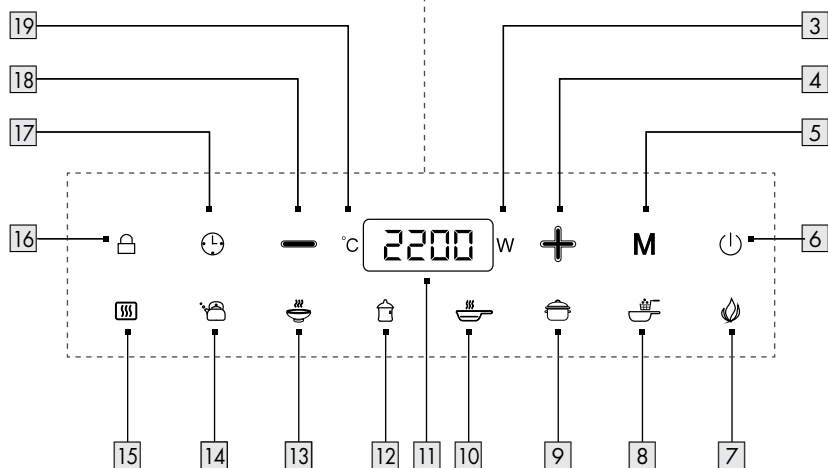
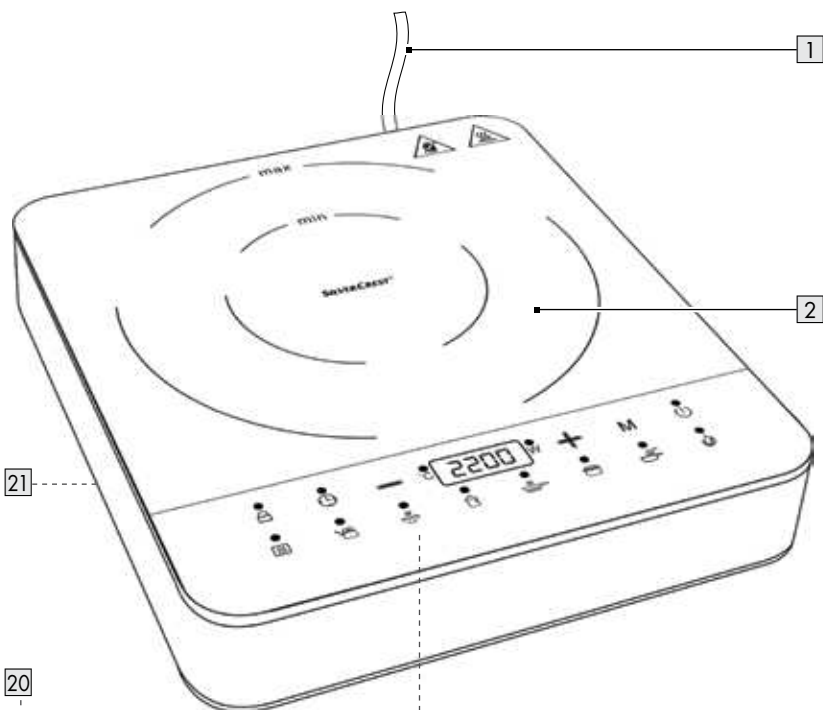
IAN 490557_2407





DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	25
FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	44
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	65
PL	Instrukcja obsługi	Strona	85
CZ	Návod k použití	Strana	105
SK	Používateľská príručka	Strana	125
ES	Manual del usuario	Página	144
DK	Brugsvejledning	Side	164
IT	Manuale di istruzioni	Pagina	183
HU	Használati útmutató	Oldal	203

A



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	8
Energieverbrauch	Seite	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	9
Erstverwendung	Seite	13
Produkt positionieren	Seite	13
Geeignetes Kochgeschirr	Seite	13
Bedienung	Seite	13
Leistungsstufe und Temperatur einstellen	Seite	14
Timer	Seite	14
Verzögerungstimer	Seite	14
Kindersicherung	Seite	15
Produkt ausschalten	Seite	15
Kochmodus	Seite	16
Richtlinien zum Kochen	Seite	18
Rezepte	Seite	19
Schmoren	Seite	19
Eintopf	Seite	19
Frittieren	Seite	20
Suppe	Seite	20
Fehlerbehebung	Seite	21
Reinigung und Wartung	Seite	22
Lagerung	Seite	22
Entsorgung	Seite	23
Garantie	Seite	24
Abwicklung im Garantiefall	Seite	24
Service	Seite	24

Liste der verwendeten Piktogramme

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Verbrennungsrisiko! Heiße Oberflächen, nicht berühren!
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Vorsicht, heiße Oberfläche!
	VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Dieses Symbol kennzeichnet, dass die verwendeten Materialien sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln sind und Europäischen Verordnungen entsprechen.
	ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Wechselstrom/-spannung		Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
Hz	Hertz (Netzfrequenz)		
W	Watt		
	Sicherheitshinweise		
	Gebrauchsanweisungen		

INDUKTIONSKOCHPLATTE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist zum Erhitzen und Zubereiten von Nahrungsmitteln konzipiert. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für medizinische oder gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 × Induktionskochplatte
- 1 × Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

1	Anschlussleitung mit Netzstecker
2	Kochzone
3	W Leistungsstufendisplay (in Watt) mit Anzeige
4	+ Taste (Werte erhöhen)
5	M Taste (Grundfunktion)
6	 Taste mit Anzeige (ein/aus)
7	 Taste mit Anzeige (Boost)
8	 Taste mit Anzeige (Frittieren)
9	 Taste mit Anzeige (Eintopf)
10	 Taste mit Anzeige (Schmoren)
11	Display
12	 Taste mit Anzeige (Milch)
13	 Taste mit Anzeige (Suppe)
14	 Taste mit Anzeige (Wasser)
15	 Taste mit Anzeige (Warmhalten)
16	 Taste mit Anzeige (Kindersicherung)
17	 Taste mit Anzeige (Timer/Verzögerungstimer)
18	- Taste (Werte verringern)
19	°C Temperaturdisplay mit Anzeige
20	Bedienfeld
21	Ventilator

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	2200 W
Max. Durchmesser für Boden des Kochgeschirrs:	22 cm
Min. Durchmesser für Boden des Kochgeschirrs:	10 cm
Schutzklasse:	II / 

● Energieverbrauch

(getestet gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014, Anhang I, Abschnitte 2 und 2.2)

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung		HG07975	
Art der Kochmulde	–	Elektrisch	–
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	–	1	–
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungs- kochzonen, Kochplatten)	–	Induktion	–
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone auf 5 mm genau.	Ø	22,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

**Weitere Informationen
zur Verringerung der
Gesamtumweltbelastung/des
Energieverbrauchs durch den
Kochvorgang:**

Den Stromverbrauch so gering wie möglich halten: Stellen Sie die Temperatur/Leistung nur so hoch wie nötig ein. Bei der Zubereitung von Speisen entsprechend anpassen/absenken. Verwenden Sie nach Möglichkeit Töpfe und Pfannen mit Deckeln.

 **Allgemeine
Sicherheitshinweise**
**MACHEN SIE SICH VOR DER
BENUTZUNG DES PRODUKTS
MIT ALLEN SICHERHEITS-
UND BEDIENHINWEISEN
VERTRAUT! WENN SIE DIESES
PRODUKT AN ANDERE
WEITERGEBEN, GEBEN SIE
AUCH ALLE DOKUMENTE
WEITER!**

Bei Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, verliert die Garantie ihre Gültigkeit!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

WARNUNG! LEBENS- GEFAHR UND UNFALL- GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt 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 Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

⚠️ WARNUNG!
Verbrennungsrisiko! Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠️ WARNUNG!
Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG!
Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG!
Stromschlagrisiko! Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlag zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!
Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallengelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt weder während des Gebrauchs noch kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch warm ist, ab.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit der Kochzone in Kontakt kommt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen.
- Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass niemand darüber stolpern oder diese beschädigen kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- Achten Sie bei der Verwendung des Produkts darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien in der Nähe des Produkts befinden (z. B. Geschirrtücher, Topflappen).

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

risiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ Gefahr durch

elektromagnetische

Felder!

Medizinische Gerät (Herzschrittmacher, Hörgeräte usw.) können durch elektromagnetische Felder beeinflusst und beschädigt werden. Wenn Sie einen Herzschrittmacher, einen implantierten Defibrillator oder ein anderes implantiertes metallisches oder elektronisches Gerät haben, kann dieses von den elektromagnetischen Feldern beeinflusst werden und einen elektrischen Schlag, Verbrennungen, elektrische Störungen oder den Tod verursachen. Halten Sie den vom Gerätehersteller empfohlenen Sicherheitsabstand ein.

● **Erstverwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Produkt positionieren**

- Platzieren Sie das Produkt auf einer flachen Oberfläche, die ausreichend Raum zur Belüftung bietet.
- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) muss ein Freiraum von mindestens 10 cm verbleiben.

● **Geeignetes Kochgeschirr**

- Verwenden Sie nur für Induktionskochplatten geeignetes, ferromagnetisches Kochgeschirr. Dies sollte als solches gekennzeichnet sein, wenn Sie das Kochgeschirr kaufen. Kochgeschirr aus nicht-magnetischen Metallen (z. B. Aluminium und Kupfer) und anderen Materialien (z. B. Keramik, Porzellan, Glas) ist nicht geeignet.
- Das Kochgeschirr muss flach anliegend auf der Induktionsplatte stehen.
- Das Kochgeschirr muss einen Durchmesser von 10 bis 22 cm aufweisen.

- ❗ **HINWEIS:** Falls das Kochgeschirr nicht den richtigen Durchmesser aufweisen oder aus ungeeignetem Material bestehen sollte:
- Die Induktionsplatte schaltet sich automatisch ab.
 - Ein Signalton erklingt.
 - Das Display **11** zeigt die Fehlermeldung **EO**.

● **Bedienung**

❗ **HINWEISE:**

- Benutzen Sie geeignete Pfannen und Töpfe für bessere Hitzeübertragung.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, die zum Durchmesser des Kochfeldes passen.
- Ein Signalton erklingt jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken.

Standby-Modus einschalten

- Stellen Sie einen gefüllten Kochtopf oder eine gefüllte Pfanne auf die Kochzone **2**.
- Verbinden Sie den Netzstecker **1** mit einer geeigneten Steckdose. Ein Signalton erklingt. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld **20** leuchten 1 Sekunde lang. Das Display **11** zeigt **-L-**. Das Produkt ist im Standby-Modus.

- ❗ **HINWEIS:** Wenn die Temperatur der Kochzone **2** über 60 °C liegt, zeigt das Display **11** **-H-**.

Programmauswahlmodus einschalten

- Halten Sie **⏻** **6** 2 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige über **⏻** leuchtet. Das Display **11** zeigt **ON**. Ein Signalton erklingt. Das Produkt ist jetzt im Programmauswahlmodus.
- Wählen Sie einen Kochmodus (siehe „Kochmodus“).

❗ **HINWEISE:**

- Zurück zum Standby-Modus: Drücken Sie **⏻** **6**.
- Wenn 30 Sekunden lang kein Kochmodus ausgewählt wird, schaltet das Produkt automatisch in den Standby-Modus.

● Leistungsstufe und Temperatur einstellen

- Ändern Sie die folgenden Werte:
 - Leistungsstufe (in 200-W-Schritten)
 - Temperatur (in 20-°C-Schritten)
 Drücken Sie + **[4]** oder - **[18]**.

Taste	Leistung/Temperatur
+ [4]	Leistung/ Temperatur erhöhen (max. 2000 W, 240 °C)
- [18]	Leistung/ Temperatur verringern (min. 200 W, 60 °C)

● Timer

- ① **HINWEIS:** Prüfen Sie, ob Sie den Timer im gewünschten Kochmodus nutzen können: siehe Tabelle „Kochmodus“

- Wählen Sie einen geeigneten Kochmodus aus oder wählen Sie die Grundfunktion **M [5]** (siehe „Kochmodus“).
- Display **[11]** zwischen °C **[19]** und W **[3]** umschalten:
M [5] drücken.
- Timer starten:
Drücken Sie **[L] [17]**.
- Grundeinstellung:
30 Minuten
- Timer anpassen:
 - Drücken Sie + **[4]** oder - **[18]**, um in Schritten von 1 Minute umzuschalten.
 - Halten Sie + **[4]** oder - **[18]** gedrückt, um in 10-Minuten-Schritten umzuschalten.

Taste	Timer einstellen
+ [4]	Zeit erhöhen (max. 3 Stunden)
- [18]	Zeit verringern (min. 1 Minute)

- Aktivieren des eingestellten Timers:
Drücken Sie erneut **[L] [17]** oder warten Sie 5 Sekunden, bis der Timer automatisch aktiviert wird. Die eingestellte Zeit blinkt 4x im Display **[11]**.

Danach schaltet das Display **[11]** zwischen der eingestellten Leistung/Temperatur und der verbleibenden Kochzeit hin und her, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- Sobald der Timer auf **0** heruntergezählt hat, schaltet sich das Produkt aus.
Ein Signalton erklingt 5x.
- Produkt ausschalten, bevor der Timer auf **0** gezählt hat:
Drücken Sie **[L] [6]**.
- Timer neu einstellen:
Drücken Sie **[L] [17]**.

● Verzögerungstimer

- ① **HINWEIS:** Prüfen Sie, ob Sie den Verzögerungstimer im gewünschten Kochmodus nutzen können: siehe Tabelle „Kochmodus“
- Halten Sie **[L] [6]** 2 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige über **[L]** leuchtet.
- Das Display **[11]** zeigt **ON**.
- Ein Signalton erklingt.
- Verzögerungstimer starten:
Drücken Sie **[L] [17]**.
- Grundeinstellung:
30 Minuten
- Verzögerungstimer anpassen:
 - Drücken Sie + **[4]** oder - **[18]**, um in Schritten von 1 Minute umzuschalten.
 - Halten Sie + **[4]** oder - **[18]** gedrückt, um in 10-Minuten-Schritten umzuschalten.

Taste	Verzögerungstimer einstellen
+ [4]	Zeit erhöhen (max. 24 Stunden)
- [18]	Zeit verringern (min. 1 Minute)

- Wählen Sie einen geeigneten Kochmodus aus (siehe „Kochmodus“).
- Sobald der Verzögerungstimer heruntergezählt hat, schaltet sich der ausgewählte Kochmodus ein.

Wenn keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Produkt spätestens nach 2-stündigem Kochen in den Standby-Modus.

- Verzögerungstimer vorzeitig ausschalten:
Drücken Sie  .

● Kindersicherung

- Kindersicherung aktivieren:
 - Halten Sie   2 Sekunden lang gedrückt.
 - Die Anzeige über  leuchtet.
- Kindersicherung deaktivieren:
 - Halten Sie   2 Sekunden lang gedrückt.
 -  erlischt.

❗ HINWEISE:

- **Produkt im Standby-Modus:** Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn das Produkt im Standby-Modus ist. Damit blockieren Sie die Taste  .
- Deaktivieren Sie die Kindersicherung, um das Produkt wieder einzuschalten.
- **Produkt eingeschaltet:** Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn das Produkt eingeschaltet ist. Das Produkt arbeitet den letzten Einstellungen gemäß weiter. Sie können das Produkt durch Drücken von   ausschalten.
Alle anderen Tasten sind blockiert, bis Sie die Kindersicherung deaktivieren.

● Produkt ausschalten

- Ist ein Kochmodus in Betrieb, schaltet das Produkt spätestens nach 2 Stunden in den Standby-Modus, falls keine weitere Eingabe erfolgt.
 - Von einem Kochmodus in den Standby-Modus umschalten:
Drücken Sie  .
- Wenn das Produkt heiß ist, läuft für einige Minuten der Ventilator , um das Produkt abzukühlen.

● Kochmodus

Kochmodus auswählen: Drücken Sie eine der Tasten auf dem Bedienfeld **20**. Die Anzeige des ausgewählten Kochmodus leuchtet.



Modus ¹	Beschreibung
7 Boost	Garvorgang beschleunigen ■ Das Produkt läuft 30 Sekunden lang mit voller Leistung und schaltet dann auf die vorige Leistungsstufe, Temperatur oder Funktion zurück.
8 Frittieren	Garen bei hoher Temperatur ■ Wenn die Temperatur der Zutaten die vom gewählten Modus vorgesehene Temperaturstufe erreicht (die höchste Temperatur der verschiedenen Modi ist unterschiedlich), schaltet das Produkt auf Intervallbetrieb oder stoppt den Garvorgang.
9 Eintopf	Bringt die Speisen zum Kochen und köchelt dann. ■ Sobald die Speisen kochen, senkt das Produkt die Leistung. ■ Dies schützt die Speisen vor dem Überkochen und hält die Speisen in der Nähe des Siedepunkts.
10 Schmoren	Kontinuierliches Erhitzen mit moderater Leistung ■ Diese Grundfunktion, das Schmoren, wird häufig für Suppen, Eintöpfe, Soßen und Schmorgerichte verwendet.
12 Milch	Kontinuierliches Erhitzen bei einer maximalen Temperatur von 60 °C ■ Besonders geeignet zum Erhitzen von Milch. ■ Heizdauer: 20 Minuten
13 Suppe	Das Produkt passt die Leistungsstufe an die Temperatur der Speisen und an die Garzeit an. ■ Eignet sich sowohl zum Zubereiten als auch zum Aufwärmen von Suppen.
14 Wasser	Das Produkt hält die Leistungsstufe konstant und hoch. ■ Geeignet zum Wasserkochen ■ Maximale Heizdauer: 20 Minuten
15 Warmhalten	Kontinuierliches Erhitzen mit moderater Hitze ■ Geeignet zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen, ohne diese zu verbrennen. ■ Heizdauer und Temperatur: 2 Stunden bei 60 °C

¹: Die Temperatur/Leistung beim Ausführen eines Programms kann jederzeit innerhalb des einstellbaren Leistungsbereichs angepasst werden.

Modus	Grundeinstellung		Temp. ¹	Leistung ¹	Timer ²	Verzögerung ³	Anmerkung
M 5 Grund- funktion	2 h: oder 2 h:	1000 W 120 °C	Ja	Ja	Ja	Nein	Display 11 zwischen °C 19 und W 3 umschalten: M 5 drücken.
 7 Boost	30 s lang 2200 W, dann zurück zur vorigen Einstellung		Nein	Nein	Nein	Nein	
 8 Frittieren	30 min:	180 °C	Ja	Nein	Ja	Nein	
 9 Eintopf	0-2 min: 2000 W Nach 2 min ⁴ Gesamt: 30 min		Nein	Ja	Ja	Nein	
 10 Schmoren	2 h:	600 W	Nein	Nein	Nein	Ja	
 12 Milch	20 min:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display 11 zeigt 60 (Temperatur)
 13 Suppe	0- 2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W		Nein	Ja	Nein	Ja	Wenn die Suppe innerhalb von 3 bis 20 Minuten zu kochen beginnt, schaltet das Produkt automatisch auf 400 W um. Diese Leistungsstufe wird maximal 60 Minuten beibehalten.
 14 Wasser	20 min:	2000 W	Nein	Ja	Ja	Nein	
 15 Warmhalten	2 h:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display 11 zeigt 60 (Temperatur).

¹: Sind Anpassungen der Temperatur und der Leistung in diesem Modus möglich (Ja/Nein)?
Falls ja: Drücken Sie **+** **4** oder **-** **18** zur Einstellung.

²: Ist Timer in diesem Modus möglich (Ja/Nein)?

³: Ist Verzögerungstimer in diesem Modus möglich (Ja/Nein)?

⁴: Temperatur < 95 °C: 2000 W; Temperatur ≥ 95 °C: 1000 W

● Richtlinien zum Kochen

Speise		Temperatur/Leistung	Gewicht (Vorschlag)	Zeit (Vorschlag)		Modus
Hähnchenschenkel	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frittieren
Hähnchenkeule	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frittieren
Hühnerflügel	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frittieren
Fischfilet	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Frittieren
Gefrorene Pommes frites	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Frittieren
Vorgekochte Speisen (z. B. Speisen aus Konserven)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Eintopf
Krustentiere	²	Grundeinstellung	600–1000 g	30 min		 9 Eintopf
Rind	^{2,3}	Grundeinstellung	500 g	120 min	⁵	 10 Schmoren
Lamm	²	Grundeinstellung	500 g	120 min	⁵	 10 Schmoren
Gemüsesuppe	^{2,3}	Grundeinstellung	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Suppe
Hühnersuppe	²	Grundeinstellung	600 g	90 min	⁵	 13 Suppe

¹: Heizen Sie das Öl bei 180 °C circa 10 Minuten vor.

²: Mit Gewürzen marinieren. (Nach Belieben) Wasser oder andere geeignete Flüssigkeit zugeben.

³: Siehe „Rezepte“

⁴: Beachten Sie die Information auf der Verpackung

⁵: Grundeinstellung

⁶: Tiefkühlkost: Fügen Sie 2 Minuten Garzeit hinzu.

❗ HINWEIS: Kontrollieren Sie die Zutaten regelmäßig, bis sie gar sind oder den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Die benötigte Garzeit kann kürzer oder länger sein als in den Rezepten/der Gartabelle angegeben.

● **Rezepte**

● **Schmoren**

Rindfleisch in Rotwein

 x 2–3

Zutaten

500 g	Rindfleisch (Rippen ohne Knochen, gehackt)
1,5 TL	Salz
0,5 TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 EL	Speiseöl
1	Zwiebel (gewürfelt)
2	Karotten (gewürfelt)
100 g	Pilze (gehackt)
300 ml	Rotwein
500 ml	Hühnerbrühe
1 TL	Basilikum, getrocknet

Zubereitung

- Marinieren Sie das Rindfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer. 20 Minuten im Kühlschrank beiseite stellen.
- Geben Sie 2 Esslöffel Speiseöl in den Kochtopf. Heizen Sie das Induktionskochfeld auf Leistungsstufe 1600 W vor (siehe „Leistungsstufe und Temperatur einstellen“).
- Das Rindfleisch zugeben und hellbraun anbraten. Auf einen Teller umfüllen.
- Zwiebel, Karotten und Pilze in den Kochtopf geben. 5 Minuten rühren.
- Rotwein, Hühnerbrühe, gegartes Rindfleisch und Basilikum zugeben. Drücken Sie , um in den Modus „Schmoren“ zu wechseln (siehe „Kochmodus“). 2 Stunden lang kochen. Regelmäßig umrühren.

● **Eintopf**

Hühner- und Pilzrisotto

 x 2–3

Zutaten

400 g	Hähnchenbrustfilets, ohne Haut (gewürfelt)
1,5 TL	Salz
0,5 TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 EL	Speiseöl

50 g	Butter
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
1	Zwiebel (gewürfelt)
200 g	Pilze (gehackt)
1 TL	Basilikum, getrocknet
250 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
1 l	Hühnerbrühe
75 g	Parmesan, fein gerieben

Zubereitung

- Marinieren Sie das Hähnchen in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer. 15 Minuten beiseite stellen.
- Geben Sie 2 Esslöffel Speiseöl in den Kochtopf. Heizen Sie das Induktionskochfeld auf Leistungsstufe 1400 W vor (siehe „Leistungsstufe und Temperatur einstellen“).
- Das Hähnchen zugeben und hellbraun braten. Auf einen Teller geben.
- Die Hälfte der Butter in den Kochtopf geben. Den Knoblauch, die Zwiebel, die Pilze und das Basilikum hinzufügen. Rühren Sie 5 Minuten lang regelmäßig um oder bis die Zwiebel weich ist und die Pilze leicht gebräunt sind.
- Fügen Sie den Reis und den Weißwein hinzu. Rühren Sie, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.
- Die Hälfte der Hühnerbrühe zugeben. Regelmäßig umrühren.
- Drücken Sie , um in den Modus „Eintopf“ zu wechseln (siehe „Kochmodus“). 15 Minuten garen.
- Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
- Hähnchen und die zweite Hälfte der Hühnerbrühe zugeben. Regelmäßig umrühren.
- 13 Minuten kochen.
- Wenn der Reis gar ist, den Parmesan und die restliche Butter unterrühren.

● Frittieren

Japanisches Brathähnchen

 x 4-6

Zutaten

1200 g	Hähnchenschenkel (gewürfelt)
3 EL	Reiswein
3 TL	Zucker
6 EL	Sojasauce
3 EL	Ingwer (gehackt)
3 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2	Eier
120 g	Speisestärke
1 l	Speiseöl (Die Menge kann je nach Größe des Kochtopfes variieren. Das Speiseöl sollte das Huhn bedecken)

Zubereitung

- Hähnchen in einer Schüssel mit Reiswein, Zucker, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch marinieren. Mindestens 15 Minuten im Kühlschrank beiseite stellen.
- Ei und Speisestärke zum Hähnchen geben. Gut vermischen.
- Das Speiseöl in einen Kochtopf geben.
- Das Induktionskochfeld auf 180 °C einstellen und ca. 10 Minuten lang erhitzen (siehe „Leistungsstufe und Temperatur einstellen“).
- Drücken Sie , um in den Modus „Frittieren“ zu wechseln (siehe „Kochmodus“).
- Hähnchen vorsichtig in das Speiseöl absenken. Hähnchen 5 bis 7 Minuten goldbraun frittieren (max. 300 g Hähnchenwürfel gleichzeitig in den Kochtopf geben).
- Um ein Verschütten von Speiseöl zu vermeiden, heben Sie das Hähnchen sehr vorsichtig und langsam mit einem Schaumlöffel oder einer Zange aus dem Speiseöl.

● Suppe

Kartoffelsuppe

 x 3-4

Zutaten

750 g	Kartoffeln (gewürfelt)
3	Frankfurter Würstchen (gewürfelt)
150 g	Knollensellerie (gewürfelt)
1	Lauchstange, ca. 250 g (in Scheiben geschnitten)
2	weiße Zwiebeln, ca. 150 g (in Ringe geschnitten)
3	Karotten, ca. 250 g (gewürfelt)
1 l	Hühnerbrühe
1 TL	Majoran
1	Lorbeerblatt
30 g	Petersilie (gehackt)
1 EL	Speiseöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

- Heizen Sie das Induktionskochfeld auf Leistungsstufe 1600 W vor (siehe „Leistungsstufe und Temperatur einstellen“).
- Geben Sie das Speiseöl in einen großen Kochtopf.
- Die Zwiebeln zugeben und anbraten, bis sie anfangen, braun zu werden (ca. 5 Minuten).
- Majoran, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Würstchen, Petersilie und Knollensellerie in den Kochtopf geben und weitere 2 Minuten mit den Zwiebeln anbraten.
- Mit der Hühnerbrühe aufgießen und das Lorbeerblatt hinzufügen.
- Decken Sie den Kochtopf mit einem Deckel ab und drücken Sie , um in den Modus „Suppe“ zu wechseln (siehe „Kochmodus“).
- 90 Minuten kochen.
- Rühren Sie die Suppe gelegentlich um.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Induktionskochplatte schaltet sich nicht ein.	Netzstecker 1 ist nicht verbunden. Kindersicherung ist aktiviert.	Schließen Sie den Netzstecker 1 an eine geeignete Steckdose an. Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Kindersicherung“).
Kochzone 2 wird nicht heiß.	Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das zur Induktion geeignet ist.
Das Display 11 zeigt E0 .	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone 2 platziert. Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet. Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone 2 .	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone 2 . Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das zur Induktion geeignet ist. Benutzen Sie nur Kochgeschirr, dessen Boden einen Durchmesser zwischen 10 und 22 cm aufweist und stellen Sie es mittig auf die Kochzone 2 .
Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.	Kein Betrieb in zwei Stunden.	Gerät neu starten.
Display 11 zeigt E2 .	Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in ein Kundendienstzentrum.
Display 11 zeigt E3 .	Hochspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu hoch.	Bitte stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung zwischen 220 V und 240 V liegt.
LED zeigt E4 .	Niederspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu niedrig.	
LED zeigt E5 .	Die Heizzone ist überhitzt.	Starten Sie das Gerät nach der Abkühlung neu.
LED zeigt E6 .	IGBT (Steuereinheit) ist überhitzt.	Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen und stellen Sie sicher, dass diese Bereiche nicht blockiert sind. Starten Sie das Gerät nach der Abkühlung neu.

Problem	Ursache	Behebung
LED zeigt E9 .	Die Verbindung zwischen der Hauptsteuerplatine und der Display-Steuerplatine ist unterbrochen oder ausgefallen.	Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in ein Kundendienstzentrum.

Anmerkung: Wenn sich die Probleme immer noch nicht beheben lassen, bringen Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur zum Kundendienst.

● **Reinigung und Wartung**

 **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt stets von der Stromversorgung.

 **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

 **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

 **ACHTUNG!** Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten oder spitze Gegenstände, um das Produkt zu reinigen. Sonst besteht das Risiko eines Sachschadens.

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie, falls nötig, etwas Spülmittel.
- Wischen Sie Kochzone  und Bedienfeld  regelmäßig mit einem milden Spülmittel ab.
- Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Reinigungssprays und andere aggressive Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Eintrübungen auf den Oberflächen verursachen können.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie das Produkt trocknen.

● **Lagerung**

 **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Vor der Lagerung: Reinigen Sie das Produkt.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern Sie das Produkt nicht in vertikaler Position.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 490557_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page 26
Introduction	Page 27
Intended use	Page 27
Scope of delivery	Page 27
Parts list	Page 27
Technical data	Page 28
Energy consumption	Page 28
General safety instructions	Page 29
First use	Page 33
Positioning the product	Page 33
Suitable cookware	Page 33
Operation	Page 33
Power level and temperature setting	Page 34
Timer	Page 34
Delay timer	Page 34
Child lock	Page 35
Switching off the product	Page 35
Cooking modes	Page 36
Guidelines for cooking	Page 38
Recipes	Page 39
Stew	Page 39
Simmer	Page 39
Deep fry	Page 40
Soup	Page 40
Troubleshooting	Page 41
Cleaning and maintenance	Page 42
Storage	Page 42
Disposal	Page 42
Warranty	Page 43
Warranty claim procedure	Page 43
Service	Page 43

List of pictograms used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Burn hazard! Hot surface, do not touch.
	WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Caution, hot surface!
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			This symbol identifies that the materials provided are safe for food contact and comply with European Regulations (EC).
	ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		Symbol for a Protection Class II product
	Alternating current/voltage		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
Hz	Hertz (supply frequency)		
W	Watts		
	Safety information Instructions for use		

INDUCTION HOB

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

The product is intended for heating and preparing food. Do not use the product for any other purpose.

The product is designed only for use in private households and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable for damage caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

1× Induction hob
1× User manual

● Parts list

(Fig. A)

1		Power cord with power plug
2		Heating zone
3	W	Power level display (in Watt) with indicator
4	+	Button (increase values)
5	M	Button (Basic)
6		Button with indicator (on/off)
7		Button with indicator (Boost)
8		Button with indicator (Deep fry)
9		Button with indicator (Simmer)
10		Button with indicator (Stew)
11		Display
12		Button with indicator (Milk)
13		Button with indicator (Soup)
14		Button with indicator (Water)
15		Button with indicator (Keep warm)
16		Button with indicator (Child lock)
17		Button with indicator (Timer/delay timer)
18	-	Button (reduce values)
19	°C	Temperature display with indicator
20		Control panel
21		Fan

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	2200 W
Max. bottom diameter of cooking pot/pan:	22 cm
Min. bottom diameter of cooking pot/pan:	10 cm
Protection class:	II / 

● Energy consumption

(tested in accordance with Regulation (EU) No. 66/2014, Annex I, sections 2 and 2.2)

	Symbol	Value	Unit
Model designation		HG07975	
Hotplate type	–	Electric	–
Number of hobs and/or cooking areas	–	1	–
Heating technology (induction hobs and areas, radiant heat hobs, cooking plates)	–	Induction	–
In the case of circular cooking plates or areas: diameter of effective area per hob, rounded up to the next 5 mm	Ø	22.0	cm
In the case of non-circular hobs or cooking areas: length and width of effective area per electrically-heated hob or cooking area rounded up to the next 5 mm	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energy consumption per hob or cooking area, calculated per kg	EC _{electric cooking}	190.8	Wh/kg
Hob energy consumption per kg	EC _{electric hob}	190.8	Wh/kg

Additional information to reduce the total environmental impact/energy consumption of the cooking process:

Keeping the power consumption to a minimum: Set the temperature/power only as high as necessary. Adjust/lower accordingly when preparing food. Use pots and pans with lids whenever possible.



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with this user manual the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product 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 product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

⚠ WARNING! Risk of burns! Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be placed on the product as they may become hot.

⚠ WARNING! Risk of burns! During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! If the surface is cracked, switch off the product to avoid the possibility of electric shock.

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord does not come in contact with the cooking zone.
- The use of extension cords is not recommended.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- When the product is in use, ensure that there are no easily flammable materials close to the product (e.g. dishcloths, oven cloths).

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

⚠ Danger from electromagnetic fields!

Medical devices (pacemakers, hearing aids, etc.) can be influenced and damaged by electromagnetic fields. If you have a cardiac pacemaker, implanted defibrillators or any other implanted metallic or electronic device, it may be influenced by the electromagnetic fields and cause electric shock, burns, electrical interference, or death. Maintain a safety distance as recommended by the devices manufacturer.

● **First use**

- Remove the packaging.
- Clean the product (see "Cleaning and care").

● **Positioning the product**

- Place the product on a flat surface that leaves enough space for ventilation.
- A minimum of 10 cm of free space must remain between the product and the adjacent walls (including side and back wall).

● **Suitable cookware**

- Only use ferromagnetic cookware which is suitable for induction hotplates. These should be labelled accordingly when you buy the cookware. Cookware made of non-magnetic metals (e.g. aluminium, cooper) and other materials (e.g. ceramics, porcelain, glass) is not suitable.
- The base of the cookware must be able to stand flat on the induction hotplate.
- The cookware must be smooth and have a diameter of between 10 and 22 cm.

- ❗ **NOTE:** If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material:
- The heating zone switches off automatically.
 - A beep sounds.
 - The display **11** shows the error message **EO**.

● **Operation**

❗ **NOTES:**

- Use suitable pots or pans with flat, even bases in order to achieve better heat transmission.
- Use pots or pans matching the hob diameter.
- The product emits a beep each time a button is pressed.

Switching on standby mode

- Place a filled pot or pan on the heating zone **2**.
- Connect the power plug **1** to a suitable socket-outlet.
The product emits a beep.
All indicators on the control panel **20** flash for 1 second.
The display **11** shows **-L-**.
The product is in standby mode.

- ❗ **NOTE:** When the temperature of the heating zone **2** is higher than 60 °C, the display **11** shows **-H-**.

Switching on program selection mode

- Press and hold  **6** for 2 seconds.
The indicator above the symbol  lights up.
The display **11** shows **ON**.
The product emits 1 beep.
The product is now in program selection mode.
- Select a cooking mode (see "Cooking modes").

❗ **NOTES:**

- Switching back to standby mode:
Press  **6**.
- If no cooking mode is selected for 30 seconds, the product automatically switches to standby mode.

● Power level and temperature setting

- Adjust the following values:
 - Power level (in 200 W increments)
 - Temperature (in 20 °C increments)
 Press + **4** or – **18**.

Button Power/temperature

- | | | |
|-------|-----------|---------------------------------------|
| + | 4 | Increase power/ (max. 2000 W, 240 °C) |
| <hr/> | | |
| – | 18 | Decrease power/ (min. 200 W, 60 °C) |

● Timer

- ❶ **NOTE:** Check the availability of the timer in the desired cooking mode: Refer to the “Cooking modes” table
- Select a suitable cooking mode or select basic **M 5** (see “Cooking modes”).
- Toggle display between °C **19** and W **3**: Press **M 5**.
- Enter the timer: Press **⌚ 17**.
- Default time: 30 minutes
- Adjust the timer:
 - Press + **4** or – **18** for 1 minute increments.
 - Press and hold + **4** or – **18** for 10 minute increments.

Button Setting the timer

- | | | |
|-------|-----------|-------------------------------|
| + | 4 | Increase time (max. 3 hours) |
| <hr/> | | |
| – | 18 | Decrease time (min. 1 minute) |

- Activating the set timer: Press **⌚ 17** again or wait for 5 seconds for the timer to activate automatically. The set time flashes 4 times in the display **11**.

For the remainder of the set time, the display **11** toggles between the set power/temperature and the remaining cooking time.

- Once the timer counted down to **0**, the product switches off. The product emits 5 beeps.
- Switching off the product before the timer has counted down to **0**: Press **⏻ 6**.
- Resetting the timer: Press **⌚ 17**.

● Delay timer

- ❶ **NOTE:** Check the availability of the delay timer in the desired cooking mode: Refer to the “Cooking modes” table
- Press and hold **⏻ 6** for 2 seconds. The indicator above the symbol **⏻** lights up.
- The display **11** shows **ON**.
- The product emits 1 beep.
- Enter the delay timer: Press **⌚ 17**.
- Default delay time: 30 minutes
- Adjust the delay timer:
 - Press + **4** or – **18** for 1 minute increments.
 - Press and hold + **4** or – **18** for 10 minute increments.

Button Setting the delay timer

- | | | |
|-------|-----------|-------------------------------|
| + | 4 | Increase time (max. 24 hours) |
| <hr/> | | |
| – | 18 | Decrease time (min. 1 minute) |

- Choose a suitable cooking mode (see “Cooking modes”).
- Once the delay timer has counted down, the selected cooking mode switches on. The product is now in the pre-selected cooking mode.

If no further button is pressed, the product switches to standby after maximum 2 hours of cooking.

- Cancelling the delay timer:

Press  .

● Child lock

- Activating the child lock:

- Press and hold   for 2 seconds.
- The indicator above the symbol  lights up.

- Deactivating the child lock:

- Press and hold   for 2 seconds.
-  goes off.

❗ NOTES:

- **Product in standby mode:** You can activate the child lock when the product is in standby mode. This action locks the  button .
- To turn the product on, first deactivate the child lock.
- **Product turned on:** You can activate the child lock while the product is on. The product continues to operate according to its most recent settings.

The product can still be switched off by pressing  .

All other buttons are blocked until you deactivate the child lock.

● Switching off the product

- In cooking mode, the product switches to standby mode if no button is pressed for 2 hours.
- Switching from cooking mode to standby mode:

Press  .

If the product is hot, the fan  continues to run for some time to cool down the product.

● Cooking modes

Select a cooking mode: Press one of the control panel's **20** buttons. The indicator of the chosen cooking mode lights up.



Mode ¹	Description
 7 Boost	Acceleration of the cooking process ■ The product runs at full power for 30 seconds, then switches back to the previous power level, temperature or function.
 8 Deep fry	High temperature cooking ■ When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the product will switch to interval heating or stop heating.
 9 Simmer	Brings the food to a boil, then simmers. ■ Once the food boils, the product reduces the power. ■ This protects the food from boiling over while keeping the food near the boiling point.
 10 Stew	Continuous heating with moderate power ■ The basic stew function is often used for soups, stews, sauces, and braises.
 12 Milk	Continuous heating at a maximum temperature of 60 °C ■ Especially suited to heat milk. ■ Heating period: 20 minutes
 13 Soup	The product adjusts the power level to the temperature of the food and to the cooking time. ■ Suited both to prepare and to warm up soups.
 14 Water	The product keeps the power level constant and high. ■ Suited for boiling water ■ Maximum heating period: 20 minutes
 15 Keep warm	Continuous heating with moderate heat ■ Suited for warming up food and for keeping it warm without burning it. ■ Heating period and temperature: 2 hours at 60 °C

¹: The temperature/power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

Mode	Default setting		Temperature ¹	Power ¹	Timer ²	Delay ³	Remark
M 5 Basic	2 h: or 2 h:	1000 W 120 °C	Yes	Yes	Yes	No	Toggle display 11 between °C 19 and W 3 : Press M 5 .
 7 Boost	2200 W for 30 s, then back to previous setting		No	No	No	No	
 8 Deep fry	30 min:	180 °C	Yes	No	Yes	No	
 9 Simmer	0-2 min: 2000 W After 2 min ⁴ Total: 30 min		No	Yes	Yes	No	
 10 Stew	2 h:	600 W	No	No	No	Yes	
 12 Milk	20 min:	60 °C	No	No	No	Yes	Display 11 shows 60 (temperature)
 13 Soup	0- 2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W		No	Yes	No	Yes	If the soup starts to boil within 3 to 20 minutes, the product switches to 400 W. This power level is kept for 60 minutes maximum.
 14 Water	20 min:	2000 W	No	Yes	Yes	No	
 15 Keep warm	2 h:	60 °C	No	No	No	Yes	Display 11 shows 60 (temperature)

¹: Temperature and power adjustments available in this mode (Yes/No)?
If yes: Press + **4** or - **18** to amend.

²: Timer available in this mode (Yes/No)?

³: Delay timer available in this mode (Yes/No)?

⁴: Temperature < 95 °C: 2000 W; temperature ≥ 95 °C: 1000 W

● Guidelines for cooking

Food		Temperature/power	Weight (suggested)	Time (suggested)		Mode
Chicken thigh	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Deep fry
Chicken legs	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Deep fry
Chicken wings	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Deep fry
Fish fillet	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Deep fry
Frozen French fries	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Deep fry
Precooked food (e.g. canned food)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Simmer
Shell fish	²	Default setting	600–1000 g	30 min		 9 Simmer
Beef	^{2,3}	Default setting	500 g	120 min	⁵	 10 Stew
Lamb	²	Default setting	500 g	120 min	⁵	 10 Stew
Vegetable soup	^{2,3}	Default setting	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Soup
Chicken soup	²	Default setting	600 g	90 min	⁵	 13 Soup

¹: Preheat the oil to 180 °C for approximately 10 minutes.

²: Marinate with seasoning. Add water or other suitable liquid (depending on user's preference).

³: See "Recipes"

⁴: Refer to the information on the packaging

⁵: Default setting

⁶: Frozen food: Add 2 minutes cooking time.

① NOTE: Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes/cooking table.

● Recipes

● Stew

Beef in red wine

 x 2-3

Ingredients

500 g	Beef (boneless ribs, chopped)
1.5 tsp	Salt
0.5 tsp	Black pepper powder
2 tbsp	Cooking oil
1	Onion (cubed)
2	Carrot (cubed)
100 g	Mushroom (chopped)
300 ml	Red wine
500 ml	Chicken stock
1 tsp	Dried basil leaf

Preparation

- In a bowl, marinate the beef with salt and pepper. Set aside for 20 minutes in the fridge.
- Add 2 tablespoons of cooking oil to the cooking pot. Preheat the induction hob to power level 1600 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the beef and cook it until it is light brown. Transfer to a plate.
- Add onion, carrot and mushroom to the cooking pot. Stir for 5 minutes.
- Pour in red wine, chicken stock, cooked beef and basil leaf. Press  to change to stew mode (see "Cooking modes"). Cook for 2 hours. Stir regularly.

● Simmer

Chicken and mushroom risotto

 x 2-3

Ingredients

400 g	Skinless chicken breast fillets (cubed)
1.5 tsp	Salt
0.5 tsp	Black pepper powder
2 tbsp	Cooking oil

50 g	Butter
2 cloves	Garlic (minced)
1	Onion (cubed)
200 g	Mushroom (sliced)
1 tsp	Dried basil leaf
250 g	Risotto rice
150 ml	White wine
1 l	Chicken stock
75 g	Parmesan cheese, finely grated

Preparation

- In a bowl, marinate the chicken with salt and pepper. Set aside for 15 minutes.
- Add 2 tablespoons of cooking oil to the saucepan. Preheat the induction hob to power level 1400 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the chicken and cook it until light brown. Transfer to a plate.
- Add half of the butter to the saucepan. Add the garlic, onion, mushroom and dried basil leaf. Stir regularly for 5 minutes or until the onion is softened and the mushrooms are lightly browned.
- Add the rice and the white wine. Stir until the liquid is reduced by half.
- Add half of the chicken stock. Stir regularly.
- Press  to change to simmer mode (see "Cooking modes"). Cook for 15 minutes.
- Add a little water when necessary.
- Add chicken and the second half of the chicken stock. Stir regularly.
- Cook for 13 minutes.
- When the rice is done, stir in the Parmesan cheese and the remaining butter.

● Deep fry

Japanese fried chicken

 x 4-6

Ingredients

1200 g	Chicken thigh (cubed)
3 tbsp	Rice wine
3 tsp	Sugar
6 tbsp	Soy sauce
3 tbsp	Ginger (minced)
3 clove	Garlic (minced)
2	Egg
120 g	Cornstarch
1 l	Cooking oil (The amount can vary according to the size of the pot. The cooking oil should cover the chicken)

Preparation

- In a bowl, marinate chicken with rice wine, sugar, soy sauce, ginger and garlic. Set aside for at least 15 minutes in the fridge.
- Add egg and cornstarch to the chicken. Mix well.
- Pour the cooking oil in a cooking pot.
- Set the induction hob to 180 °C and heat for around 10 minutes (see "Power level and temperature setting").
- Press  to switch to deep fry mode (see "Cooking modes").
- Carefully lower chicken into cooking oil. Deep fry the chicken for 5 to 7 minutes until golden brown (max. 300 g diced chicken in the pot at the same time).
- To avoid spilling the cooking oil, very carefully and slowly lift the chicken from cooking oil with a skimmer spoon or tongs.

● Soup

Potato soup

 x 3-4

Ingredients

750 g	Potatoes (cubed)
3	Frankfurters sausages (cubed)
150 g	Celery (cubed)
1	Leek, about 250 g (sliced)
2	White onions, about 150 g (sliced)
3	Carrots, about 250 g (cubed)
1 l	Chicken stock
1 tsp	Marjoram
1	Bay leaf
30 g	Parsley (chopped)
1 tbsp	Cooking oil
1 dash	Salt
1 dash	Pepper

Preparation

- Preheat the induction hob to power level 1600 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the cooking oil to a large cooking pot.
- Add the onions and fry until they start to brown (around 5 minutes).
- Add the marjoram, potatoes, leeks, carrots, sausages, parsley and celery to the cooking pot and fry with the onions for a further 2 minutes.
- Pour in the chicken stock and add the bay leaf.
- Cover the cooking pot with a lid and press  to switch to the soup mode (see "Cooking modes").
- Cook for 90 minutes.
- Stir the soup occasionally.
- Season with salt and pepper to taste.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction plate does not work.	The power plug 1 is not connected. Child lock is activated.	Connect the power plug 1 to a suitable socket-outlet. Deactivate the child lock (see "Child lock").
Heating zone 2 does not get hot.	Cookware not suitable for induction.	Use only cookware that is suitable for induction.
E0 is shown in the display 11 .	No pot or pan is on the heating zone 2 . Cookware is not suitable for induction. Cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone 2 .	Place a pot or pan on the heating zone 2 . Use only cookware that is suitable for induction. Only use cookware with a base diameter of between 10 and 22 cm and place it on the centre of the heating zone 2 .
The appliance switched off automatically.	No operation in two hours.	Restart the appliance.
Display 11 shows E2 .	Temperature sensor does not work.	Return the appliance to service center for checking and repairing.
Display 11 shows E3 .	High voltage protection. The supply voltage is too high.	Please ensure the supply voltage is within 220–240 V.
LED shows E4 .	Low voltage protection. The supply voltage is too low.	
LED shows E5 .	The heating zone is overheated.	Restart the appliance after cooled down.
LED shows E6 .	IGBT (control unit) is overheated.	Check the ventilation holes and ensure these areas were not blocked. Restart the appliance after cooled down.
LED shows E9 .	The connection between the main control board & display control board is lost or failed.	Return the appliance to service center for checking and repairing.

Remark: If the problems still cannot be solved, please return the appliance to service center for checking and repairing.

● Cleaning and maintenance

DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
Do not let any water or other liquids enter the product interior.

 **ATTENTION!** Do not use any abrasive, aggressive cleaners, hard brushes, or sharp objects to clean the product or its accessories. Risk of product damage.

- Wipe the housing with a slightly damp cloth. If necessary, use a small amount of washing-up liquid.
- Regularly wipe heating zone  and control panel  with a mild washing-up liquid.
- Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- After cleaning: Let the product dry.

● Storage

 **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- Before storage: Clean the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.
- Do not store the product in a vertical position.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics / 20–22: paper and fibreboard / 80–98: composite materials.

Product:



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 490557_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes utilisés	Page 45
Introduction	Page 46
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 46
Contenu de l'emballage	Page 46
Liste des éléments	Page 46
Données techniques	Page 47
Consommation d'énergie	Page 47
Instructions de sécurité générales	Page 48
Première utilisation	Page 52
Positionnement du produit	Page 52
Batterie de cuisine compatible	Page 52
Fonctionnement	Page 52
Réglage du niveau de puissance et de la température	Page 53
Minuterie	Page 53
Mise en marche différée	Page 53
Sécurité pour enfants	Page 54
Éteindre le produit	Page 54
Mode de cuisson	Page 55
Directives de cuisson	Page 57
Recettes	Page 58
Mijoter	Page 58
Frémir	Page 58
Frire	Page 59
Soupe	Page 59
Dépannage	Page 60
Nettoyage et entretien	Page 61
Rangement	Page 61
Mise au rebut	Page 62
Garantie	Page 62
Faire valoir sa garantie	Page 63
Service après-vente	Page 64

Liste des pictogrammes utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Risque de brûlures ! Surfaces chaudes, ne pas toucher !
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Prudence, surfaces chaudes !
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Danger – risque d'électrocution !
			Ce symbole indique que les matériaux utilisés sont sans danger pour le contact alimentaire et conformes à la réglementation européenne.
	ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.		Symbole pour un produit de la classe de protection II
	Courant alternatif/tension alternative		Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.
Hz	Hertz (fréquence du secteur)		
W	Watt		
	Consignes de sécurité Instructions d'utilisation		

PLAQUE À INDUCTION

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est conçu pour chauffer et préparer des aliments. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.

Le produit est uniquement prévu pour une utilisation domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou médicales.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Après le déballage du produit, vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 × Plaque à induction
- 1 × Manuel d'utilisation

● Liste des éléments

(Ill. A)

1	Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
2	Zone de cuisson
3	W Affichage du niveau de puissance (en watts) avec voyant
4	+ Touche (augmenter la valeur)
5	M Touche (fonction de base)
6	 Touche avec voyant (marche/arrêt)
7	 Touche avec voyant (Boost)
8	 Touche avec voyant (frire)
9	 Touche avec voyant (frémir)
10	 Touche avec voyant (mijoter)
11	Afficheur
12	 Touche avec voyant (lait)
13	 Touche avec voyant (soupe)
14	 Touche avec voyant (eau)
15	 Touche avec voyant (maintenir au chaud)
16	 Touche avec voyant (sécurité pour enfants)
17	 Touche avec voyant (minuterie/mise en marche différée)
18	- Touche (diminuer la valeur)
19	°C Affichage de la température avec voyant
20	Panneau de commandes
21	Ventilateur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	2200 W
Diamètre max. du fond d'une casserole :	22 cm
Diamètre min. du fond d'une casserole :	10 cm
Classe de protection :	II / 

● Consommation d'énergie

(testée cf. au règlement (UE) n 66/2014, annexe I, sections 2 et 2.2)

	Symbole	Désignation	Unité
Référence du modèle		HG07975	
Type de plaque de cuisson	-	Électrique	-
Nombre des zones de cuissons et/ ou surfaces de cuisson	-	1	-
Technique de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques de cuisson)	-	Induction	-
Pour les zones et surfaces de cuisson rondes : Diamètre de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement avec une précision de 5 mm.	Ø	22,0	cm
Pour les zones et surfaces de cuisson non rondes : Longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone de cuisson chauffée électriquement et chaque surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson par kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson par kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Pour plus d'informations sur la réduction de l'impact environnemental global/de la consommation d'énergie du processus de cuisson :

Maintenir la consommation d'énergie aussi faible que possible : Régler la température/ la puissance plus forte seulement lorsque c'est nécessaire. Régler/réduire en conséquence lors de la préparation des aliments. Si possible, utiliser des casseroles et poêles avec couvercles.



Instructions de sécurité générales

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité !

Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

**⚠️ AVERTISSEMENT !
DANGER MORTEL ET
RISQUE D'ACCIDENT
POUR BÉBÉS ET
ENFANTS !**

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Des objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Pendant l'utilisation ou peu de temps après son utilisation, ne couvrez pas le produit lorsqu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la zone de cuisson.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- Positionnez toujours les cordons d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou les endommager.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.

- Lors de l'utilisation du produit, assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux légèrement inflammables à proximité du produit (par ex. torchons, maniques).

Nettoyage et rangement

⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.

- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

⚠️ Danger dû aux champs électromagnétiques !

Les appareils médicaux (stimulateurs cardiaques, appareils auditifs, etc.) peuvent être affectés et endommagés par les champs électromagnétiques. Si vous portez un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implantable ou tout autre appareil métallique ou électronique implanté, il peut être affecté par des champs électromagnétiques et provoquer un choc électrique, des brûlures, des interférences électriques voire la mort. Respectez la distance de sécurité recommandée par le fabricant de l'appareil.

● Première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

● Positionnement du produit

- Placez le produit sur une surface plane offrant un espace suffisant pour assurer la ventilation.
- Un espace libre d'au moins 10 cm doit se trouver entre le produit et les murs tout autour (y compris le mur latéral et celui situé à l'arrière).

● Batterie de cuisine compatible

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques adaptés aux plaques à induction. Lorsque vous achetez un ustensile de cuisine, vérifiez bien son marquage et qu'il soit adapté. Les ustensiles de cuisine en métaux non magnétiques (par ex. aluminium et cuivre) et autres matériaux (par ex. céramique, porcelaine, verre) ne sont pas compatibles.
- L'ustensile de cuisine doit reposer bien à plat sur la plaque à induction.
- L'ustensile de cuisine doit avoir un diamètre de 10 à 22 cm.

❗ **REMARQUE :** Si l'ustensile de cuisine n'a pas le bon diamètre ou est fait d'un matériau inapproprié :

- La plaque à induction s'éteint automatiquement.
- Un bip retentit.
- L'afficheur **11** indique le message d'erreur **EO**.

● Fonctionnement

❗ REMARQUES :

- Pour un meilleur transfert de la chaleur, utilisez des poêles et des casseroles adaptées.
- Utilisez des poêles et des casseroles qui correspondent au diamètre de la table de cuisson.
- Un bip retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche.

Mise en marche du mode veille

- Placez une poêle ou une casserole remplie sur la zone de cuisson **2**.
- Branchez la fiche de secteur **1** sur une prise de courant compatible.
Un bip retentit.
Tous les affichages du panneau de commandes **20** s'allument pendant 1 seconde.
L'afficheur **11** indique **-L-**.
Le produit est en mode veille.

❗ **REMARQUE :** Si la température de la zone de cuisson **2** est au-dessus de 60 °C, l'afficheur **11** indique **-H-**.

Mise en marche du mode de sélection d'un programme

- Maintenez enfoncé  **6** pendant 2 secondes.
L'affichage au-dessus de  s'allume.
L'afficheur **11** indique **ON**.
Un bip retentit.
Le produit est maintenant en mode de sélection d'un programme.
- Sélectionnez un mode de cuisson (voir « Mode de cuisson »).

❗ REMARQUES :

- Retour au mode veille :
Appuyez sur  **6**.
- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné pendant 30 secondes, le produit passe automatiquement en mode veille.

● Réglage du niveau de puissance et de la température

- Modifier les valeurs suivantes :
 - Niveau de puissance (par palier de 200 W)
 - Température (par palier de 20 °C)
 Appuyez sur + **[4]** ou - **[18]**.

Touche Puissance/température

+	[4]	Augmenter la puissance/ température	(maximum de 2000 W, 240 °C)
-	[18]	Diminuer la puissance/ température	(minimum de 200 W, 60 °C)

● Minuterie

- ① **REMARQUE :** Vérifiez si vous pouvez utiliser la minuterie dans le mode de cuisson souhaité : Voir le tableau « Mode de cuisson »

- Sélectionnez un mode de cuisson adapté ou sélectionnez la fonction de base **M [5]** (voir « Mode de cuisson »).
- Basculer sur l'afficheur **[11]** entre **°C [19]** et **W [3]** :
Appuyer sur **M [5]**.
- Démarrer la minuterie :
Appuyez sur **[17]**.
- Réglage par défaut :
30 minutes
- Ajuster la minuterie :
 - Pour passer des paliers de 1 minute, appuyez sur + **[4]** ou - **[18]**.
 - Pour passer des paliers de 10 minutes, maintenez + **[4]** ou - **[18]** enfoncé.

Touche Régler la minuterie

+	[4]	Augmenter la durée	(3 heures max.)
-	[18]	Diminuer la durée	(1 minute min.)

- Activer la minuterie réglée : Réappuyez sur **[17]** ou attendez 5 secondes jusqu'à ce que la minuterie s'active automatiquement. La durée réglée clignote 4 fois sur l'afficheur **[11]**.
L'afficheur **[11]** bascule ensuite entre la puissance/température réglée et le temps de cuisson restant jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.
- Dès que le compte à rebours de la minuterie atteint **0**, le produit s'éteint.
Un bip retentit 5 fois.
- Éteindre le produit avant que le compte à rebours de la minuterie atteigne **0** :
Appuyez sur **[6]**.
- Rerégler la minuterie :
Appuyez sur **[17]**.

● Mise en marche différée

- ① **REMARQUE :** Vérifiez si vous pouvez utiliser la mise en marche différée dans le mode de cuisson souhaité : Voir le tableau « Mode de cuisson »
- Maintenez enfoncé **[6]** pendant 2 secondes. L'affichage au-dessus de **[6]** s'allume.
- L'afficheur **[11]** indique **ON**.
- Un bip retentit.
- Démarrer la mise en marche différée :
Appuyez sur **[17]**.
- Réglage par défaut :
30 minutes
- Ajuster la mise en marche différée :
 - Pour passer des paliers de 1 minute, appuyez sur + **[4]** ou - **[18]**.
 - Pour passer des paliers de 10 minutes, maintenez + **[4]** ou - **[18]** enfoncé.

Touche Réglage de la mise en marche différée

+	[4]	Augmenter la durée	(24 heures max.)
-	[18]	Diminuer la durée	(1 minute min.)

- Sélectionnez un mode de cuisson adapté (voir « Mode de cuisson »).

- Dès que le compte à rebours de la mise en marche différée s'est écoulé, le mode de cuisson sélectionné est allumé.
Si aucune autre saisie n'est effectuée, le produit passe en mode veille au plus tard après 2 heures de cuisson.
- Éteindre la mise en marche différée plus tôt : Appuyez sur  **6**.

● Sécurité pour enfants

- Activer la sécurité pour enfants :
 - Maintenez enfoncé  **16** pendant 2 secondes.
 - L'affichage au-dessus de  s'allume.
- Désactiver la sécurité pour enfants :
 - Maintenez enfoncé  **16** pendant 2 secondes.
 -  s'éteint.

① REMARQUES :

- **Produit en mode veille :** Vous pouvez activer la sécurité pour enfants lorsque le produit est en mode veille. Cela bloquera la touche  **6**.
- Pour rallumer le produit, désactivez la sécurité pour enfants.
- **Produit allumé :** Vous pouvez activer la sécurité pour enfants lorsque le produit est allumé. Le produit continue de fonctionner selon les derniers réglages.
Vous pouvez éteindre le produit en appuyant sur  **6**.
Toutes les autres touches sont bloquées jusqu'à ce que vous désactiviez la sécurité pour enfants.

● Éteindre le produit

- Si un mode de cuisson est en cours, le produit passe en mode veille au plus tard au bout de 2 heures si aucune autre saisie n'est effectuée.
- Passage d'un mode cuisson au mode veille : Appuyez sur  **6**.
Lorsque le produit est chaud, le ventilateur **21** fonctionne pendant quelques minutes afin de refroidir le produit.

● Mode de cuisson

Sélectionner un mode de cuisson : Appuyez sur l'une des touches du panneau de commandes **20**. Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'allume.



Mode ¹	Description
 7 Boost	Accélérer le processus de cuisson ■ Le produit fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes, puis revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction précédent(e).
 8 Frire	Cuisson à haute température ■ Lorsque la température des ingrédients atteint le niveau de température prévue dans le mode sélectionné (la température la plus élevée dans les différents modes est différente), le produit passe en fonctionnement intermittent ou arrête la cuisson.
 9 Frémir	Les aliments sont mis à cuire puis mijotent. ■ Dès que les aliments cuisent, le produit diminue sa puissance. ■ Cela empêche les aliments de déborder et maintient les aliments près du point d'ébullition.
 10 Mijoter	Chauffage continu à puissance modérée ■ Cette fonction de base mijoter est souvent utilisée pour les soupes, ragoûts, sauces et les plats cuisinés.
 12 Lait	Chauffage continu à une température maximale de 60 °C ■ Particulièrement adapté pour chauffer du lait. ■ Durée de chauffage : 20 minutes
 13 Soupe	Le produit adapte son niveau de puissance à la température des aliments et au temps de cuisson. ■ Convient aussi bien pour préparer que pour maintenir au chaud des soupes.
 14 Eau	Le produit maintient un niveau de puissance constant et élevé. ■ Convient pour faire bouillir de l'eau ■ Durée de chauffage maximale : 20 minutes
 15 Maintenir au chaud	Chauffage continu à chaleur modérée ■ Convient pour réchauffer et maintenir au chaud des aliments sans les brûler. ■ Durée de chauffage et température : 2 heures à 60 °C

¹ : La température/puissance lors de l'exécution d'un programme peut être ajustée à tout moment dans la plage de puissance réglable.

Mode	Réglage par défaut		Temp. ¹	Puissance ¹	Minuterie ²	Différé ³	Remarque
M 5 Fonction de base	2 h : ou 2 h :	1000 W 120 °C	Oui	Oui	Oui	Non	Basculer sur l'afficheur 11 entre °C 19 et W 3 : Appuyer sur M 5 .
 7 Boost	30 s à 2200 W, puis retour au réglage précédent		Non	Non	Non	Non	
 8 Frire	30 min :	180 °C	Oui	Non	Oui	Non	
 9 Frémir	0–2 min : 2000 W Après 2 min ⁴ Total : 30 min		Non	Oui	Oui	Non	
 10 Mijoter	2 h :	600 W	Non	Non	Non	Oui	
 12 Lait	20 min :	60 °C	Non	Non	Non	Oui	Afficheur 11 indique 60 (température)
 13 Soupe	0–2 min : 1000 W 2–15 min : 1600 W 15–20 min : 1000 W 20–60 min : 400 W 60–90 min : 200 W		Non	Oui	Non	Oui	Si la soupe commence à bouillir dans les 3 à 20 minutes, le produit passe automatiquement à 400 W. Ce niveau de puissance est maintenu pendant 60 minutes maximum.
 14 Eau	20 min :	2000 W	Non	Oui	Oui	Non	
 15 Maintenir au chaud	2 h :	60 °C	Non	Non	Non	Oui	Afficheur 11 indique 60 (température).

¹ : Les ajustements de température et puissance peuvent-ils être effectués dans ce mode (oui/non) ?
Si oui : Pour régler, appuyez sur + **4** ou – **18**.

² : La minuterie est-elle possible dans ce mode (oui/non) ?

³ : La mise en marche différée est-elle possible dans ce mode (oui/non) ?

⁴ : Température < 95 °C : 2000 W ; température ≥ 95 °C : 1000 W

● Directives de cuisson

Aliment		Température/ puissance	Poids (proposition)	Temps (proposition)	Mode
Pilon de poulet	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶  8 Frire
Cuisse de poulet	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶  8 Frire
Aile de poulet	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶  8 Frire
Filet de poisson	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶  8 Frire
Frites surgelées	¹	180 °C	300 g	5 min	 8 Frire
Plats préculits (par ex. aliments en conserve)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}  9 Frémir
Crustacé	²	Réglage par défaut	600–1000 g	30 min	 9 Frémir
Bœuf	^{2,3}	Réglage par défaut	500 g	120 min	⁵  10 Mijoter
Agneau	²	Réglage par défaut	500 g	120 min	⁵  10 Mijoter
Soupe aux légumes	^{2,3}	Réglage par défaut	1000–1500 g	90 min	⁵  13 Soupe
Soupe de volaille	²	Réglage par défaut	600 g	90 min	⁵  13 Soupe

¹ : Préchauffez l'huile à 180 °C env. 10 minutes.

² : Mariner avec des épices. Ajouter de l'eau ou tout autre liquide approprié (si désiré).

³ : Voir « Recettes »

⁴ : Consultez les informations sur l'emballage

⁵ : Réglage par défaut

⁶ : Produits surgelés : Ajoutez 2 minutes de temps de cuisson.

❗ REMARQUE : Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou qu'ils aient atteint le degré de brunissement souhaité. Le temps de cuisson nécessaire peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes/le tableau de cuisson.

● Recettes

● Mijoter

Bœuf au vin rouge

👤 x 2-3

Ingrédients

500 g	Viande de bœuf (côtes désossées, hachées)
1,5 c. à c.	Sel
0,5 c. à c.	Poivre noir, moulu
2 c. à s.	Huile alimentaire
1	Oignon (en petits dés)
2	Carottes (en petits dés)
100 g	Champignons (hachés)
300 ml	Vin rouge
500 ml	Bouillon de volaille
1 c. à c.	Basilic, séché

Préparation

- Faire mariner la viande de bœuf dans un saladier avec sel et poivre. Réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- Mettre 2 cuillères à soupe d'huile alimentaire dans une casserole. Préchauffer la plaque à induction au niveau de puissance 1600 W (voir « Réglage du niveau de puissance et de la température »).
- Ajouter la viande de bœuf et faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit brun clair. Réserver dans une assiette.
- Mettre l'oignon, les carottes et champignons dans la casserole. Remuer pendant 5 minutes.
- Ajouter le vin rouge, le bouillon de volaille, le bœuf revenu et le basilic. Appuyer sur  pour passer en mode « Mijoter » (voir « Mode de cuisson »). Cuire 2 heures. Remuer régulièrement.

● Frémir

Risotto au poulet et aux champignons

👤 x 2-3

Ingrédients

400 g	Blancs de poulet, sans peau (en petits dés)
1,5 c. à c.	Sel

0,5 c. à c.	Poivre noir, moulu
2 c. à s.	Huile alimentaire
50 g	Beurre
2 gousses	Ail (haché)
1	Oignon (en petits dés)
200 g	Champignons (hachés)
1 c. à c.	Basilic, séché
250 g	Riz à risotto
150 ml	Vin blanc
1 l	Bouillon de volaille
75 g	Parmesan, finement râpé

Préparation

- Faire mariner le poulet dans un saladier avec sel et poivre. Réserver pendant 15 minutes.
- Mettre 2 cuillères à soupe d'huile alimentaire dans une casserole. Préchauffer la plaque à induction au niveau de puissance 1400 W (voir « Réglage du niveau de puissance et de la température »).
- Ajouter le poulet et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit brun clair. Réserver dans une assiette.
- Mettre la moitié du beurre dans la casserole. Ajouter l'ail, l'oignon, les champignons et le basilic. Remuer régulièrement pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et que les champignons soient légèrement dorés.
- Ajouter le riz et le vin blanc. Remuer jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.
- Ajouter la moitié du bouillon de volaille. Remuer régulièrement.
- Appuyez sur  pour passer en mode « Frémir » (voir « Mode de cuisson »). Cuire pendant 15 minutes.
- Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Ajouter le poulet et la seconde moitié du bouillon de volaille. Remuer régulièrement.
- Cuire pendant 13 minutes.
- Lorsque le riz est cuit, incorporer le parmesan et le reste du beurre.

● Frire

Poulet frit à la japonaise

 x 4-6

Ingrédients

1200 g	Pilon de poulet (en petits dés)
3 c. à s.	Vin de riz
3 c. à c.	Sucre
6 c. à s.	Sauce de soja
3 c. à s.	Gingembre (haché)
3 gousses	Ail (haché)
2	OÛfs
120 g	Fécule
1 l	Huile alimentaire (La quantité peut varier selon la taille de la casserole. L'huile alimentaire devrait couvrir le poulet)

Préparation

- Faire mariner le poulet dans un saladier avec le vin de riz, le sucre, la sauce de soja, le gingembre et l'ail. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.
- Ajouter l'œuf et la féculé au poulet. Mélanger bien.
- Mettre l'huile alimentaire dans une casserole.
- Régler la plaque à induction sur 180 °C et chauffez pendant env. 10 minutes (voir « Réglage du niveau de puissance et de la température »).
- Appuyer sur  pour passer en mode « Frire » (voir « Mode de cuisson »).
- Plonger délicatement le poulet dans l'huile alimentaire. Faire frire le poulet 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré (mettre un maximum de 300 g de cubes de poulet en même temps dans la casserole).
- Pour éviter de renverser de l'huile alimentaire, utiliser une écumoire ou des pinces pour retirer délicatement et lentement le poulet de l'huile.

● Soupe

Soupe de pommes de terre

 x 3-4

Ingrédients

750 g	Pommes de terre (en petits dés)
3	Saucisses de Francfort (en petits dés)
150 g	Céleri-rave (en petits dés)
1	Poireau, env. 250 g (coupé en tranches)
2	Oignons blancs, env. 150 g (coupés en rondelles)
3	Carottes, env. 250 g (en petits dés)
1 l	Bouillon de volaille
1 c. à c.	Marjolaine
1	Feuille de laurier
30 g	Persil (haché)
1 c. à s.	Huile alimentaire
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation

- Préchauffer la plaque à induction au niveau de puissance 1600 W (voir « Réglage du niveau de puissance et de la température »).
- Mettre l'huile alimentaire dans une grande casserole.
- Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer (env. 5 minutes).
- Mettre la marjolaine, les pommes de terre, le poireau, les carottes, les saucisses, le persil et le céleri-rave dans la casserole et faire revenir avec les oignons encore 2 minutes.
- Verser le bouillon de volaille et ajouter la feuille de laurier.
- Couvrir la casserole avec un couvercle et appuyez sur  pour passer en mode « Soupe » (voir « Mode de cuisson »).
- Cuire pendant 90 minutes.
- Remuez la soupe de temps en temps.
- Assaisonner de sel et poivre.

● Dépannage

Problème	Cause	Solution
La plaque à induction ne s'allume pas.	La fiche de secteur 1 n'est pas raccordée. La sécurité pour enfants est activée.	Branchez la fiche de secteur 1 sur une prise de courant adéquate. Désactivez la sécurité pour enfants (voir « Sécurité pour enfants »).
La zone de cuisson 2 ne chauffe pas.	L'ustensile de cuisine n'est pas approprié à l'induction.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine compatibles à l'induction.
L'afficheur 11 indique E0 .	Aucun ustensile de cuisine n'est placé sur la zone de cuisson 2 . L'ustensile de cuisine n'est pas approprié à l'induction. L'ustensile de cuisine est trop petit ou n'est pas centré sur la zone de cuisson 2 .	Placer l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson 2 . N'utilisez que des ustensiles de cuisine compatibles à l'induction. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est compris entre 10 et 22 cm de diamètre et placez-les au milieu de la zone de cuisson 2 .
L'appareil s'éteint automatiquement.	Pas de fonctionnement dans les deux heures.	Redémarrez l'appareil.
L'afficheur 11 indique E2 .	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Renvoyez l'appareil au centre de service pour vérification et réparation.
L'afficheur 11 indique E3 .	Protection contre la haute tension. La tension d'alimentation est trop élevée.	Veuillez vous assurer que la tension d'alimentation est comprise entre 220 et 240 V.
La LED affiche E4 .	Protection contre la basse tension. La tension d'alimentation est trop basse.	
La LED affiche E5 .	La zone de chauffage est surchauffée.	Redémarrer l'appareil après refroidissement.
La LED affiche E6 .	L'IGBT (unité de contrôle) est en surchauffe.	Vérifiez les orifices de ventilation et assurez-vous que ces zones n'ont pas été obstruées. Redémarrer l'appareil après refroidissement.

Problème	Cause	Solution
La LED affiche E9 .	La connexion entre la carte de contrôle principale et la carte de contrôle de l'écran est perdue ou défectueuse.	Renvoyez l'appareil au centre de service pour vérification et réparation.

Remarque : Si le problème n'est toujours pas résolu, veuillez renvoyer l'appareil au centre de service pour vérification et réparation.

● **Nettoyage et entretien**

DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez d'abord le produit de l'alimentation électrique.

DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante. Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

ATTENTION ! Pour nettoyer le produit, n'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ni de brosses dures ni d'objets pointus. Sinon, il y a un risque de dégâts matériels.

- Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Utilisez, si nécessaire, un liquide vaisselle.
- Essuyez régulièrement la zone de cuisson 2 et le panneau de commandes 20 avec un liquide vaisselle doux.
- Essuyez ensuite avec un torchon humidifié seulement avec de l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de détergent.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage en aérosol ou d'autres agents de nettoyage agressifs, car ils pourraient causer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- Après le nettoyage : Laissez le produit sécher.

● **Rangement**

DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Avant le rangement : Nettoyez le produit.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.
- Ne rangez pas le produit à la verticale.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 490557_2407) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina	66
Inleiding	Pagina	67
Beoogd gebruik	Pagina	67
Leveringsomvang	Pagina	67
Onderdelenlijst	Pagina	67
Technische gegevens	Pagina	68
Energieverbruik	Pagina	68
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	69
Eerste gebruik	Pagina	73
Plaatsing van het product	Pagina	73
Geschikt kookgerei	Pagina	73
Bediening	Pagina	73
Vermogensniveau en temperatuurstelling	Pagina	74
Timer	Pagina	74
Vertragingstimer	Pagina	74
Kinderbeveiliging	Pagina	75
Product uitschakelen	Pagina	75
Kookmodus	Pagina	76
Kookrichtlijnen	Pagina	78
Recepten	Pagina	79
Stoven	Pagina	79
Koken	Pagina	79
Frituren	Pagina	80
Soep	Pagina	80
Probleemoplossing	Pagina	81
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	82
Opbergen	Pagina	82
Afvoer	Pagina	83
Garantie	Pagina	83
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	84
Service	Pagina	84

Lijst met gebruikte pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg heeft.		Kans op verbrandingen! Hete oppervlakken, niet aanraken!
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Voorzichtig, heet oppervlak!
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
			Dit symbool betekent dat de gebruikte materialen geschikt zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese richtlijnen.
	OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		Symbool voor een product uit beschermingsklasse II
	Wisselstroom/-spanning		Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.
Hz	Hertz (netfrequentie)		
W	Watt		
	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing		

INDUCTIEKOOKPLAAT

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij afgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is ontworpen voor het verhitten en klaarmaken van gerechten. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en is niet bestemd voor commerciële of medische doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

1 × Inductiekookplaat

1 × Gebruikershandleiding

● Onderdelenlijst

(Afb. A)

1	Aansluitsnoer met netstekker
2	Kookzone
3	W Vermogensniveau-beeldscherm (in Watt) met indicator
4	+ Toets (waarde verhogen)
5	M Toets (basisfunctie)
6	 Toets met indicator (aan/uit)
7	 Toets met indicator (boost)
8	 Toets met indicator (frituren)
9	 Toets met indicator (koken)
10	 Toets met indicator (stoven)
11	Beeldscherm
12	 Toets met indicator (melk)
13	 Toets met indicator (soep)
14	 Toets met indicator (Water)
15	 Toets met indicator (warm houden)
16	 Toets met indicator (kinderbeveiliging)
17	 Toets met indicator (timer/vertragingstimer)
18	- Toets (waarde verlagen)
19	°C Temperatuurbeeldscherm met indicator
20	Bedieningspaneel
21	Ventilator

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	2200 W
Max. diameter voor bodem kookgerei:	22 cm
Min. diameter voor bodem kookgerei:	10 cm
Beschermingsklasse:	II / 

● Energieverbruik

(getest conform richtlijn (EU) nr. 66/2014, bijlage I, hoofdstukken 2 en 2.2)

	Symbool	Waarde	Eenheid
Typeindicator:		HG07975	
Type kookplaat	–	Elektrisch	–
Aantal kookzones en/of kookplaten	–	1	–
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -kookplaten stralingskookzones, kookplaten)	–	Inductie	–
In geval van cirkelvormige kookzones of -platen: Diameter bruikbaar oppervlak van iedere verhitte kookzone met een nauwkeurigheid van 5 mm.	Ø	22,0	cm
In geval van niet-cirkelvormige kookzones of -platen: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak van iedere elektrisch verhitte kookzone en ieder elektrisch verhit kookoppervlak met een nauwkeurigheid van 5 mm.	L	N.v.t.	cm
	W	N.v.t.	cm
Energieverbruik per kookzone of -plaat per kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Verdere informatie over het verminderen van het totale milieueffect/het energieverbruik door het koken:

Het stroomverbruik zo klein mogelijk houden:
Stel de temperatuur/het vermogen niet hoger/
groter in dan nodig is. Bij het bereiden van
de gerechten passend aanpassen/verlagen.
Gebruik zo vaak mogelijk schalen en pannen
met deksels.

 Algemene veiligheidsinstructies

**MAAK UZELF, VOORDAT U
HET PRODUCT VOOR HET
EERST GEBRUIKT, VERTROUWD
MET ALLE VEILIGHEIDS- EN
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!
ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

De garantieclaim wordt
ongeldig in geval van schade
door het niet naleven van deze
gebruikershandleiding!

Wij aanvaarden geen
aansprakelijkheid voor
gevolgschade! Er wordt geen
aansprakelijkheid aanvaard voor
materiële schade of persoonlijk
letsel ontstaan door ondeskundig
gebruik of het niet opvolgen van
de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

 **WAARSCHUWING!
LEVENSGEVAAR EN
KANS OP ONGEVALLEN
VOOR PEUTERS EN
KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder
toezicht achter met het
verpakkingsmateriaal.
Het verpakkingsmateriaal
vormt een verstikkingsgevaar.
Kinderen onderschatten
vaak de daaraan verbonden
gevaaren. Houd kinderen
altijd uit de buurt van
verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen
vanaf 8 jaar alsmede door
personen met verminderde
fysieke, sensorische of
geestelijke vermogens of
gebrek aan ervaring en kennis
alleen gebruikt worden als
ze onder supervisie staan of
geïnstreueerd zijn wat betreft
veilig gebruik van het product
en begrepen hebben welke
gevaaren uit dat gebruik
voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het
product spelen.

- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Kans op verbrandingen!

Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, moeten niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op verbrandingen!

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Als het oppervlak beschadigd is, schakel het apparaat dan uit om de kans op kortsluiting te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product af noch tijdens het gebruik, noch kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet met de kookzone in aanraking komt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden.
- Leg aansluitsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen of de snoeren beschadigen kan.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

- Let er bij gebruik van het product op dat er zich geen licht ontvlambare materialen in de buurt van het product bevinden (bijv. afdroogdoeken, pannenlappen).

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor

verwondingen! Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

⚠ Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparatuur (pacemakers, hoorapparaten, etc.) kunnen door elektromagnetische velden beïnvloed en beschadigd worden. Als u een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een ander geïmplanteed metalen of elektronisch apparaat heeft, kan dit door elektromagnetische velden worden beïnvloed en een elektrische schok, verbrandingen of elektrische storingen dan wel overlijden veroorzaken. Houd de hand aan de door de fabrikant van het apparaat aanbevolen veiligheidsafstand.

● Eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● Plaatsing van het product

- Plaats het product op een vlak oppervlak met voldoende ruimte voor ventilatie.
- Laat minimaal 10 cm vrij tussen het product en de aangrenzende muren (waaronder de zij- en achtermuur).

● Geschikt kookgerei

- Gebruik alleen voor inductiekookplaten geschikt, ferromagnetisch kookgerei. Dit moet als zodanig gemarkeerd zijn als u het kookgerei koopt. Kookgerei van niet-magnetische metalen (bijv. aluminium en koper) en andere materialen (bijv. keramiek, porselein, glas) is niet geschikt.
- Het kookgerei moet plat op de inductiekookplaat liggen.
- De diameter van het kookgerei moet liggen tussen 10 en 22 cm.

i TIP: Mocht het kookgerei niet de juiste diameter hebben of van onjuist materiaal zijn vervaardigd:

- De inductieplaat schakelt zichzelf automatisch uit.
- Er klinkt een geluidssignaal.
- Op het beeldscherm **11** is de foutmelding **EO** te zien.

● Bediening

i TIPS:

- Gebruik geschikte pannen en kookpotten voor een betere energieoverdracht.
- Gebruik kookpotten en pannen waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookzone.
- Ieder keer als u een toets indrukt, klinkt er een geluidssignaal.

Standby-modus inschakelen

- Zet een gevulde kookpot of een gevulde pan op de kookzone **2**.
- Steek de netstekker **1** in een daarvoor geschikt stopcontact.
Er klinkt een geluidssignaal.
Alle indicatoren op het bedieningspaneel **20** lichten 1 seconde lang op.
Het beeldscherm **11** toont **-L-**.
Het product bevindt zich in de standby-modus.

i TIP: Als de temperatuur van de kookzone **2** hoger is dan 60 °C, geeft het beeldscherm **11** **-H-** aan.

Programmeermodus inschakelen

- Houd **1** **6** 2 seconden lang ingedrukt.
De indicator **1** gaat branden.
Het beeldscherm **11** toont **ON**.
Er klinkt een geluidssignaal.
Het product bevindt zich nu in de programmeermodus.
- Kies een kookmodus (zie "Kookmodus").

i TIPS:

- Terug naar de standby-modus:
Druk op **1** **6**.
- Als er 30 seconden lang geen kookmodus wordt gekozen, schakelt het product automatisch terug naar de standby-modus.

● Vermogensniveau en temperatuurstelling

- Wijzig de volgende waarden:
 - Vermogensniveau (in stappen van 200 W)
 - Temperatuur (in stappen van 20 °C)
 Druk op + **4** of - **18**.

Toets	Temperatuur/vermogen
+ 4	Vermogen/ temperatuur verhogen (max. 2000 W, 240 °C)
- 18	Vermogen/ temperatuur verlagen (min. 200 W, 60 °C)

● Timer

- ① **TIP:** Controleer of u de timer in de gewenste kookmodus kunt gebruiken: zie tabel "Kookmodus"

- Kies een geschikte kookmodus of kies de basisfunctie **M** **5** (zie "Kookmodus").
- Beeldscherm **11** tussen °C **19** en W **3** omschakelen: **M** **5** indrukken.
- Timer starten:
Druk op **17**.
- Basisinstelling:
30 minuten
- Timer aanpassen:
 - Druk op + **4** of - **18** om de instelling in stappen van 1 minuut aan te passen.
 - Houd + **4** of - **18** ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten aan te passen.

Toets	Timer instellen
+ 4	Tijd verlengen (max. 3 uur)
- 18	Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Activeer de ingestelde timer: Druk opnieuw op **17** of wacht 5 seconden totdat de timer automatisch geactiveerd wordt. De ingestelde tijd knippert 4x op het beeldscherm **11**.

Daarna schakelt het beeldscherm **11** heen en weer tussen het ingestelde vermogen/de ingestelde temperatuur en de nog resterende kooktijd totdat de ingestelde tijd verstreken is.

- Zodra de timer tot **0** teruggeteld heeft, schakelt het product zichzelf uit. Een geluidssignaal klinkt 5x.
- Het product uitschakelen voordat de timer op **0** staat:
Druk op **6**.
- Timer opnieuw instellen:
Druk op **17**.

● Vertragingstimer

- ① **TIP:** Controleer of u de vertragingstimer in de gewenste kookmodus kunt gebruiken: zie tabel "Kookmodus"

- Houd **6** 2 seconden lang ingedrukt. De indicator **6** gaat branden.
- Het beeldscherm **11** toont **ON**.
- Er klinkt een geluidssignaal.
- Vertragingstimer starten:
Druk op **17**.
- Basisinstelling:
30 minuten
- Vertragingstimer aanpassen:
 - Druk op + **4** of - **18** om de instelling in stappen van 1 minuut aan te passen.
 - Houd + **4** of - **18** ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten aan te passen.

Toets	Vertragingstimer instellen
+ 4	Tijd verlengen (max. 24 uur)
- 18	Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Kies een geschikte kookmodus (zie "Kookmodus").
- Zodra de vertragingstimer volledig heeft teruggeteld, schakelt de gekozen kookmodus zichzelf in.

Als er verder niets meer ingevoerd wordt, schakelt het product na maximaal 2 uur koken automatisch over naar de standby-modus.

- Vertragingstimer voortijdig uitschakelen:
Druk op  .

● Kinderbeveiliging

- Kinderbeveiliging aanzetten:
 - Houd   2 seconden lang ingedrukt.
 - De indicator  gaat branden.
- Kinderbeveiliging uitzetten:
 - Houd   2 seconden lang ingedrukt.
 -  dooft.

❗ TIPS:

- **Product in de standby-modus:** U kunt de kinderbeveiliging aanzetten als het product in de standby-modus staat. Daarmee blokkeert u toets  .
 - Zet de kinderbeveiliging uit om het product weer in te schakelen.
 - **Product ingeschakeld:** U kunt de kinderbeveiliging aanzetten als het product ingeschakeld is. Het product werkt dan verder conform de meest recent instelling. U kunt het product ook uitschakelen door te drukken op  .
- Alle andere toetsen zijn geblokkeerd totdat u de kinderbeveiliging uitzet.

● Product uitschakelen

- Is er een kookmodus actief en wordt er verder niets ingevoerd, dan schakelt het product na maximaal 2 uur over naar de standby-modus.
 - Van een kookmodus overschakelen naar de standby-modus:
Druk op  .
- Als het product heet is, loopt de ventilator  nog een paar minuten door om het product af te koelen.

● Kookmodus

Kookmodus kiezen: Druk op een van de toetsen op het bedieningspaneel **20**. De indicator van de gekozen kookmodus licht op.



Modus ¹	Beschrijving
 7 Boost	Kookproces versnellen Het product werkt 30 seconden lang op vol vermogen en schakelt dan terug naar het eerdere het vermogensniveau, temperatuur of functie.
 8 Frituren	Koken bij hogere temperatuur Als de temperatuur van de ingrediënten de door de modus gekozen voorziene temperatuur bereikt (de hoogste temperatuur van de verschillende modi is verschillend), dan schakelt het product over naar intervalwerking of stopt het kookproces.
 9 Koken	Brengt gerechten aan de kook en laat ze daarna sudderen. - Zodra het gerecht kookt, vermindert het product het vermogen. - Dit beschermt het gerecht tegen overkoken en houdt het gerecht in de buurt van het kookpunt.
 10 Stoven	Voortdurend verhitten met gematigd vermogen Deze basisfunctie, stoven, wordt vaak gebruikt voor soepen, eenpansgerechten, sauzen en stoofpotten.
 12 Melk	Voortdurend verwarmen op een maximale temperatuur van 60 °C - Uitstekend geschikt voor het verwarmen van melk. - Verwarmingstijd: 20 minuten
 13 Soep	Het product past het vermogensniveau aan de temperatuur van de gerechten en de kooktijd aan. Is zowel geschikt voor het bereiden alsook het opwarmen van soepen.
 14 Water	Het product houdt het vermogensniveau constant en hoog. - Geschikt om water te koken - Maximale verwarmingsduur: 20 minuten
 15 Warm houden	Constant verhitten met gematigd vermogen - Geschikt voor het opwarmen en warmhouden van sauzen zonder deze te verbranden. - Verwarmingstijd en temperatuur: 2 uur bij 60 °C

¹: De temperatuur/prestatie bij het uitvoeren van een programma kan te allen tijde binnen het instelbare vermogensbereik aangepast worden.

Modus	Basisinstelling		Temp. ¹	Vermogen ¹	Timer ²	Vertraging ³	Opmerking
M 5 Basisfunctie	2 h: of 2 h:	1000 W 120 °C	Ja	Ja	Ja	Nee	Beeldscherm 11 tussen °C 19 en W 3 omschakelen: M 5 indrukken.
 7 Boost	30 s lang 2200 W, dan terug naar de vorige instelling		Nee	Nee	Nee	Nee	
 8 Frituren	30 min:	180 °C	Ja	Nee	Ja	Nee	
 9 Koken	0–2 min: 2000 W Na 2 min ⁴ Totaal: 30 min		Nee	Ja	Ja	Nee	
 10 Stoven	2 h:	600 W	Nee	Nee	Nee	Ja	
 12 Melk	20 min:	60 °C	Nee	Nee	Nee	Ja	Het beeldscherm 11 toont 60 (temperatuur)
 13 Soep	0–2 min: 2–15 min: 15–20 min: 20–60 min: 60–90 min:	1000 W 1600 W 1000 W 400 W 200 W	Nee	Ja	Nee	Ja	Als de soep binnen 3 tot 20 minuten begint te koken, schakelt het product automatisch terug naar 400 W. Deze vermogensstand wordt maximaal 60 minuten vastgehouden.
 14 Water	20 min:	2000 W	Nee	Ja	Ja	Nee	
 15 Warm houden	2 h:	60 °C	Nee	Nee	Nee	Ja	Het beeldscherm 11 toont 60 (temperatuur).

¹: Zijn aanpassingen van de temperatuur en het vermogen in deze modus mogelijk (ja/nee)?

Zo ja: Druk op + **4** of – **18** tot u de instelling heeft bereikt.

²: Is gebruik van de timer in deze modus mogelijk (ja/nee)?

³: Is gebruik van de vertragingstimer in deze modus mogelijk (ja/nee)?

⁴: Temperatuur < 95 °C: 2000 W; Temperatuur ≥ 95 °C: 1000 W

● Kookrichtlijnen

Gerecht		Temperatuur/ vermogen	Gewicht (suggestie)	Tijd (suggestie)		Modus
Kippenboutjes	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frituren
Kippenpoten	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frituren
Kippenvleugeltjes	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Frituren
Visfilet	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Frituren
Diepgevroren patat	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Frituren
Voorgekookte gerechten (bijv. gerechten uit conserven)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Koken
Schaaldieren	²	Basisinstelling	600–1000 g	30 min		 9 Koken
Rundvlees	^{2,3}	Basisinstelling	500 g	120 min	⁵	 10 Stoven
Lamsvlees	²	Basisinstelling	500 g	120 min	⁵	 10 Stoven
Groentesoep	^{2,3}	Basisinstelling	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Soep
Kippensoep	²	Basisinstelling	600 g	90 min	⁵	 13 Soep

¹: Verwarm de olie circa 10 minuten lang voor bij 180 °C.

²: Met kruiden marineren. (Naar smaak) water of een andere geschikte vloeistof toevoegen.

³: Zie “Recepten”

⁴: Houd de hand aan de informatie op de verpakking

⁵: Basisinstelling

⁶: Diepvriesmaaltijden: Voeg 2 minuten gaartijd toe.

i TIP: Controleer de ingrediënten regelmatig totdat ze gaar zijn of bruin genoeg zijn. De vereiste kooktijd kan korter of langer zijn dan in het recept/de kooktijdtabel aangegeven.

● Recepten

● Stoven

Rundvlees in rode wijn

 x 2-3

Ingrediënten

500 g	Rundvlees (ribben zonder been, gehakt)
1,5 theelepel	Zout
0,5 theelepel	Zwarte peper, gemalen
2 eetlepels	Spijsolie
1	Ui (in blokjes gesneden)
2	Wortels (in blokjes gesneden)
100 g	Champignons (gehakt)
300 ml	Rode wijn
500 ml	Kippenbouillon
1 theelepel	Basilicum, gedroogd

Bereiding

- Marineer het rundvlees in een kom met zout en peper. 20 minuten lang in de ijskast zetten.
- Doe 2 eetlepels spijsolie in de kookpot. Verwarm de inductiekookplaat voor op vermogensniveau van 1600 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- Het rundvlees toevoegen en lichtbruin bakken. In een schotel leggen.
- Uien, wortels en champignons toevoegen. 5 minuten roeren.
- Rode wijn, kippenbouillon, gaar rundvlees en basilicum toevoegen. Druk op , om over te schakelen naar de modus "Stoven" (zie "Kookmodus"). 2 uur lang koken. Regelmatig omroeren.

● Koken

Kippen- en paddenstoelrisotto

 x 2-3

Ingrediënten

400 g	Kippenborstfilet, zonder vel (in blokjes gesneden)
1,5 theelepel	Zout
0,5 theelepel	Zwarte peper, gemalen
2 eetlepels	Spijsolie

50 g	Boter
2 tenen	Knoflook (gehakt)
1	Ui (in blokjes gesneden)
200 g	Champignons (gehakt)
1 theelepel	Basilicum, gedroogd
250 g	Risottorijst
150 ml	Witte wijn
1 l	Kippenbouillon
75 g	Parmezaanse kaas, fijn geraspt

Bereiding

- Marineer de kip in een kom met zout en peper. 15 minuten opzij leggen.
- Doe 2 eetlepels spijsolie in de kookpot. Verwarm de inductiekookplaat op vermogensniveau 1400 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- De kippenborst toevoegen en lichtbruin bakken. In een schotel leggen.
- De helft van de boter in de kookpot doen. Knoflook, uien, champignons en basilicum toevoegen. 5 minuten lang regelmatig omroeren of tot de uien zacht en de champignons lichtbruin zijn.
- Rijst en witte wijn toevoegen. Roeren tot de hoeveelheid vloeistof gehalveerd is.
- De helft van de kippenbouillon toevoegen. Regelmatig omroeren.
- Druk op , om over te schakelen naar de modus "Koken" (zie "Kookmodus"). 15 minuten lang garen.
- Indien nodig een beetje water toevoegen.
- Kip en de tweede helft van de kippenbouillon toevoegen. Regelmatig omroeren.
- 13 minuten lang koken.
- Als de rijst gaar is, de Parmezaanse kaas en het restant van de boter er doorheen roeren.

● Frituren

Japanse gebraden haan

 x 4-6

Ingrediënten

1200 g	Kippenpoten (in blokjes gesneden)
3 eetlepels	Sake
3 theelepels	Suiker
6 eetlepels	Sojasaus
3 eetlepels	Gember (gehakt)
3 tenen	Knoflook (gehakt)
2	Eieren
120 g	Maizena
1 l	Spijsolie (De hoeveelheid kan aangepast worden aan de grootte van de kookpot. De kip moet in de spijsolie ondergedompeld zijn)

Bereiding

- De kip in een kom met sake, suiker, sojasaus, gember en knoflook marineren. Minstens 15 minuten in de koelkast zetten.
- Ei en maizena aan de kip toevoegen. Goed mengen.
- De spijsolie in een kookpot doen.
- De inductiekookplaat instellen op 180 °C en ca. 10 minuten lang voorverwarmen (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- Druk op  om over te schakelen naar de modus "Frituren" (zie "Kookmodus").
- De kip voorzichtig bij de spijsolie doen. De kip in 5 tot 7 minuten goudbruin frituren (max. 300 g blokjes kippenvlees gelijktijdig in de kookpot doen).
- Om morsen van de spijsolie te vermijden moet u de kip zeer voorzichtig en langzaam met een schuimspaan of een tang uit de spijsolie halen.

● Soep

Aardappelsoep

 x 3-4

Ingrediënten

750 g	Aardappels (in blokjes gesneden)
3	Frankfurter worstjes (in blokjes gesneden)
150 g	Knolselderij (in blokjes gesneden)
1	Prei, ca. 250 g (in schijfjes gesneden)
2	Witte uien, ca. 150 g (in ringen gesneden)
3	Wortels, ca. 250 g (in blokjes gesneden)
1 l	Kippenbouillon
1 theelepel	Majoraan
1	Laurierblad
30 g	Peterselie (gehakt)
1 eetlepel	Spijsolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Bereiding

- Verwarm de inductiekookplaat voor op vermogensniveau van 1600 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- Doe de spijsolie in een grote kookpot.
- De ui toevoegen en aanbraden tot ze bruin beginnen te worden (ca. 5 minuten).
- Majoraan, aardappels, prei, wortels, worstjes, peterselie en knolselderij in de kookpot doen en nogmaals 2 minuten met de uien braden.
- De kippenbouillon erop gieten en het laurierblad toevoegen.
- Doe een deksel op de kookpot en druk op  om over te schakelen naar de modus "Soep" (zie "Kookmodus").
- 90 minuten lang koken.
- Roer af en toe in de soep.
- Met zout en peper op smaak brengen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De inductiekookplaat schakelt zichzelf niet in.	De netstekker 1 is niet in een stopcontact gestoken. De kinderbeveiliging is aangezet.	Steek de netstekker 1 in een daarvoor geschikt stopcontact. Zet de kinderbeveiliging uit (zie "Kinderbeveiliging").
De kookzone 2 wordt niet heet.	Het kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
Het beeldscherm 11 toont E0 .	Er staat geen kookgerei op de kookzone 2 .	Zet kookgerei op de kookzone 2 .
	Het kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken. Het kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de kookzone 2 .	Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Gebruik alleen kookgerei waarvan de bodemdiameter ligt tussen 10 en 22 cm en zet die midden op de kookzone 2 .
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.	Geen werking gedurende twee uur.	Schakel het apparaat opnieuw in.
Het beeldscherm 11 toont E2 .	Temperatuursensor werkt niet.	Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.
Het beeldscherm 11 toont E3 .	Beveiliging tegen te hoge spanning. De voedingsspanning is te hoog.	Gebruik een voedingsspanning binnen 220–240 V.
LED toont E4 .	Beveiliging tegen te lage spanning. De voedingsspanning is te laag.	
LED toont E5 .	De verwarmingszone is oververhit.	Schakel het apparaat na afkoelen opnieuw in.
LED toont E6 .	IGBT (besturingseenheid) is oververhit.	Controleer de luchtopeningen en zorg ervoor dat deze niet afgedekt worden. Schakel het apparaat na afkoelen opnieuw in.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
LED toont E9 .	De verbinding tussen de hoofdbesturingskaart en de besturingskaart van het beeldscherm is verbroken of verstoord.	Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.

Opmerking: Als het probleem niet steeds niet is opgelost, breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.

● Schoonmaken en onderhoud

 **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Kans op verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

 **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water. Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

 **OPGELET!** Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels of spitse voorwerpen. Anders bestaat er een kans op materiële schade.

- Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Gebruik, indien nodig, een beetje vaatwasmiddel.
- Maak de kookzone  en het bedieningspaneel  regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel.
- Wrijf daarna af met een met schoon water enigszins bevochtigde doek om resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere agressieve schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken, strepen of doffe plekken op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na het schoonmaken: Laat het product drogen.

● Opbergen

 **GEVAAR! Kans op verbrandingen!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Voor het opbergen: Maak het product schoon.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Berg het product niet op in verticale positie.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 490557_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lista używanych piktogramów	Strona	86
Wstęp	Strona	87
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	87
Zakres dostawy	Strona	87
Lista części	Strona	87
Dane techniczne	Strona	88
Pobór energii	Strona	88
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	89
Pierwsze użycie	Strona	93
Poprawne ustawianie produktu	Strona	93
Odpowiednie naczynia kuchenne	Strona	93
Obsługa	Strona	93
Ustawianie poziomu mocy i temperatury	Strona	94
Programator zegarowy	Strona	94
Opóźnienie czasowe	Strona	94
Kontrola rodzicielska	Strona	95
Wyłączanie produktu	Strona	95
Tryb gotowania	Strona	96
Wskazówki dotyczące gotowania	Strona	98
Przepisy	Strona	99
Duszenie	Strona	99
Gotowanie	Strona	99
Smażenie	Strona	100
Zupa	Strona	100
Usuwanie usterek	Strona	101
Czyszczenie i konserwacja	Strona	102
Przechowywanie	Strona	102
Utylizacja	Strona	103
Gwarancja	Strona	103
Afwikkeling in geval van garantie	Strona	104
Serwis	Strona	104

Lista używanych piktogramów

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Ryzyko poparzenia! Gorące powierzchnie, nie dotykać!
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Ostrożnie, gorąca powierzchnia!
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
			Ten symbol oznacza, że użyte materiały są bezpieczne w kontakcie z żywnością i są zgodne z przepisami europejskimi.
	UWAGA! Ten symbol ze słowem ostrzegawczym „Uwaga” wskazuje na możliwość uszkodzenia mienia.		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Symbol dla produktu ze stopniem ochrony II
	Prąd przemienny/napięcie przemienne		Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.
Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)		
W	Wat		
	Informacje dotyczące bezpieczeństwa		
	Instrukcja obsługi		

INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWcza

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Produkt przeznaczony do podgrzewania i przygotowywania potraw. Nie używać tego produktu do innych celów.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów medycznych lub komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

1 × Indukcyjna płyta grzewcza

1 × instrukcja obsługi

● Lista części

(Rys. A)

1	Kabel zasilania z wtyczką sieciową
2	Pole grzejne
3	W Wskaźnik poziomu mocy (w watach) z wyświetlaczem
4	+ Przycisk (Zwiększanie wartości)
5	M Przycisk (Funkcja podstawowa)
6	 Przycisk ze wskaźnikiem (Włączanie/wyłączanie)
7	 Przycisk ze wskaźnikiem (Przyspieszenie)
8	 Przycisk ze wskaźnikiem (Smażenie)
9	 Przycisk ze wskaźnikiem (Gotowanie)
10	 Przycisk ze wskaźnikiem (Duszenie)
11	Wyświetlacz
12	 Przycisk ze wskaźnikiem (Mleko)
13	 Przycisk ze wskaźnikiem (Zupa)
14	 Przycisk ze wskaźnikiem (Woda)
15	 Przycisk ze wskaźnikiem (Utrzymywanie w cieple)
16	 Przycisk ze wskaźnikiem (Kontrola rodzicielska)
17	 Przycisk ze wskaźnikiem (Programator zegarowy/Opóźnienie czasowe)
18	- Przycisk (Zmniejszanie wartości)
19	°C Wyświetlacz temperatury ze wskaźnikiem
20	Panel sterowania
21	Wentylator

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	2200 W
Maks. średnica dna patelni lub rondla:	22 cm
Min. średnica dna patelni lub rondla:	10 cm
Stopień ochrony:	II / 

● Pobór energii

(testowanie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014, załącznik I, sekcja 2 i 2.2)

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu		HG07975	
Rodzaj płyty	–	Elektryczny	–
Liczba pól grzejnych i/lub powierzchni do gotowania	–	1	–
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i powierzchnie do gotowania, promiennikowe pola grzejne, płyty grzejne)	–	Indukcja	–
W przypadku okrągłych pól lub powierzchni grzejnych: Średnica powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznie podgrzewanego pola grzejnego z dokładnością do 5 mm.	Ø	22,0	cm
W przypadku nieokrągłych pól lub powierzchni grzejnych: Długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznie podgrzewanego pola grzejnego i każdej elektrycznie podgrzewanej powierzchni do gotowania, z dokładnością do 5 mm.	L	Nie dotyczy	cm
	W	Nie dotyczy	cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię gotowania na kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę na kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Aby uzyskać więcej informacji na temat zmniejszenia ogólnego wpływu na środowisko lub zużycia energii w procesie gotowania:

Utrzymywać zużycie energii na jak najniższym poziomie: Temperaturę lub moc ustawiać tylko na tyle, na ile jest to konieczne. Odpowiednio dostosowywać lub obniżać podczas przygotowywania potraw. W miarę możliwości używać garnków i patelni z pokrywkami.



Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi roszczenie gwarancyjne wygasa!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE WYPADKIEM I NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych.

Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia! Przedmioty metalowe, takie jak np. noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Jeśli powierzchnia jest uszkodzona, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Nie wolno używać produktu, jeśli został upuszczony lub widoczne są uszkodzenia.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Obsługa

- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu, gdy jest używany lub krótko po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły.
- Zawsze upewniać się, że kabel zasilania nie styka się z polem grzejnym.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.
- Kabel zasilania układać tak, aby nikt nie mógł się o nie potknąć lub go uszkodzić.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Podczas korzystania z produktu należy upewnić się, że w pobliżu produktu nie ma łatwopalnych materiałów (np. ściereczek kuchennych, uchwytów do garnków, itp.).

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!

- Wyłączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.
- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
 - Nie odłaczając wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
 - Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
 - Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.

- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

⚠ Zagrożenie polami elektromagnetycznymi!

Urządzenia medyczne (rozruszniki serca, aparaty słuchowe itp.) mogą pod wpływem pól elektromagnetycznych ulec uszkodzeniu. Jeśli masz rozrusznik serca, wszczepiony defibrylator lub inny wszczepiony metal albo urządzenie elektroniczne, to mogą one że on podlegać oddziaływaniu pól elektromagnetycznych i spowodować porażenie prądem, oparzenia, zakłócenia elektryczne lub śmierć. Zachowywać bezpieczną odległość zalecaną przez producenta urządzenia.

● **Pierwsze użycie**

- Usunąć opakowanie.
- Wyczyścić produkt (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).

● **Poprawne ustawianie produktu**

- Produkt należy umieścić na płaskiej powierzchni z wystarczającą ilością miejsca na wentylację.
- Pomiedzy produktem a sąsiednimi ścianami (w tym ścianami bocznymi i tylnymi) musi być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.

● **Odpowiednie naczynia kuchenne**

- Należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, które nadają się do użytku na indukcyjnych płytach grzewczych. Powinno być odpowiednio oznakowane jako podczas zakupu takiego naczynia. Naczynia wykonane z metali niemagnetycznych (np. aluminium i miedzi) oraz innych materiałów (np. ceramika, porcelana, szkło) nie nadają się.
 - Naczynie musi leżeć płasko na płycie indukcyjnej.
 - Naczynie musi mieć średnicę od 10 do 22 cm.
- ❗ **RADA:** Jeśli naczynie ma nieodpowiednią średnicę lub jest wykonane z nieodpowiedniego materiału:
- Płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Na wyświetlaczu [11] pojawi się komunikat o błędzie **EO**.

● **Obsługa**

❗ **RADY:**

- Używać odpowiednich patelni i garnków w celu lepszego przenoszenia ciepła.
- Używać garnków i patelni dopasowanych do średnicy płyty.
- Po naciśnięciu każdego przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy.

Włączanie trybu czuwania

- Wypełniony rondel lub patelnię postawić na polu grzejnym [2].
- Wtyczkę sieciową [1] podłączyć do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania [20] zaświecą się na 1 sekundę. Na wyświetlaczu [11] pojawi się wskaźnik **-L-**. Produkt przejdzie do trybu czuwania.

- ❗ **RADA:** Jeśli temperatura pola grzejnego [2] jest wyższa niż 60 °C, to na wyświetlaczu [11] wyświetlany jest wskaźnik **-H-**.

Włączanie trybu wyboru programu

- Wcisnąć na 2 sekundy przycisk  [6]. Zaświeci się wskaźnik nad symbolem . Na wyświetlaczu [11] pojawi się wskaźnik **ON**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Produkt znajduje się teraz w trybie wyboru programu.
 - Wybrać tryb gotowania (patrz akapit „Tryb gotowania”).
- ❗ **RADY:**
- Powrót do trybu czuwania: Nacisnąć przycisk  [6].
 - Jeśli przez 30 sekund nie zostanie wybrany żaden tryb gotowania, to produkt automatycznie przejdzie do trybu czuwania.

● Ustawianie poziomu mocy i temperatury

- Zmienić następujące wartości:
 - Poziom mocy (w krokach co 200 W)
 - Temperaturę (w krokach co 20 °C)Użyć przycisku + [4] lub - [18].

Przycisk Moc/Temperatura

+	[4]	Zwiększanie mocy (maks. 2000 W, lub temperatury 240 °C)
-	[18]	Zmniejszanie (min. 200 W, 60 °C) mocy lub temperatury

● Programator zegarowy

- ① **RADA:** Sprawdzić, czy w wybranym trybie gotowania można używać programatora zegarowego: Patrz tabela „Tryb gotowania”

- Wybrać odpowiedni tryb gotowania lub funkcję podstawową **M** [5] (patrz akapit „Tryb gotowania”).
- Przełączanie wyświetlacza [11] między °C [19] i W [3]:
Nacisnąć przycisk **M** [5].
- Uruchamianie programatora zegarowego:
Nacisnąć przycisk ⌚ [17].
- Ustawienia podstawowe:
30 minut
- Ustawianie programatora zegarowego:
 - Naciskać przycisk + [4] lub - [18], aby zmieniać czas w krokach co 1 minuta.
 - Przytrzymać wciśnięty przycisk + [4] lub - [18], aby zmieniać czas w krokach co 10 minut.

Przycisk Ustawianie programatora zegarowego

+	[4]	Wydłużanie (maks. 3 godziny) czasu
-	[18]	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Aktywacja ustawionego programatora zegarowego: Nacisnąć ponownie przycisk ⌚ [17] lub poczekać 5 sekund, aż programator zegarowy uruchomi się automatycznie. Ustawiony czas mignie 4 razy na wyświetlaczu [11]. Następnie wyświetlacz [11] będzie pokazywać na przemian ustawioną moc lub temperaturę i pozostały czas gotowania, aż upływie ustawiony czas.
- Gdy programator zegarowy osiągnie wartość **0**, to produkt wyłączy się automatycznie.
Sygnał dźwiękowy odezwie się 5 razy.
- Wyłączanie produktu zanim programator zegarowy osiągnie wartość **0**:
Nacisnąć przycisk ⏻ [6].
- Resetowanie programatora zegarowego:
Nacisnąć przycisk ⌚ [17].

● Opóźnienie czasowe

- ① **RADA:** Sprawdzić, czy w wybranym trybie gotowania można używać opóźnienia czasowego: Patrz tabela „Tryb gotowania”
- Wcisnąć na 2 sekundy przycisk ⏻ [6].
Zaświeci się wskaźnik nad symbolem ⏻.
- Na wyświetlaczu [11] pojawi się wskaźnik **ON**.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Uruchamianie opóźnienia czasowego:
Nacisnąć przycisk ⌚ [17].
- Ustawienia podstawowe:
30 minut
- Dostosowywanie opóźnienia czasowego:
 - Naciskać przycisk + [4] lub - [18], aby zmieniać czas w krokach co 1 minuta.
 - Przytrzymać wciśnięty przycisk + [4] lub - [18], aby zmieniać czas w krokach co 10 minut.

Przycisk Ustawianie opóźnienia czasowego

+	[4]	Wydłużanie (maks. 24 godziny) czasu
-	[18]	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Wybrać odpowiedni tryb gotowania (patrz akapit „Tryb gotowania”).
- Po upływie ustawionego czasu opóźnienia wybrany tryb gotowania zostanie aktywowany.
W przypadku braku dalszych wprowadzonych danych produkt przejdzie do trybu czuwania najpóźniej po 2 godzinach gotowania.
- Wcześniejsze wyłączenie opóźnienia czasowego:
Nacisnąć przycisk  .

● Kontrola rodzicielska

- Aktywacja funkcji kontroli rodzicielskiej:
 - Przycisk   wcisnąć na 2 sekundy.
 - Zaświeci się wskaźnik nad symbolem .
- Wyłączanie funkcji kontroli rodzicielskiej:
 - Przycisk   wcisnąć na 2 sekundy.
 - Wskaźnik  zgaśnie.

❗ RADY:

- **Produkt w trybie czuwania:** Funkcję kontroli rodzicielskiej można aktywować, gdy produkt jest w trybie czuwania. Spowoduje to zablokowanie przycisku  .
 - Wyłączyć kontrolę rodzicielską, aby ponownie uruchomić produkt.
 - **Produkt włączony:** Kontrolę rodzicielską można również aktywować, gdy produkt jest włączony. Produkt nadal będzie działać zgodnie z ostatnimi ustawieniami. Produkt można wyłączyć, naciskając przycisk  .
- Do momentu wyłączenia kontroli rodzicielskiej wszystkie inne przyciski będą zablokowane.

● Wyłączanie produktu

- Jeśli działa tryb gotowania, produkt przełącza się w tryb czuwania najpóźniej po 2 godzinach, jeśli nie zostaną wprowadzone żadne dalsze informacje.
 - Przełączanie z trybu gotowania do trybu czuwania:
Nacisnąć przycisk  .
- Gdy produkt jest gorący, to wentylator  działa przez kilka minut, aby schłodzić produkt.

● Tryb gotowania

Wybieranie trybu gotowania: Nacisnąć jeden z przycisków na panelu sterowania **20**. Zaświeci się wskaźnik wybranego trybu gotowania.



Tryb ¹	Opis
7 Przyspieszenie	Przyspieszony proces gotowania ■ Produkt działa z pełną mocą przez 30 sekund, a następnie powraca do poprzedniego poziomu mocy, temperatury lub funkcji.
8 Smażenie	Gotowanie w wysokiej temperaturze ■ Gdy temperatura składników osiągnie poziom temperatury określony przez wybrany tryb (najwyższa temperatura jest inna w każdym trybie), to produkt przełącza się na pracę przerywaną lub przestaje gotować.
9 Gotowanie	Doprowadzanie potrawy do wrzenia, a następnie gotowanie na wolnym ogniu. ■ Gdy potrawa zagotuje się, to produkt obniży swoją wydajność. ■ Chroni to potrawę przed wygotowaniem i utrzymuje ją w pobliżu punktu wrzenia.
10 Duszenie	Ciągłe podgrzewanie z umiarkowaną mocą ■ Ta podstawowa funkcja, duszenie, jest często używana do zup, gulaszy, sosów i duszonych potraw.
12 Mleka	Ciągłe podgrzewanie w maksymalnej temperaturze 60 °C ■ Szczególnie nadaje się do podgrzewania mleka. ■ Czas podgrzewania: 20 minut
13 Zupa	Produkt dostosowuje poziom mocy do temperatury potrawy i czasu gotowania. ■ Nadaje się zarówno do przygotowywania, jak i odgrzewania zup.
14 Woda	Produkt utrzymuje stałą i wysoki poziom mocy. ■ Nadaje się do gotowania wody ■ Maksymalny czas podgrzewania: 20 minut
15 Utrzymywanie w cieple	Ciągłe podgrzewanie umiarkowanym ciepłem ■ Nadaje się do odgrzewania i utrzymywania ciepła potraw bez ich przypalania. ■ Czas i temperatura grzania: 2 godziny przy 60 °C

¹: Podczas wykonywania programu temperaturę lub moc można zmieniać w dowolnym momencie w regulowanym zakresie mocy.

Tryb	Ustawienia podstawowe	Temp. ¹	Moc ¹	Programator zegarowy ²	Opóźnienie ³	Uwaga
M 5 Funkcja podstawowa	2 h: albo 2 h:	1000 W 120 °C	Tak	Tak	Tak	Nie Przełączanie wyświetlacza 11 między °C 19 i W 3 : Nacisnąć przycisk M 5 .
 7 Przyspieszenie	2200 W przez 30 s, a następnie powrót do poprzedniego ustawienia	Nie	Nie	Nie	Nie	
 8 Smażenie	30 min:	180 °C	Tak	Nie	Tak	Nie
 9 Gotowanie	0–2 min: 2000 W Po 2 min ⁴ Razem: 30 min	Nie	Tak	Tak	Nie	
 10 Duszenie	2 h:	600 W	Nie	Nie	Nie	Tak
 12 Mleka	20 min:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Tak Wyświetlacz 11 pokazuje 60 (temperatura)
 13 Zupa	0–2 min: 2–15 min: 15–20 min: 20–60 min: 60–90 min:	1000 W 1600 W 1000 W 400 W 200 W	Nie	Tak	Nie	Tak Jeśli zupa zacznie się gotować w ciągu 3 do 20 minut, to produkt automatycznie przełączy się na moc 400 W. Ten poziom mocy utrzymuje się maksymalnie przez 60 minut.
 14 Woda	20 min:	2000 W	Nie	Tak	Tak	Nie
 15 Utrzymywanie w cieple	2 h:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Tak Wyświetlacz 11 pokazuje 60 (temperatura).

¹: Czy w tym trybie możliwa jest regulacja temperatury i mocy (tak/nie)?

Jeśli tak: Ustawić przyciskiem + **4** lub – **18**.

²: Czy w tym trybie możliwe jest używanie programatora zegarowego (tak/nie)?

³: Czy w tym trybie możliwe jest używanie opóźnienia czasowego (tak/nie)?

⁴: Temperatura < 95 °C: 2000 W; temperatura ≥ 95 °C: 1000 W

● Wskazówki dotyczące gotowania

Potrawa		Temperatura/Moc	Waga (sugerowana)	Czas (sugerowany)		Tryb
Udka kurczaka	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Smażenie
Udko kurczaka	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Smażenie
Skrzydółko kurczaka	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Smażenie
Filet rybny	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Smażenie
Mrożone frytki	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Smażenie
Gotowane posiłki (np. żywność w puszkach)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Gotowanie
Skorupiaki	²	Ustawienia podstawowe	600–1000 g	30 min		 9 Gotowanie
Wołowina	^{2,3}	Ustawienia podstawowe	500 g	120 min	⁵	 10 Duszenie
Jagnięcina	²	Ustawienia podstawowe	500 g	120 min	⁵	 10 Duszenie
Zupa jarzynowa	^{2,3}	Ustawienia podstawowe	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Zupa
Rosół	²	Ustawienia podstawowe	600 g	90 min	⁵	 13 Zupa

¹: Podgrzewać olej w 180 °C przez około 10 minut.

²: Marynować z przyprawami. Dodaj wodę lub inny odpowiedni płyn (w razie potrzeby).

³: Patrz akapit „Przepisy”

⁴: Zwracać uwagę na informacje na opakowaniu

⁵: Ustawienia podstawowe

⁶: Mrożonki: Dodać 2 minuty do czasu gotowania.

i RADA: Regularnie sprawdzać składniki, aż będą ugotowane lub osiągną żądany stopień zrumienienia. Wymagany czas gotowania może być krótszy lub dłuższy niż podany w przepisach lub tabeli gotowania.

● Przepisy

● Duszenie

Wołowina w czerwonym winie

 x 2-3

Składniki

500 g	Wołowina (żeberka bez kości, zmielone)
1,5 łyżeczka	Soli
0,5 łyżeczka	Czarnego pieprzu, zmielonego
2 łyżka	Oleju
1	Cebula (posiekana)
2	Marchewki (pokrojone w kostkę)
100 g	Grzybów (posiekanych)
300 ml	Czerwonego wina
500 ml	Bulionu z kurczaka
1 łyżeczka	Bazylii, siekanej

Przygotowanie

- W misce zamarynować wołowinę z solą i pieprzem. Odstawić do lodówki na 20 minut.
- Do rondla wlać 2 łyżki oleju. Rozgrzać płytę indukcyjną z poziomem mocy 1600 W (patrz akapit „Ustawianie poziomu mocy i temperatury”).
- Dodać wołowinę i smażyć na jasnobrązowy kolor. Przenieść na talerz.
- Do rondla włożyć cebulę, marchewki i pieczarki. Mieszać przez 5 minut.
- Dodać czerwone wino, wywar z kurczaka, gotowaną wołowinę i bazylię. Nacisnąć przycisk , aby przejść do trybu „Duszenie” (patrz akapit „Tryb gotowania”). Gotować przez 2 godziny. Mieszać regularnie.

● Gotowanie

Risotto z kurczakiem i grzybami

 x 2-3

Składniki

400 g	Filety z piersi kurczaka bez skóry (pokrojone w kostkę)
1,5 łyżeczka	Soli
0,5 łyżeczka	Czarnego pieprzu, zmielonego
2 łyżka	Oleju

50 g	Masła
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
1	Cebula (posiekana)
200 g	Grzybów (posiekanych)
1 łyżeczka	Bazylii, siekanej
250 g	Ryżu na risotto
150 ml	Białego wina
1 l	Bulionu z kurczaka
75 g	Parmezanu, drobno startego

Przygotowanie

- W misce zamarynować kurczaka z solą i pieprzem. Odstawić na 15 minut.
- Do rondla wlać 2 łyżki oleju. Rozgrzać płytę indukcyjną z poziomem mocy 1400 W (patrz akapit „Ustawianie poziomu mocy i temperatury”).
- Dodać kurczaka i smażyć na jasnobrązowy kolor. Przełożyć na talerz.
- Połowę masła włożyć do rondla. Dodać czosnek, cebulę, pieczarki i bazylię. Mieszać regularnie przez 5 minut lub do momentu, gdy cebula będzie miękka, a grzyby lekko zrumienione.
- Dodać ryż i białe wino. Mieszać, aż ilość płynu zmniejszy się o połowę.
- Dodać połowę wywaru z kurczaka. Mieszać regularnie.
- Nacisnąć przycisk , aby przejść do trybu „Gotowanie” (patrz akapit „Tryb gotowania”). Gotować przez 15 minut.
- W razie potrzeby dodać trochę wody.
- Dodać kurczaka i drugą połowę wywaru z kurczaka. Mieszać regularnie.
- Gotować przez 13 minut.
- Gdy ryż będzie gotowy, dodać parmezan i resztę masła.

● Smażenie

Japoński smażony kurczak

 x 4–6

Składniki

1200 g	Udek z kurczaka (pokrojonych w kostkę)
3 łyżka	Wina ryżowego
3 łyżeczka	Cukru
6 łyżka	Sosu sojowego
3 łyżka	Imbiru (posiekanego)
3 ząbki	Czosnku (posiekanego)
2	Jajka
120 g	Skrobii
1 l	Oleju (Ilość może się różnić w zależności od wielkości rondla. Olej powinien przykryć kurczaka)

Przygotowanie

- Kurczaka marynować w misce z winem ryżowym, cukrem, sosem sojowym, imbirem i czosnkiem. Odstawić do lodówki na co najmniej 15 minut.
- Do kurczaka dodać jajko i mąkę kukurydzianą. Dobrze wymieszać.
- Wlać olej do rondla.
- Ustawić płytę indukcyjną na 180 °C i podgrzewać przez ok. 10 minut (patrz akapit „Ustawianie poziomu mocy i temperatury”).
- Nacisnąć przycisk , aby przejść do trybu „Smażenie” (patrz akapit „Tryb gotowania”).
- Ostrożnie zanurzyć kurczaka w oleju. Smażyć kurczaka przez 5 do 7 minut na złoty kolor (w tym samym czasie dodać do rondla maksymalnie 300 g kurczaka pokrojonego w kostkę).
- Użyć łyżki cedzakowej lub szczypiec, aby nie rozlać oleju i bardzo ostrożnie i powoli wyjąć kurczaka z oleju.

● Zupa

Zupa ziemniaczana

 x 3–4

Składniki

750 g	Ziemniaków (pokrojonych w kostkę)
3	Parówki frankfurterki (pokrojone w kostkę)
150 g	Selera (pokrojonego w kostkę)
1	Por, ok. 250 g (pokrojony w plastry)
2	Białej cebuli, ok. 150 g (pokrojonej w krążki)
3	Marchewki, ok. 250 g (pokrojone w kostkę)
1 l	Bulionu z kurczaka
1 łyżeczka	Majeranku
1	Liść laurowy
30 g	Pietruszki (posiekanej)
1 łyżka	Oleju
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Pieprzu

Przygotowanie

- Rozgrzać płytę indukcyjną z poziomem mocy 1600 W (patrz akapit „Ustawianie poziomu mocy i temperatury”).
- Olej wlać do dużego rondla.
- Dodać cebulę i podsmażyć, aż się zrumieni (ok. 5 minut).
- Do rondla włożyć majeranek, ziemniaki, por, marchew, parówki, pietruszkę i seler i smażyć z cebulą przez kolejne 2 minuty.
- Wlać bulion z kurczaka i dodać liść laurowy.
- Przykryć rondel pokrywką i nacisnąć przycisk , aby przejść do trybu „Zupa” (patrz akapit „Tryb gotowania”).
- Gotować przez 90 minut.
- Od czasu do czasu zupę zamieszać.
- Doprawić solą i pieprzem.

● Usuwanie usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Indukcyjna płyta grzewcza nie włącza się.	Wtyczka sieciowa 1 nie jest podłączona. Aktywna funkcja kontroli rodzicielskiej.	Wtyczkę sieciową 1 podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego. Wyłączyć funkcję kontroli rodzicielskiej (patrz akapit „Kontrola rodzicielska”).
Pole grzejne 2 nie nagrzewa się.	Naczynie nie jest przeznaczone do użytku na płycie indukcyjnej.	Używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej.
Wyświetlacz 11 pokazuje wskaźnik E0 .	Na polu grzejnym 2 nie ma żadnego naczynia. Naczynie nie jest przeznaczone do użytku na płycie indukcyjnej. Naczynie jest za małe lub nie jest wyśrodkowane na polu grzejnym 2 .	Ustawić naczynie na polu grzejnym 2 . Używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej. Używać wyłącznie naczyń z dnem o średnicy od 10 do 22 cm i umieszczać je na środku pola grzejnego 2 .
Urządzenie wyłącza się automatycznie.	Brak jakichkolwiek działań w ciągu dwóch godzin.	Ponownie uruchomić urządzenie.
Wyświetlacz 11 pokazuje E2 .	Nie działa czujnik temperatury.	Oddać urządzenie do sprawdzenia i naprawy w punkcie serwisowym.
Wyświetlacz 11 pokazuje E3 .	Zabezpieczenie przed zbyt wysokim napięciem. Napięcie zasilania jest zbyt wysokie.	Dopilnować, aby napięcie zasilania mieściło się w przedziale 220–240 V.
LED pokazuje E4 .	Zabezpieczenie przed zbyt niskim napięciem. Napięcie zasilania jest zbyt niskie.	
LED pokazuje E5 .	Strefa grzania przegrzała się.	Ponownie uruchomić urządzenie, gdy ostygnie.
LED pokazuje E6 .	IGBT (moduł sterowania) się przegrzał.	Sprawdzić otwory wentylacyjne i upewnić się, że są drożne. Ponownie uruchomić urządzenie, gdy ostygnie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
LED pokazuje E9 .	Połączenie między główną płytką sterującą a płytką sterującą wyświetlaczem zostało utracone lub nie powiodło się.	Oddać urządzenie do sprawdzenia i naprawy w punkcie serwisowym.

Uwaga: Jeśli problemu nadal nie udaje się rozwiązać, należy oddać urządzenie do sprawdzenia i naprawy w punkcie serwisowym.

● **Czyszczenie i konserwacja**

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!** Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

 **OSTRZEŻENIE!** Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie ani w innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.

 **UWAGA!** Do czyszczenia produktu nie używać ściernych, agresywnych środków czyszczących, twardych szczotek ani ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia.

- Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Pole grzejne  i panel sterowania  należy regularnie przecierać łagodnym detergentem.
- Następnie przecierać szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.
- Nie używać aerozoli do czyszczenia ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować zaciek, smugi lub zmatowienie powierzchni.
- Po oczyszczeniu: Pozostawić produkt do wyschnięcia.

● **Przechowywanie**

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!** Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Przed schowaniem: Wyczyścić produkt.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Nie przechowywać produktu w pozycji pionowej.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować.

Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 490557_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů	Strana 106
Úvod	Strana 107
Použití v souladu s určením	Strana 107
Rozsah dodávky	Strana 107
Seznam dílů	Strana 107
Technické údaje	Strana 108
Spotřeba energie	Strana 108
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana 109
První použití	Strana 113
Polohování výrobku	Strana 113
Vhodné kuchyňské nádobí	Strana 113
Obsluha	Strana 113
Nastavení stupně výkonu a teploty	Strana 114
Časovač	Strana 114
Časovač zpoždění	Strana 114
Dětská pojistka	Strana 115
Vypněte výrobek	Strana 115
Režim vaření	Strana 116
Směrnice pro vaření	Strana 118
Recepty	Strana 119
Dušení	Strana 119
Var	Strana 119
Fritování	Strana 120
Polévka	Strana 120
Odstraňování chyb	Strana 121
Čištění a údržba	Strana 122
Skladování	Strana 122
Zlikvidování	Strana 123
Záruka	Strana 123
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 124
Servis	Strana 124

Seznam použitých piktogramů

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Riziko popálení! Horké povrchy, nedotýkejte se!
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Opatrně, horký povrch!
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Tento symbol označuje, že použité materiály jsou bezpečné pro styk s potravinami a odpovídají evropským nařízením.
	VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Symbol pro výrobek ochranné třídy II
	Střídavý proud/napětí		Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.
Hz	Hertz (síťová frekvence)		
W	Watt		
 	Bezpečnostní informace Návod k použití		

INDUKČNÍ PLOTÝNKA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je koncipován k ohřívání a přípravě potravin. Výrobek nepoužívejte pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro zdravotnické nebo komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

1 × Indukční plotýnka

1 × Návod k obsluze

● Seznam dílů

(Obr. A)

1	Přípojně vedení se síťovou zástrčkou
2	Varná zóna
3	W Displej stupně výkonu (ve wattch) s indikací
4	+ Tlačítko (Zvýšit hodnoty)
5	M Tlačítko (Základní funkce)
6	 Tlačítko s indikací (zap/vyp)
7	 Tlačítko s indikací (Zrychlení)
8	 Tlačítko s indikací (Fritování)
9	 Tlačítko s indikací (Var)
10	 Tlačítko s indikací (Dušení)
11	Displej
12	 Tlačítko s indikací (Mléko)
13	 Tlačítko s indikací (Polévka)
14	 Tlačítko s indikací (Voda)
15	 Tlačítko s indikací (Udržujte v teple)
16	 Tlačítko s indikací (Dětská pojistka)
17	 Tlačítko s indikací (Časovač/časovač zpoždění)
18	- Tlačítko (Zmenšit hodnotu)
19	°C Displej teploty s indikací
20	Ovládací pole
21	Ventilátor

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	2200 W
Max. průměr dna kuchyňského nádobí:	22 cm
Min. průměr dna kuchyňského nádobí:	10 cm
Ochranná třída:	II / 

● Spotřeba energie

(testováno podle nařízení (EU) č. 66/2014, přílohy I, oddílů 2 a 2.2)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační značka modelu		HG07975	
Typ varné desky	–	Elektrický	–
Počet varných zón a/nebo varných ploch	–	1	–
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, zóny pro radiální vaření, plotýnky)	–	Indukce	–
Pro kruhové varné zóny nebo plochy: Průměr použitelného povrchu pro každou elektricky vyhřívanou varnou zónu s přesností 5 mm.	Ø	22,0	cm
Pro neokružové varné zóny nebo plochy: Délka a šířka použitelného povrchu pro každou elektricky vyhřívanou varnou zónu a každou elektricky vyhřívanou varnou plochu s přesností 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Spotřeba energie na jednu varnou zónu nebo plochu na kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Další informace ke snižování celkového zatížení životního prostředí/spotřeby energie prostřednictvím procesu vaření:

Udržujte spotřebu energie co nejnižší: Nastavte teplotu/výkon pouze tak vysoko, jak je to nutné. Při přípravě jídla odpovídajícím způsobem upravte/snižte. Pokud je to možné, použijte hrnce a pánve s víky.



Všeobecné bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržáním bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály.

Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

- Čistění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

⚠ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení! Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžice a pokličky by neměly být umístěny na plotýnce, protože se mohou zahřát.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko popálení! Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Pokud je povrch poškozený, vypněte přístroj, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, když spadnul nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nepřišlo do kontaktu s varnou zónou.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje.
- Přípojně vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout, ani aby ho nemohl poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

- Při používání výrobku dbejte na to, aby se v blízkosti výrobku nenacházely žádné lehce zápalné materiály (např. utěrky, chňapky).

Čištění a uložení

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko**

- zranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

⚠ **Nebezpečí prostřednictvím elektromagnetických polí!**

Zdravotnické přístroje (kardiostimulátory, naslouchátka atd.) mohou být ovlivněny a poškozeny elektromagnetickými poli. Máte-li kardiostimulátor, implantovaný defibrilátor nebo jiné implantované kovový nebo elektronický přístroj, může to být ovlivněno elektromagnetickými poli a způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny, elektrické poruchy nebo smrt. Dodržujte výrobcem přístroje doporučenou bezpečnostní vzdálenost.

● První použití

- Odstraňte veškeré balicí materiály.
- Očistěte výrobek (viz „Čištění a péče“).

● Polohování výrobku

- Umístěte výrobek na rovný povrch, který poskytuje dostatek prostoru pro větrání.
- Mezi výrobkem a sousedními stěnami (včetně bočních a zadních panelů) musí být ponechána minimální vzdálenost 10 cm.

● Vhodné kuchyňské nádobí

- Používejte pouze feromagnetické kuchyňské nádobí vhodné pro indukční plotýnky. To by mělo být označeno jako takové, když si kupujete kuchyňské nádobí. Kuchyňské nádobí z nemagnetických kovů (např. hliník a měď) a další materiály (např. keramika, porcelán, sklo) nejsou vhodné.
- Kuchyňské nádobí musí ploše ležet na indukční desce.
- Kuchyňské nádobí musí mít průměr 10 až 22 cm.

❗ UPOZORNĚNÍ: Pokud kuchyňské nádobí nemá správný průměr nebo je vyrobeno z nevhodného materiálu:

- Indukční deska se vypíná automaticky.
- Zazní akustický signál.
- Na displeji **[11]** se zobrazí chybová zpráva **EO**.

● Obsluha

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Pro lepší přenos tepla použijte vhodné pánve a hrnce.
- Použijte hrnce a pánve, které odpovídají průměru varného pole.
- Při každém stisknutí tlačítka zazní akustický signál.

Zapnout pohotovostní režim

- Na varnou zónu **[2]** umístěte naplněný hrnec nebo naplněnou pánve.
- Spojte síťovou zástrčku **[1]** s vhodnou zásuvkou.
Zazní akustický signál.
Všechny indikace na ovládacím poli **[20]** se rozsvítí na 1 sekundu.
Displej **[11]** ukazuje **-L-**.
Produkt je v pohotovostním režimu.

❗ UPOZORNĚNÍ: Pokud je teplota varné zóny **[2]** vyšší než 60 °C, na displeji **[11]** se zobrazí **-H-**.

Zapněte režim výběru programu

- Podržte **[⏏]** **[6]** stlačené po dobu 2 sekund.
Svítilí indikátor nad **[⏏]**.
Displej **[11]** ukazuje **ON**.
Zazní akustický signál.
Výrobek je nyní v režimu výběru programu.
- Vyberte režim vaření (viz „Režim vaření“).

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Návrat do pohotovostního režimu:
Stiskněte **[⏏]** **[6]**.
- Když se po dobu 30 sekund nezvolí žádný varný režim, přepne se výrobek automaticky do pohotovostního režimu.

● Nastavení stupně výkonu a teploty

- Změňte následující hodnoty:
 - Výkonový stupeň (v krocích po 200 W)
 - Teplota (v krocích po 20 °C)
- Stiskněte **+** **[4]** nebo **–** **[18]**.

Tlačítko Výkon/teplota

+ [4]	Zvýšte výkon/ teplotu	(max. 2000 W, 240 °C)
– [18]	Snižte výkon/ teplotu	(min. 200 W, 60 °C)

● Časovač

- i UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda lze časovač použít v požadovaném režimu vaření: Viz tabulka „Režim vaření“

- Vyberte vhodný režim vaření nebo vyberte základní funkci **M** **[5]** (viz „Režim vaření“).
- Přepněte displej **[11]** mezi **°C** **[19]** a **W** **[3]**: Stiskněte **M** **[5]**.
- Start časovače:
Stlačte tlačítko **[17]**.
- Základní nastavení:
30 minut
- Nastavení časovače:
 - Stiskněte **+** **[4]** nebo **–** **[18]** abyste přepínali v krocích po 1 minutě.
 - Podržte stisknuté **+** **[4]** nebo **–** **[18]** pro přepínání po krocích 10 minut.

Tlačítko Nastavení časovače

+ [4]	Zvýšte čas	(max. 3 hodin)
– [18]	Zkrátit čas	(min. 1 minuta)

- Aktivace nastaveného časovače: Znovu stiskněte tlačítko **[17]** nebo počkejte 5 sekund, než se automaticky aktivuje časovač. Nastavený čas na displeji **[11]** 4x blikne.

Displej **[11]** pak přepíná mezi nastavenou hodnotou výkonu/teploty a zbývajícím dobou vaření, dokud neuplyne nastavená doba.

- Jakmile se časovač odpočítá do **0**, výrobek se vypne.
Zazní akustický signál 5x.
- Před odpočtením časovače do **0** vypněte výrobek:
Stiskněte **[6]**.
- Nově nastavit časovač:
Stiskněte **[17]**.

● Časovač zpoždění

- i UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda můžete použít časovač zpoždění v požadovaném režimu vaření: Viz tabulka „Režim vaření“

- Podržte **[6]** stlačené po dobu 2 sekund. Svítí indikátor nad **[6]**.
- Displej **[11]** ukazuje **ON**.
- Zazní akustický signál.
- Spusťte časovač zpoždění:
Stlačte tlačítko **[17]**.
- Základní nastavení:
30 minut
- Přizpůsobení časovače zpoždění:
 - Stiskněte **+** **[4]** nebo **–** **[18]** abyste přepínali v krocích po 1 minutě.
 - Podržte stisknuté **+** **[4]** nebo **–** **[18]** pro přepínání po krocích 10 minut.

Tlačítko Nastavte časovač zpoždění

+ [4]	Zvýšte čas	(max. 24 hodin)
– [18]	Zkrátit čas	(min. 1 minuta)

- Vyberte vhodný režim vaření (viz „Režim vaření“).
- Jakmile časovač zpoždění odpočítá, zapne se vybraný režim vaření.

Pokud není proveden žádný další vstup, výrobek se přepne do pohotovostního režimu nejpozději po 2 hodinách vaření.

- Předčasné vypnutí časovače zpoždění:
Stiskněte  **6**.

● Dětská pojistka

- Aktivujte dětskou pojistku:
 - Podržte tlačítko  **16** po dobu 2 sekund stlačené.
 - Svítí indikátor nad .
- Deaktivujte dětskou pojistku:
 - Podržte tlačítko  **16** po dobu 2 sekund stlačené.
 -  zhasne.

❗ UPOZORNĚNÍ:

- **Výrobek v pohotovostním režimu:**
Dětskou pojistku můžete aktivovat, když je výrobek v pohotovostním režimu. Tím se zablokuje tlačítko  **6**.
- Pro opětovné zapnutí výrobku deaktivujte dětskou pojistku.
- **Výrobek zapnut:** Můžete aktivovat dětskou pojistku, pokud je výrobek zapnutý. Výrobek pokračuje v provozu podle posledních nastavení. Výrobek můžete vypnout stisknutím tlačítka  **6**.
Všechna ostatní tlačítka jsou blokována, dokud nedeaktivujete dětskou pojistku.

● Vypněte výrobek

- Pokud se používá režim vaření, výrobek se přepne do pohotovostního režimu nejpozději po 2 hodinách, pokud se neprovede žádný další vstup.
- Přepnutí z režimu vaření do pohotovostního režimu:
Stiskněte  **6**.
Když je výrobek horký, ventilátor **21** běží několik minut, aby výrobek vychladl.

● Režim vaření

Navolit „Režim vaření“: Stiskněte jedno z tlačítek na ovládacím poli [20]. Rozsvítí se indikace zvoleného režimu vaření.



Režim ¹	Popis
 7 Zrychlení	Urychlit proces vaření ■ Výrobek pracuje na plný výkon po dobu 30 sekund a poté se vrátí na předchozí stupeň výkonu, teploty nebo funkce.
 8 Fritování	Vaření při vysoké teplotě ■ Když teplota surovin dosáhne úrovně teploty stanovené vybraným režimem (nejvyšší teplota různých režimů se liší), výrobek se přepne na intervalový provoz nebo zastaví proces vaření.
 9 Var	Přiveďte jídlo k varu a pak vařte. ■ Jakmile je jídlo vroucí, výrobek sníží výkon. ■ To chrání jídlo před převařením a udržuje jídlo v blízkosti bodu varu.
 10 Dušení	Nepřetržité ohřívání se středním výkonem ■ Tato základní funkce, dušení, se často používá pro polévky, husté polévky, omáčky a dušená jídla.
 12 Mléko	Trvalé zahřívání při maximální teplotě 60 °C ■ Zvláště vhodné pro ohřev mléka. ■ Doba ohřevu: 20 minut
 13 Polévka	Výrobek upravuje stupeň výkonu podle teploty jídla a doby vaření. ■ Vhodné jak pro přípravu, tak pro ohřívání polévek.
 14 Vody	Výrobek udržuje konstantní a vysoký stupeň výkonu. ■ Vhodné pro vaření vody ■ Maximální doba ohřevu: 20 minut
 15 Udržujte v teple	Nepřetržité ohřívání se středně vysokým teplem ■ Vhodné pro ohřívání a udržování jídla teplým, aniž bychom ho spálili. ■ Doba ohřevu a teplota: 2 hodiny při 60 °C
¹ : Teplotu/výkon při spuštění programu lze kdykoli upravit v nastavitelném rozsahu výkonu.	

Režim	Základní nastavení		Tepl. ¹	Výkon ¹	Časovač ²	Zpoždění ³	Poznámka
M 5 Základní funkce	2 hod: nebo 2 hod:	1000 W 120 °C	Ano	Ano	Ano	Ne	Přepněte displej 11 mezi °C 19 a W 3 : Stiskněte M 5 .
 7 Zrychlení	Po dobu 30 s, 2200 W, potom se vraťte k předchozímu nastavení		Ne	Ne	Ne	Ne	
 8 Fritování	30 min:	180 °C	Ano	Ne	Ano	Ne	
 9 Var	0–2 min: 2000 W Po 2 min ⁴ Celkem: 30 min		Ne	Ano	Ano	Ne	
 10 Dušení	2 hod:	600 W	Ne	Ne	Ne	Ano	
 12 Mléko	20 min:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Ano	Displej 11 zobrazuje 60 (teplota)
 13 Polévka	0–2 min: 1000 W 2–15 min: 1600 W 15–20 min: 1000 W 20–60 min: 400 W 60–90 min: 200 W		Ne	Ano	Ne	Ano	Když se polévka začne vařit během 3 až 20 minut, výrobek automaticky přepne na 400 W. Tento stupeň výkonu je udržován po dobu maximálně 60 minut.
 14 Vody	20 min:	2000 W	Ne	Ano	Ano	Ne	
 15 Udržujte v teple	2 hod:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Ano	Displej 11 zobrazuje 60 (teplota).

¹: Lze v tomto režimu upravit teplotu a výkon (Ano/Ne)?

Pokud ano: Stiskněte + **4** nebo – **18** k nastavení.

²: Je časovač v tomto režimu možný (Ano/Ne)?

³: Je časovač zpoždění v tomto režimu možný (Ano/Ne)?

⁴: Teplota < 95 °C: 2000 W; Teplota ≥ 95 °C: 1000 W

● Směrnice pro vaření

Jídlo		Teplota/výkon	Hmotnost (návrh)	Čas (návrh)		Režim
Kuřecí stehýnka	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritování
Kuřecí stehno	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritování
Kuřecí křídélka	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritování
Rybí filé	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Fritování
Zmrazené hranolky	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Fritování
Předvařené potraviny (např. jídla z konzerv)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Var
Korýši	²	Základní nastavení	600–1000 g	30 min		 9 Var
Hovězí	^{2,3}	Základní nastavení	500 g	120 min	⁵	 10 Dušení
Jehněčí	²	Základní nastavení	500 g	120 min	⁵	 10 Dušení
Zeleninová polévka	^{2,3}	Základní nastavení	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Polévka
Kuřecí polévka	²	Základní nastavení	600 g	90 min	⁵	 13 Polévka

¹: Zahřejte olej na teplotu 180 °C po dobu asi 10 minut.

²: Marinujte s kořením. Přidejte (podle potřeby) vodu nebo jinou vhodnou kapalinu.

³: Viz „Recepty“

⁴: Řiďte se pokyny výrobce, které jsou na balení

⁵: Základní nastavení

⁶: Mražené potraviny: Přidejte 2 minuty doby vaření.

❗ UPOZORNĚNÍ: Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Požadovaná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech/tabulce přípravy.

● Recepty

● Dušení

Hovězí maso v červeném víně

 x 2–3

Přísady

500 g	Hovězí maso (vykostěná žebra, mleté)
1,5 čajové lžičky	Soli
0,5 čajové lžičky	Černého pepře, mletého
2 polévkových lžic	Jedlý olej
1	Cibule (nakrájená na kostky)
2	Mrkev (nakrájená na kostky)
100 g	Houby (nakrájené)
300 ml	Červené víno
500 ml	Kuřecí vývar
1 čajové lžičky	Bazalka, sušená

Úprava

- Marinujte hovězí maso v misce se solí a pepřem. Dejte stranou do chladničky po dobu 20 minut.
- Do hrnce dejte 2 polévkové lžíce jedlého oleje. Předehřejte indukční varné pole na stupeň výkonu 1600 W (viz „Nastavení stupně výkonu a teploty“).
- Přidejte hovězí maso a smažte do světle hnědé barvy. Přeneste na talíř.
- Do kastrolu přidejte cibuli, mrkev a houby. Míchejte po dobu 5 minut.
- Přidejte červené víno, kuřecí vývar, vařené hovězí maso a bazalku. Stisknutím tlačítka  přepněte do režimu „Dušení“ (viz „Režim vaření“). Pečte 2 minut. Pravidelně míchejte.

● Var

Kuřecí a houbové rizoto

 x 2–3

Přísady

400 g	Kuřecí prsní filety, bez kůže (nakrájené na kostky)
1,5 čajové lžičky	Soli

0,5 čajové lžičky	Černého pepře, mletého
2 polévkových lžic	Jedlý olej
50 g	Másla
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
1	Cibule (nakrájená na kostky)
200 g	Houby (nakrájené)
1 čajové lžičky	Bazalka, sušená
250 g	Rizotová rýže
150 ml	Bílé víno
1 l	Kuřecí vývar
75 g	Parmezán, jemně nastrouhaný

Úprava

- Kuře marinujte v misce se solí a pepřem. Dejte stranou na 15 minut.
- Do hrnce dejte 2 polévkové lžíce jedlého oleje. Předehřejte indukční varné pole na stupeň výkonu 1400 W (viz „Nastavení stupně výkonu a teploty“).
- Přidejte kuře a osmažte do světle hněda. Dejte na talíř.
- Polovinu másla dejte do hrnce. Přidejte česnek, cibuli, houby a bazalku. Míchejte pravidelně po dobu 5 minut, nebo dokud není cibule měkká a houby nejsou lehce opečené.
- Přidejte rýži a bílé víno. Míchejte, dokud se tekutina nezredukuje o polovinu.
- Přidejte polovinu kuřecího vývaru. Pravidelně míchejte.
- Stisknutím tlačítka  přepnete do režimu „Var“ (viz „Režim vaření“). Připravujte 15 minut.
- V případě potřeby přidejte trochu vody.
- Přidejte kuře a druhou polovinu kuřecího vývaru. Pravidelně míchejte.
- Vařte 13 minut.
- Po uvaření rýže přimíchejte parmezán a zbytek másla.

● Fritování

Japonské pečené kuře

 x 4–6

Přísady

1200 g	Kuřecí stehýnka (nakrájená na kostky)
3 polévkových lžic	Rýžové víno
3 čajové lžičky	Cukru
6 polévkových lžic	Sójová omáčka
3 polévkových lžic	Zázvor (nakrájený)
3 stroužky	Česneku (nasekaného)
2	Veje
120 g	Škrob
1 l	Jedlý olej (Množství se může lišit v závislosti na velikosti hrnce na vaření. Jedlý olej by měl kuře pokrýt)

Úprava

- Marinujte kuře v misce s rýžovým vínem, cukrem, sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Dejte stranou do chladničky po dobu nejméně 15 minut.
- Přidejte vejce a škrob do kuřecího masa. Dobře promíchejte.
- Dejte jedlý olej do hrnce.
- Nastavte indukční varnou desku na 180 °C a zahřívejte cca 10 minut (viz „Nastavení stupně výkonu a teploty“).
- Stisknutím tlačítka  přepnete do režimu „Fritování“ (viz „Režim vaření“).
- Opatrně ponořte kuře do jedlého oleje. Kuře smažte 5 až 7 minut dozlatohněda (do kastrolu dejte současně maximálně 300 g kuřecích kostek).
- Aby se zabránilo rozlití jedlého oleje, opatrně a pomalu zvedněte kuře z oleje na vaření lžící nebo kleštěmi.

● Polévka

Bramborová polévka

 x 3–4

Přísady

750 g	Brambory (nakrájené na kostky)
3	Frankfurtské párky (nakrájené na kostky)
150 g	Celer (nakrájený na kostky)
1	Pór, cca 250 g (nakrájený na plátky)
2	Bílé cibule, cca 150 g (nakrájené na kroužky)
3	Mrkve, cca 250 g (nakrájené na kostky)
1 l	Kuřecí vývar
1 čajové lžičky	Majorán
1	Bobkový list
30 g	Petržel (nasekaná)
1 polévkových lžic	Jedlý olej
1 špetka	Solí
1 špetka	Pepře

Úprava

- Předehřejte indukční varné pole na stupeň výkonu 1600 W (viz „Nastavení stupně výkonu a teploty“).
- Dejte jedlý olej do velkého hrnce.
- Přidejte cibuli a osmažte, dokud nezačne hnědnout (cca 5 minut).
- Majorán, brambory, pór, mrkev, párky, petržel a celer dejte do hrnce a smažte dalších 2 minuty s cibulí.
- Přelijte kuřecím vývarem a přidejte bobkový list.
- Hrncem zakryjte pokličkou a stisknutím tlačítka  přepnete do režimu „Polévka“ (viz „Režim vaření“).
- Vařte 90 minut.
- Občas polévku zamíchejte.
- Ochuťte solí a pepřem.

● Odstraňování chyb

Problém	Příčina	Odstranění
Indukční plotýnka se nezapíná.	Síťová zástrčka 1 není spojena. Dětská pojistka je aktivována.	Připojte síťovou zástrčku 1 do vhodné zásuvky. Deaktivujte dětskou pojistku (viz „Dětská pojistka“).
Varná zóna 2 se neohřívá.	Kuchyňské nádobí není vhodné pro indukci.	Použijte pouze kuchyňské nádobí vhodné pro indukci.
Displej 11 ukazuje E0 .	Do varné zóny 2 není umístěno žádné kuchyňské nádobí. Kuchyňské nádobí není vhodné pro indukci. Kuchyňské nádobí je příliš malé nebo není soustředěné na varnou zónu 2 .	Dejte kuchyňské nádobí do varné zóny 2 . Použijte pouze kuchyňské nádobí vhodné pro indukci. Použijte pouze kuchyňské nádobí o průměru mezi 10 a 22 cm na dně a umístěte jej do středu varné zóny 2 .
Spotřebič se automaticky vypíná.	Po dobu dvou hodin nebyla provedena žádná operace.	Restartujte spotřebič.
Na displeji 11 se zobrazí E2 .	Snímač teploty nefunguje.	Vraťte spotřebič do servisního střediska ke kontrole a opravě.
Na displeji 11 se zobrazí E3 .	Vysokonapěťová ochrana. Napájecí napětí je příliš vysoké.	Ujistěte se, že napájecí napětí je v rozmezí 220–240 V.
LED indikuje E4 .	Ochrana proti nízkému napětí. Napájecí napětí je příliš nízké.	
LED indikuje E5 .	Topná zóna se přehřívá.	Po vychladnutí spotřebič znovu spusťte.
LED indikuje E6 .	IGBT (řídící jednotka) se přehřívá.	Zkontrolujte větrací otvory a ujistěte se, že tyto oblasti nebyly zablokovány. Po vychladnutí spotřebič znovu spusťte.

Problém	Příčina	Odstranění
LED indikuje E9 .	Spojení mezi hlavní řídicí deskou a řídicí deskou displeje se ztratilo nebo selhalo.	Vraťte spotřebič do servisního střediska ke kontrole a opravě.

Poznámka: Pokud se problémy stále nedaří vyřešit, vraťte spotřebič do servisního střediska ke kontrole a opravě.

● Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou. Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

⚠ VÝSTRAHA! K čištění výrobku nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky, tvrdé kartáče ani ostré předměty. V opačném případě je riziko věcné škody.

- Ořete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čisticího prostředku.
- Varnou zónu **2** a ovládací pole **20** pravidelně otírejte jemným čisticím prostředkem.
- Poté otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou, abyste odstranili veškerý zbylý mycí prostředek.
- Nepoužívejte čisticí spreje nebo jiné agresivní čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal na površích.
- Po čištění: Nechte výrobek uschnout.

● Skladování

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!

Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před skladováním: Vyčistěte výrobek.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.
- Výrobek neskladujte ve svislé poloze.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 490557_2407) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov	Strana	126
Úvod	Strana	127
Používanie v súlade s určením	Strana	127
Rozsah dodávky	Strana	127
Zoznam dielov	Strana	127
Technické údaje	Strana	128
Spotreba energie	Strana	128
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana	129
Prvé použitie	Strana	133
Umiestnenie produktu	Strana	133
Vhodný riad	Strana	133
Obsluha	Strana	133
Nastavenie stupňa výkonu a teploty	Strana	134
Časovač	Strana	134
Časovač posunutého štartu	Strana	134
Detská poistka	Strana	135
Vypnutie produktu	Strana	135
Režim varenia	Strana	136
Inštrukcie k vareniu	Strana	138
Recepty	Strana	139
Dusenie	Strana	139
Pomalé varenie	Strana	139
Fritovanie	Strana	140
Polievka	Strana	140
Odstránenie porúch	Strana	141
Čistenie a údržba	Strana	142
Skladovanie	Strana	142
Likvidácia	Strana	142
Záruka	Strana	143
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	143
Servis	Strana	143

Zoznam použitých piktogramov

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Nebezpečenstvo popálenia! Horúci povrch, nedotýkať sa!
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Pozor, horúci povrch!
	POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.		Nebezpečenstvo – úraz elektrickým prúdom!
			Tento symbol označuje, že použité materiály sú bezpečné na kontakt s potravinami a zodpovedajú európskym nariadeniam.
	OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Symbol pre produkt s triedou ochrany II
	Striedavý prúd/striedavé napätie		Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.
Hz	Hertz (sieťová frekvencia)		
W	Watt		
	Bezpečnostné informácie		
	Návod na obsluhu		

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

Produkt je určený na zohrievanie a prípravu potravín. Produkt nepoužívajte na iné účely.

Produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach a nie je určený na lekárske alebo komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

1 × Indukčná varná doska

1 × Návod na obsluhu

● Zoznam dielov

(Obr. A)

1	Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
2	Varná platňa
3	W Displej stupňa výkonu (vo wattoch) s ukazovateľom
4	+ Tlačidlo (Zvýšiť hodnoty)
5	M Tlačidlo (Základná funkcia)
6	 Tlačidlo s ukazovateľom (zapnúť/vypnúť)
7	 Tlačidlo s ukazovateľom (Zrýchlené varenie)
8	 Tlačidlo s ukazovateľom (Fritovanie)
9	 Tlačidlo s ukazovateľom (Pomalé varenie)
10	 Tlačidlo s ukazovateľom (Dusenie)
11	Displej
12	 Tlačidlo s ukazovateľom (Mlieko)
13	 Tlačidlo s ukazovateľom (Polievka)
14	 Tlačidlo s ukazovateľom (Voda)
15	 Tlačidlo s ukazovateľom (Udržujte v teple)
16	 Tlačidlo s ukazovateľom (Detská poistka)
17	 Tlačidlo s ukazovateľom (Časovač/časovač posunutého štartu)
18	- Tlačidlo (Znížiť hodnoty)
19	°C Displej teploty s ukazovateľom
20	Ovládací panel
21	Ventilátor

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	2200 W
Max. priemer dna riadu:	22 cm
Min. priemer dna riadu:	10 cm
Trieda ochrany:	II / 

● Spotreba energie

(skúšané podľa nariadenia (EÚ) č. 66/2014, dodatok I, odseky 2 a 2.2)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikačný kód modelu		HG07975	
Typ varnej dosky	–	Elektrická	–
Počet varných platní a/alebo varných plôch	–	1	–
Technika ohrievania (indukčné varné platne a varné plochy, sálavé varné platne, varné dosky)	–	Indukcia	–
Pri kruhových varných platniach alebo plochách: Priemer využiteľného povrchu na každú elektricky vyhrievanú varnú platňu s presnosťou na 5 mm.	Ø	22,0	cm
Pri nekrhových varných platniach alebo plochách: Dĺžka a šírka využiteľného povrchu na každú elektricky vyhrievanú varnú platňu a každú elektricky vyhrievanú varnú plochu, s presnosťou na 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Spotreba energie na varnú platňu alebo plochu na kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky na kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Ďalšie informácie k zníženiu celkového zaťaženia životného prostredia/ spotreby energie počas priebehu varenia:

Udržať spotrebu energie čo najnižšie: Teplotu/ výkon nastavte len také vysoké, ako je potrebné. Pri príprave jedál ich príslušne prispôbte/ znížte. Podľa možnosti používajte hrnce a panvice s pokrievkou.



Všeobecné bezpečnostné pokyny

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNMI A POKYNMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na obsluhu nárok na záruku stráca platnosť!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

**NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
ÚRAZU PRE DOJČATÁ A
DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

⚠ VÝSTRAHA!
Nebezpečenstvo popálenia! Na varnú dosku neumiestňujte predmety z kovu, ako napr. nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by potom mohli byť horúce.

⚠ VÝSTRAHA!
Nebezpečenstvo popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
Keď je povrch poškodený, prístroj vypnite, aby ste predišli potenciálnemu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Počas používania ani krátko po používaní, keď je produkt ešte teplý, produkt nezakrývajte.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s varnou platňou.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča.
- Napájací kábel pokladajte tak, aby netvoril nebezpečenstvo potknutia a nemohol sa poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

- Pri používaní produktu dbajte na to, aby sa v jeho blízkosti nenachádzali horľavé materiály (napr. utierky, chňapky).

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

⚠ **Nebezpečenstvo spôsobené elektromagnetickým poľom!**

Elektromagnetické polia môžu ovplyvniť a poškodiť medicínske zariadenia (kardiostimulátory, načúvacie prístroje atď.). Ak máte kardiostimulátor, implantovaný defibrilátor alebo iný implantovaný kovový alebo elektronický prístroj, elektrické polia ho môžu ovplyvniť a spôsobiť úraz elektrickým prúdom, popáleniny, elektrické poruchy alebo smrť. Dodržiavajte bezpečnostný odstup, ktorý odporúča výrobca prístroja.

● Prvé použitie

- Odstráňte obalový materiál.
- Vyčistite produkt (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● Umiestnenie produktu

- Položte produkt na rovný povrch, ktorý ponúka dostatočný priestor na vetranie.
- Medzi produktom a okolitými stenami (vrátane bočnej a zadnej steny) musí ostať voľný priestor aspoň 10 cm.

● Vhodný riad

- Používajte len feromagnetický riad, ktorý je vhodný na indukčné varné dosky. Mal by tak byť označený, keď riad kupujete. Riad z nemagnetických kovov (napr. z hliníka a medi) a iných materiálov (napr. z keramiky, porcelánu, skla) nie je vhodný.
- Riad musí na indukčnej varnej doske stáť rovno a priliehať k nej.
- Riad musí mať priemer od 10 do 22 cm.

- ❗ UPOZORNENIE:** Ak riad nemá správny priemer alebo je z nevhodného materiálu:
- Indukčná varná doska sa automaticky vypne.
 - Zaznie akustický signál.
 - Na displeji **11** sa zobrazí chybové hlásenie **EO**.

● Obsluha

❗ UPOZORNENIA:

- Aby sa teplo šírilo lepšie, používajte vhodné panvice a hrnce.
- Používajte panvice a hrnce, ktoré sedia na priemer varnej dosky.
- Akustický signál zaznie zakaždým, keď stlačíte nejaké tlačidlo.

Spustenie pohotovostného režimu

- Na varnú platňu **2** postavte naplnený hrniec alebo panvicu.
- Sieťovú zástrčku **1** zapojte do vhodnej zásuvky.
Zaznie akustický signál.
Všetky ukazovatele na ovládacom paneli **20** svietia 1 sekundu.
Na displeji **11** sa zobrazí **-L-**.
Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime.

- ❗ UPOZORNENIE:** Keď je teplota varnej platne **2** nad 60 °C, na displeji **11** sa zobrazí **-H-**.

Spustenie režimu voľby programu

- Tlačidlo **U** **6** držte stlačené 2 sekundy.
Ukazovateľ svetí nad **U**.
Na displeji **11** sa zobrazí **ON**.
Zaznie akustický signál.
Produkt je teraz v režime voľby programu.
- Zvoľte si režim varenia (pozri „Režim varenia“).

❗ UPOZORNENIA:

- Späť do pohotovostného režimu:
Stlačte **U** **6**.
- Keď si za 30 sekúnd nezvoľíte žiadny režim varenia, produkt sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

● Nastavenie stupňa výkonu a teploty

- Zmeňte nasledovné hodnoty:
 - Stupeň výkonu (po 200 W)
 - Teplota (po 20 °C)
- Stlačte **+** **[4]** alebo **–** **[18]**.

Tlačidlo Výkon/teplota

+ [4]	Zvýšiť výkon/ teplotu	(max. 2000 W, 240 °C)
– [18]	Znížiť výkon/ teplotu	(min. 200 W, 60 °C)

● Časovač

- ❗ **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či v požadovanom režime varenia môžete použiť časovač: Pozri tabuľku „Režim varenia“

- Zvoľte si vhodný režim varenia a zvoľte si základnú funkciu **M** **[5]** (pozri „Režim varenia“).
- Prepínanie displeja **[11]** medzi **°C** **[19]** a **W** **[3]**:
Stlačte **M** **[5]**.
- Spustíte časovač:
Stlačte **[17]**.
- Základné nastavenie:
30 minút
- Prispôbiť časovač:
 - Stláčaním **+** **[4]** alebo **–** **[18]** sa posúvate po 1 minúte.
 - Podržaním **+** **[4]** alebo **–** **[18]** sa posúvate po 10 minútach.

Tlačidlo Nastavenie časovača

+ [4]	Predĺžiť čas	(max. 3 hodín)
– [18]	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

- Aktivácia nastaveného časovača: Znova stlačte **[17]** alebo počkajte 5 sekúnd, kým sa časovač automaticky aktivuje. Nastavený čas 4x zabliká na displeji **[11]**.

Potom sa displej **[11]** prepína medzi nastaveným výkonom/teplotou a zostávajúcim časom varenia, až kým neuplynie nastavený čas.

- Akonáhle časovač skončí odpočítavanie na **0**, produkt sa vypne.
Akustický signál zaznie 5x.
- Vypnutie produktu pred tým, ako sa časovač skončí odpočítavanie na **0**:
Stlačte **[6]**.
- Opätovné nastavenie časovača:
Stlačte **[17]**.

● Časovač posunutého štartu

- ❗ **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či v požadovanom režime varenia môžete použiť časovač posunutého štartu: Pozri tabuľku „Režim varenia“

- Tlačidlo **[6]** držte stlačené 2 sekundy.
Ukazovateľ svieti nad **[6]**.
- Na displeji **[11]** sa zobrazí **ON**.
- Zaznie akustický signál.
- Spustenie časovača posunutého štartu:
Stlačte **[17]**.
- Základné nastavenie:
30 minút
- Prispôsobenie časovača posunutého štartu:
 - Stláčaním **+** **[4]** alebo **–** **[18]** sa posúvate po 1 minúte.
 - Podržaním **+** **[4]** alebo **–** **[18]** sa posúvate po 10 minútach.

Tlačidlo Nastavenie časovača posunutého štartu

+ [4]	Predĺžiť čas	(max. 24 hodín)
– [18]	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

- Zvoľte si vhodný režim varenia (pozri „Režim varenia“).
- Akonáhle sa skončí odpočítavanie časovača posunutého štartu, spustí sa zvolený režim varenia.

Ak nezádate žiadny ďalší pokyn, produkt sa najneskôr po 2-hodinovom varení prepne do pohotovostného režimu.

- Predčasné vypnutie časovača posunutého štartu:
Stlačte  .

● Detská poistka

- Aktivácia detskej poistky:
 - Tlačidlo   držte stlačené 2 sekundy.
 - Ukazovateľ svieti nad .
- Deaktivácia detskej poistky:
 - Tlačidlo   držte stlačené 2 sekundy.
 -  zhasne.

❗ UPOZORNENIA:

■ Produkt v pohotovostnom režime:

Detskú poistku môžete aktivovať, keď je produkt v pohotovostnom režime. Zablokuje sa tým tlačidlo .

- Ak chcete produkt znovu zapnúť, deaktivujte detskú poistku.
- **Produkt zapnutý:** Detskú poistku môžete aktivovať, keď je produkt zapnutý. Produkt naďalej pracuje podľa posledných nastavení. Produkt môžete vypnúť stlačením  . Všetky ostatné tlačidlá sú zablokované, až kým nedeaktivujete detskú poistku.

● Vypnutie produktu

- Keď je spustený režim varenia a nezádate žiadny ďalší pokyn, produkt sa najneskôr po 2 hodinách prepne do pohotovostného režimu.
- Prepnutie z režimu varenia do pohotovostného režimu:
Stlačte  .
Keď je produkt horúci, ventilátor  beží ešte pár minút, aby produkt vychladol.

● Režim varenia

Voľba režimu varenia: Stlačíte jedno z tlačidiel na ovládacom paneli **20**. Ukazovateľ zvoleného režimu varenia svieti.



Režim ¹	Popis
 7 Zrýchlené varenie	Zrýchlenie procesu varenia ■ Produkt beží 30 sekúnd na plný výkon a potom sa prepne späť na predošlý stupeň výkonu, teplotu alebo funkciu.
 8 Fritovanie	Varenie pri vysokej teplote ■ Keď teplota prísad dosiahne úroveň teploty určenú zvoleným režimom (najvyššia teplota rôznych režimov sa líši), produkt sa prepne do intervalovej prevádzky alebo zastaví proces varenia.
 9 Pomalé varenie	Privedie jedlo do varu a potom varí na miernom ohni. ■ Akonáhle sa jedlo uvarí, produkt zníži výkon. ■ Jedlo sa vďaka tomu neprevarí a udržuje sa blízko bodu varu.
 10 Dusenie	Nepretržité ohrievanie pri miernom výkone ■ Táto základná funkcia, dusenie, sa často používa na polievky, husté polievky, omáčky a dusené pokrmy.
 12 Mlieka	Nepretržité ohrievanie pri maximálnej teplote 60 °C ■ Vhodné najmä na ohrievanie mlieka. ■ Trvanie ohrevu: 20 minút
 13 Polievka	Produkt prispôsobí stupeň výkonu teplote jedál a času varenia. ■ Vhodné na prípravu, ale aj ohrievanie polievok.
 14 Vody	Produkt udržuje stupeň výkonu konštantne a vysoko. ■ Vhodné na varenie vody ■ Maximálne trvanie ohrevu: 20 minút
 15 Udržujte v teple	Nepretržité ohrievanie na miernom ohni ■ Vhodné na zohrievanie a udržiavanie teplých jedál bez pripálenia. ■ Trvanie ohrevu a teplota: 2 hodiny pri 60 °C

¹: Teplotu/výkon pri prebiehajúcom programe je možné prispôbovať vždy v rámci nastaviteľného rozsahu výkonu.

Režim	Základné nastavenie		Tepl. ¹	Výkon ¹	Časovač ²	Posunutý štart ³	Poznámka
M 5 Základná funkcia	2 h: alebo 2 h:	1000 W 120 °C	Áno	Áno	Áno	Nie	Prepínanie displeja 11 medzi °C 19 a W 3 : Stlačte M 5 .
 7 Zrýchlené varenie	30 s na 2200 W, potom späť na predošlé nastavenie		Nie	Nie	Nie	Nie	
 8 Fritovanie	30 min:	180 °C	Áno	Nie	Áno	Nie	
 9 Pomalé varenie	0–2 min: 2000 W Po 2 min ⁴ Spolu: 30 min		Nie	Áno	Áno	Nie	
 10 Dusenie	2 h:	600 W	Nie	Nie	Nie	Áno	
 12 Mlieka	20 min:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Áno	Na displeji 11 sa zobrazí 60 (teplota)
 13 Polievka	0–2 min.: 1000 W 2–15 min: 1600 W 15–20 min: 1000 W 20–60 min: 400 W 60–90 min: 200 W		Nie	Áno	Nie	Áno	Ak sa polievka začne variť v priebehu 3 až 20 minút, produkt sa automaticky prepne na 400 W. Tento stupeň výkonu sa udrží maximálne 60 minút.
 14 Vody	20 min:	2000 W	Nie	Áno	Áno	Nie	
 15 Udržujte v teple	2 h:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Áno	Na displeji 11 sa zobrazí 60 (teplota).

¹: Sú v tomto režime možné prispôsobenia teploty a výkonu (Áno/Nie)?

Ak áno: Na nastavenie stlačte **+** **4** alebo **–** **18**.

²: Je v tomto režime možný časovač (Áno/Nie)?

³: Je v tomto režime možný časovač posunutého štartu (Áno/Nie)?

⁴: Teplota < 95 °C: 2000 W; teplota ≥ 95 °C: 1000 W

● Inštrukcie k vareníu

Jedlo		Teplota/výkon	Hmotnosť (odporúčaná)	Čas (odporúčaný)		Režim
Kuracie horné stehná	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritovanie
Kuracie stehná	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritovanie
Kuracie krídelká	¹	180 °C	300 g	5–7 min	⁶	 8 Fritovanie
Rybíe filé	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Fritovanie
Mrazené hranolky	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Fritovanie
Predvarené jedlá (napr. jedlá z konzervy)		600 W	600–1000 g	5–8 min	^{4,6}	 9 Pomalé varenie
Kôrovce	²	Základné nastavenie	600–1000 g	30 min		 9 Pomalé varenie
Hovädzie	^{2,3}	Základné nastavenie	500 g	120 min	⁵	 10 Dusenie
Teľacie	²	Základné nastavenie	500 g	120 min	⁵	 10 Dusenie
Zeleninová polievka	^{2,3}	Základné nastavenie	1000–1500 g	90 min	⁵	 13 Polievka
Kuracia polievka	²	Základné nastavenie	600 g	90 min	⁵	 13 Polievka

¹: Olej predhrievame pri 180 °C pribl. 10 minút.

²: Marinujeme s korením. (Podľa chuti) Pridáme vodu alebo inú vhodnú tekutinu.

³: Pozri „Recepty“

⁴: Zohľadnite informácie na obale

⁵: Základné nastavenie

⁶: Mrazené jedlo: Pridáme 2 minúty času varenia.

i UPOZORNENIE: Prísady kontrolujeme pravidelne, až kým sa neuvaria alebo kým nedosiahnu požadovaný stupeň opečenia. Potrebný čas môže byť kratší alebo dlhší, než je uvedené v receptoch/tabuľke.

● **Recepty**

● **Dusenie**

Hovädzie mäso na červenom víne

 x 2–3

Prísady

500 g	Hovädzieho mäsa (rebrá bez kostí, nasekaný)
1,5 ČL	Soli
0,5 ČL	Čierneho korenia, mleté
2 PL	Oleja
1	Cibuľa (nakrájaná na kocky)
2	Mrkvy (nakrájané na kocky)
100 g	Húb (nasekaný)
300 ml	Červeného vína
500 ml	Kuracieho vývaru
1 ČL	Bazalky, sušená

Príprava

- Hovädzie mäso marinujeme v miske so soľou a čiernym korením. Odložíme do chladničky na 20 minút.
- Do hrnca dáme 2 polievkové lyžice oleja. Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1600 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Vložíme hovädzie mäso a opečieme do svetlohnedá. Preložíme na tanier.
- Do hrnca dáme cibuľu, mrkvu a huby. Miešame 5 minút.
- Pridáme červené víno, kurací vývar, uvarené hovädzie mäso a bazalku. Stlačením  produkt prepne do režimu „Dusenie“ (pozri „Režim varenia“). Varíme 2 hodiny. Pravidelne premiešavame.

● **Pomalé varenie**

Rizoto s kuracím mäsom a hubami

 x 2–3

Prísady

400 g	Kuracích prsných rezňov, bez kože (nakrájané na kocky)
1,5 ČL	Soli
0,5 ČL	Čierneho korenia, mleté
2 PL	Oleja

50 g	Masla
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)
1	Cibuľa (nakrájaná na kocky)
200 g	Húb (nasekaný)
1 ČL	Bazalky, sušená
250 g	Ryže na rizoto
150 ml	Bieleho vína
1 l	Kuracieho vývaru
75 g	Parmezánu, najemno nastrúhaný

Príprava

- Kura marinujeme v miske so soľou a čiernym korením. Odložíme na 15 minút.
- Do hrnca dáme 2 polievkové lyžice oleja. Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1400 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Vložíme kura a opečieme do svetlohnedá. Položíme na tanier.
- Do hrnca dáme polovicu masla. Pridáme cesnak, cibuľu, huby a bazalku. Pravidelne miešame 5 minút alebo dokým nebude cibuľa mäkká a dokým nebudú huby sfarbené jemne dohneda.
- Pridáme ryžu a biele víno. Miešame, kým sa tekutina nezredukuje o polovicu.
- Pridáme polovicu kuracieho vývaru. Pravidelne premiešavame.
- Stlačením  produkt prepne do režimu „Pomalé varenie“ (pozri „Režim varenia“). Varíme 15 minút.
- V prípade potreby pridáme trochu vody.
- Pridáme kura a druhú polovicu kuracieho vývaru. Pravidelne premiešavame.
- Varíme 13 minút.
- Keď je ryža uvarená, vmiešame parmezán a zvyšok masla.

● Fritovanie

Japonské pečené kura

 x 4–6

Prísady

1200 g	Kuracích horných stehien (nakrájané na kocky)
3 PL	Ryžového vína
3 ČL	Cukru
6 PL	Sójovej omáčky
3 PL	Zázvoru (nasekaný)
3 strúčiky	Cesnak (nasekaný)
2	Vajcia
120 g	Kukurličného škrobu
1 l	Oleja (Množstvo sa môže líšiť podľa veľkosti hrnca. Olej by mal pokryť celé kura)

Príprava

- Kura marinujeme v miske s ryžovým vínom, cukrom, sójovou omáčkou, zázvorom a cesnakom. Odložíme do chladničky minimálne na 15 minút.
- Ku kuraťu pridáme vajce a kukuričný škrob. Dobre premiešame.
- Do hrnca dáme olej.
- Indukčnú varnú dosku nastavíme na 180 °C a zohrievame pribl. 10 minút (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Stlačením  produkt prepne do režimu „Fritovanie“ (pozri „Režim varenia“).
- Kura opatrne vložíme do oleja. Kura fritujeme 5 až 7 minút do zlatohneda (naraz je možné dať do hrnca max. 300 g kuracích kociek).
- Aby sa olej nevyliat, kura vyberáme dierovanou naberačkou alebo kliešťami veľmi opatrne a pomaly.

● Polievka

Zemiaková polievka

 x 3–4

Prísady

750 g	Zemiakov (nakrájané na kocky)
3	Párky (nakrájané na kocky)
150 g	Zeleru (nakrájaný na kocky)
1	Pór, pribl. 250 g (nakrájaný na plátky)
2	Biele cibule, pribl. 150 g (nakrájané na krúžky)
3	Mrkvy, pribl. 250 g (nakrájané na kocky)
1 l	Kuracieho vývaru
1 ČL	Majoránky
1	Bobkový list
30 g	Petržlenovej vňate (nasekaný)
1 PL	Oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia

Príprava

- Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1600 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Do veľkého hrnca dáme olej.
- Pridáme cibule a opekáme, kým nezačnú hnednúť (pribl. 5 minút).
- Do hrnca dáme majoránku, zemiaky, pór, mrkvy, párky, petržlenovú vňať a zeler a ďalšie 2 minúty opekáme s cibuľami.
- Zalejeme kuracím vývarom a pridáme bobkový list.
- Hrnec zakryjeme pokrievkou a stlačením  produkt prepne do režimu „Polievka“ (pozri „Režim varenia“).
- Varíme 90 minút.
- Občas polievku premiešame.
- Dochutíme soľou a korením.

● Odstránenie porúch

Problém	Príčina	Odstránenie
Indukčná varná doska sa nezapína.	Sieťová zástrčka 1 nie je zapojená. Je aktivovaná detská poistka.	Pripojte sieťovú zástrčku 1 do vhodnej zásuvky. Deaktivujte detskú poistku (pozri „Detská poistka“).
Varná platňa 2 sa nezohrieva.	Riad nie je vhodný na indukciu.	Používajte len riad, ktorý je vhodný na indukciu.
Na displeji 11 sa zobrazuje E0 .	Na varnej platni 2 nie je položený žiadny riad. Riad nie je vhodný na indukciu. Riad je príliš malý alebo nie je položený v strede na varnej platni 2 .	Na varnú platňu 2 položte riad. Používajte len riad, ktorý je vhodný na indukciu. Používajte len riad, ktorý má priemer dna medzi 10 a 22 cm a položte ho do stredu varnej platne 2 .
Spotrebič sa automaticky vypína.	Žiadna operácia v priebehu dvoch hodín.	Reštartujte spotrebič.
Na displeji 11 sa zobrazí E2 .	Snímač teploty nefunguje.	Spotrebič vráťte do servisného strediska na kontrolu a opravu.
Na displeji 11 sa zobrazí E3 .	Vysokonapäťová ochrana. Napájacie napätie je príliš vysoké.	Uistite sa, že napájacie napätie je v rozmedzí 220–240 V.
LED indikuje E4 .	Nízkonapäťová ochrana. Napájacie napätie je príliš nízke.	
LED indikuje E5 .	Ohrevná zóna je prehriata.	Po vychladnutí spotrebič znovu spustíte.
LED indikuje E6 .	IGBT (riadiaca jednotka) sa prehrieva.	Skontrolujte vetracie otvory a uistite sa, že tieto oblasti neboli zablokované. Po vychladnutí spotrebič znovu spustíte.
LED indikuje E9 .	Spojenie medzi hlavnou riadiacou doskou a riadiacou doskou displeja sa stratilo alebo zlyhalo.	Spotrebič vráťte do servisného strediska na kontrolu a opravu.

Poznámka: Ak sa problémy stále nedajú vyriešiť, vráťte spotrebič do servisného strediska na kontrolu a opravu.

● Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Produkt vždy odpojte z napájania.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou. Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.

⚠ OPATRNĚ! Na čistenie produktu nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, tvrdé kefy ani ostré predmety. Inak vzniká nebezpečenstvo poškodenia produktu.

- Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to nutné, použite prostriedok na umývanie riadu.
- Varnú platňu [2] a ovládací panel [20] pravidelne utierajte jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne pretrite handrou namočenou len v čistej vode a odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Nepoužívajte čistiace spreje ani iné agresívne čistiace prostriedky, pretože môžu spôsobiť flaky, šmuhy alebo zakalenie povrchu.
- Po vyčistení: Nechajte produkt vyschnúť.

● Skladovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Pred uskladnením: Produkt očistite.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávať na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Produkt neskladujte vo vertikálnej polohe.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 490557_2407) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de pictogramas utilizados	Página 145
Introducción	Página 146
Uso previsto	Página 146
Volumen de suministro	Página 146
Lista de partes	Página 146
Datos técnicos	Página 147
Consumo de energía	Página 147
Medidas generales de seguridad	Página 148
Primer uso	Página 152
Colocar el producto	Página 152
Utensilios de cocina adecuados	Página 152
Funcionamiento	Página 152
Ajuste del nivel de potencia y la temperatura	Página 153
Temporizador	Página 153
Temporizador de retardo	Página 153
Seguro para niños	Página 154
Apagado del producto	Página 154
Modo de cocción	Página 155
Pautas para cocinar	Página 157
Recetas	Página 158
Estofar	Página 158
Hervir	Página 158
Freír	Página 159
Sopa	Página 159
Subsanación de problemas	Página 160
Limpieza y mantenimiento	Página 161
Almacenamiento	Página 161
Eliminación	Página 162
Garantía	Página 162
Tramitación de la garantía	Página 163
Asistencia	Página 163

Lista de pictogramas utilizados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		¡Riesgo de quemaduras! Superficies calientes, ¡no las toque!
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		¡Cuidado, superficie caliente!
	¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
			Este símbolo indica que los materiales utilizados son seguros para el contacto con los alimentos y cumplen con las normativas europeas.
	¡ATENCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		Símbolo para un producto de la clase de protección II
	Tensión/corriente alterna		El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.
Hz	Hertzio (frecuencia de red)		
W	Watt		
	Información sobre seguridad		
	Instrucciones de uso		

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

Este producto está diseñado para calentar y cocinar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico. No es apropiado para fines médicos o comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

1 × Placa de inducción portátil

1 × Manual del usuario

● Lista de partes

(Fig. A)

1		Cable de conexión con enchufe
2		Zona de cocción
3	W	Pantalla de nivel de potencia (en vatios) con indicador
4	+	Botón (Aumentar valores)
5	M	Botón (Función básica)
6		Botón con indicador (encendido/apagado)
7		Botón con indicador (Incremento de potencia)
8		Botón con indicador (Freír)
9		Botón con indicador (Hervir)
10		Botón con indicador (Estofar)
11		Pantalla
12		Botón con indicador (Leche)
13		Botón con indicador (Sopa)
14		Botón con indicador (Agua)
15		Botón con indicador (Conservar caliente)
16		Botón con indicador (Seguro para niños)
17		Botón con indicador (Temporizador/temporizador de retardo)
18	-	Botón (Disminuir valores)
19	°C	Pantalla de temperatura con indicador
20		Panel de control
21		Ventilador

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	2200 W
Diámetro máximo para la base del utensilio de cocina:	22 cm
Diámetro mínimo para la base del utensilio de cocina:	10 cm
Clase de protección:	II / 

● Consumo de energía

(sometido a prueba conforme al Reglamento (UE) n.º 66/2014, anexo I, apartados 2 y 2.2)

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificador del modelo		HG07975	
Tipo de placa de cocción	-	Eléctrico	-
Número de zonas y/o superficies de cocción	-	1	-
Tecnología de calentamiento (zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas de cocción)	-	Inducción	-
Para zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie útil de cada zona de cocción calentada eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	Ø	22,0	cm
Para zonas o superficies de cocción no circulares: Longitud y anchura de la superficie útil de cada zona de cocción y de cada superficie de cocción calentadas eléctricamente, con una precisión de 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción por kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Más información sobre la reducción del impacto medioambiental global o del consumo de energía del proceso de cocción:

Para mantener el consumo de corriente lo más bajo posible: Suba la temperatura o la potencia justo lo necesario. Ajuste o reduzca temperatura o la potencia según corresponda al cocinar las comidas. Utilice ollas y sartenes con tapa siempre que sea posible.



Medidas generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

En caso de que se produzcan daños por el incumplimiento de las instrucciones de este manual de usuario, el derecho a la garantía perderá su validez.

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje.

El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros.

Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

⚠ ¡ADVERTENCIA! Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, encargue cualquier reparación únicamente a un personal cualificado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Si la superficie está dañada, apague el dispositivo para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocción, cocina a gas, horno etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto durante su funcionamiento ni poco después de usarlo, cuando aún está caliente.
- Tenga cuidado para evitar que el cable de conexión entre en contacto con la zona de cocción.
- No se recomienda el uso de cables de extensión.
- Tienda los cables de conexión, de modo que nadie pueda tropezar con ellos ni dañarlos.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

- Al utilizar el producto, asegúrese de que no hay materiales fácilmente inflamables cerca de él (por ejemplo, paños o trapos de cocina).

Limpieza y conservación

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.

- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

⚠ ¡Peligro por campos electromagnéticos!

Los dispositivos médicos (marcapasos, audífonos, etc.) pueden verse afectados y dañados por los campos electromagnéticos. Si tiene un marcapasos, un desfibrilador implantado u otro dispositivo metálico o electrónico implantado, estos dispositivos pueden ser afectados por los campos electromagnéticos y provocar una descarga eléctrica, quemaduras, interferencias eléctricas o la muerte. Mantenga la distancia de seguridad recomendada por el fabricante del dispositivo.

● Primer uso

- Retire por completo el material de embalaje.
- Limpie el producto (véase "Limpieza y cuidado").

● Colocar el producto

- Coloque el producto sobre una superficie plana que ofrezca el suficiente espacio para la ventilación.
- Entre el producto y las paredes adyacentes (incluidas las paredes laterales y la trasera) debe haber un espacio libre de al menos 10 cm.

● Utensilios de cocina adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos adecuados para placas de inducción portátiles. Al comprarlos, fíjese si se indica que son aptos para usarlos en placas de inducción. No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con metales no magnéticos (por ejemplo, aluminio y cobre) y otros materiales (por ejemplo, cerámica, porcelana, vidrio).
- Los utensilios de cocina deben quedar planos sobre la placa de inducción.
- El utensilio de cocina debe tener un diámetro de 10 a 22 cm.

- ❗ **NOTA:** Si el utensilio de cocina no tiene el diámetro correcto o no está hecho de un material adecuado:
- La placa de inducción se apaga automáticamente.
 - Suena un pitido.
 - En la pantalla [11] aparece el mensaje de error **EO**.

● Funcionamiento

❗ **NOTA:**

- Utilice sartenes y ollas adecuadas para una mayor transferencia de calor.
- Utilice ollas y sartenes que se ajusten al diámetro de la placa de cocción.
- Cada vez que se pulsa un botón suena un pitido.

Activar el modo Standby

- Coloque una olla o una sartén llena sobre la zona de cocción [2].
- Conecte el enchufe [1] a una toma de corriente apropiada.
Suena un pitido.
Todos los indicadores del panel de control [20] se iluminan durante 1 segundo.
En la pantalla [11] aparece **-L-**.
El producto está en modo Standby.

- ❗ **NOTA:** Si la temperatura de la zona de cocción [2] es superior a 60 °C, en la pantalla [11] aparece **-H-**.

Encender el modo de selección de programa

- Mantenga pulsado  [6] durante 2 segundos.
El indicador sobre  se enciende.
En la pantalla [11] aparece **ON**.
Suena un pitido.
El producto está ahora en el modo de selección de programa.
- Seleccione un modo de cocción (véase "Modo de cocción").

❗ **NOTA:**

- Volver al modo Standby:
Pulse  [6].
- Si no se selecciona ningún modo de cocción en un lapso de 30 segundos, el producto cambia automáticamente al modo Standby.

● Ajuste del nivel de potencia y la temperatura

- Cambie los siguientes valores:
 - Nivel de potencia (en pasos de 200 W cada uno)
 - Temperatura (en pasos de 20 °C cada uno)
- Pulse + **4** o - **18**.

Botón Potencia/Temperatura

- | | |
|-------------|---|
| + 4 | Aumentar la potencia/ (máx. 2000 W, temperatura 240 °C) |
| - 18 | Disminuir la potencia/ (mín. 200 W, temperatura 60 °C) |

● Temporizador

- ① **NOTA:** Compruebe si puede utilizar el temporizador en el modo de cocción deseado: Véase la tabla “Modo de cocción”

- Seleccione un modo de cocción adecuado o seleccione la función básica **M 5** (véase “Modo de cocción”).
- Cambie la pantalla **11** entre °C **19** y **W 3**:
Pulse **M 5**.
- Iniciar temporizador:
Pulse **⌚ 17**.
- Ajuste básico:
30 minutos
- Ajustar el temporizador:
 - Pulse + **4** o - **18** para cambiar en pasos de 1 minuto cada uno.
 - Mantenga pulsado + **4** o - **18** para cambiar en pasos de 10 minutos cada uno.

Botón Ajuste del temporizador

- | | |
|-------------|-------------------------------------|
| + 4 | Aumentar el tiempo (máx. 3 horas) |
| - 18 | Disminuir el tiempo (mín. 1 minuto) |

- Activación del temporizador ajustado: Pulse de nuevo **⌚ 17** o espere 5 segundos hasta que el temporizador se active automáticamente. El tiempo ajustado parpadea 4 veces en la pantalla **11**.

A continuación, en la pantalla **11** aparece alternadamente la potencia/temperatura ajustada y el tiempo de cocción restante hasta que haya transcurrido el tiempo ajustado.

- El producto se apaga, una vez que el temporizador ha terminado la cuenta atrás y llega a **0**.
Suenan 5 pitidos.
- Apagar el producto antes de que el temporizador termine su cuenta atrás y llegue a **0**:
Pulse **⏻ 6**.
- Reiniciar el temporizador:
Pulse **⌚ 17**.

● Temporizador de retardo

- ① **NOTA:** Compruebe si puede utilizar el temporizador de retardo en el modo de cocción deseado: Véase la tabla “Modo de cocción”

- Mantenga pulsado **⏻ 6** durante 2 segundos. El indicador sobre **⏻** se enciende.
- En la pantalla **11** aparece **ON**.
- Suenan 5 pitidos.
- Iniciar temporizador de retardo:
Pulse **⌚ 17**.
- Ajuste básico:
30 minutos
- Ajustar el temporizador de retardo:
 - Pulse + **4** o - **18** para cambiar en pasos de 1 minuto cada uno.
 - Mantenga pulsado + **4** o - **18** para cambiar en pasos de 10 minutos cada uno.

Botón Ajustar el temporizador de retardo

- | | |
|-------------|-------------------------------------|
| + 4 | Aumentar el tiempo (máx. 24 horas) |
| - 18 | Disminuir el tiempo (mín. 1 minuto) |

- Seleccione un modo de cocción adecuado (véase “Modo de cocción”).

- En cuanto el temporizador de retardo haya terminado su cuenta atrás, se activa el modo de cocción seleccionado.

Si no se efectúa ninguna otra entrada, el producto cambia al modo Standby después de 2 horas de cocción como máximo.

- Desactivar anticipadamente el temporizador de retardo:
Pulse  .

● Seguro para niños

- Activar el seguro para niños:
 - Mantenga pulsado   durante 2 segundos.
 - El indicador sobre  se enciende.
- Desactivar el seguro para niños:
 - Mantenga pulsado   durante 2 segundos.
 -  se apaga.

❗ NOTA:

- **Producto en modo Standby:** Puede activar el seguro para niños cuando el producto está en modo Standby. Al hacerlo se bloqueará el botón  .
- Desactive el seguro para niños para volver a encender el producto.
- **Producto encendido:** Puede activar el seguro para niños al encender el producto. El producto sigue funcionando según los últimos ajustes.
Puede apagar el producto pulsando  
Todos los demás botones se bloquean hasta que se desactive el seguro para niños.

● Apagado del producto

- Si un modo de cocción está en funcionamiento, el producto cambia al modo Standby después de 2 horas como máximo, si no se efectúa ninguna otra entrada.
 - Cambiar de un modo de cocción al modo Standby:
Pulse  .
- Cuando el producto está caliente, el ventilador  funciona durante algunos minutos para enfriar el producto.

● Modo de cocción

Seleccionar el modo de cocción: Pulse uno de los botones del panel de control **20**. El indicador del modo de cocción seleccionado se ilumina.



Modo ¹	Descripción
 7 Incremento de potencia	Acelerar el proceso de cocción El producto funciona a plena potencia durante 30 segundos y luego vuelve al nivel de potencia que tenía o a la temperatura o función anterior.
 8 Freír	Cocinar a alta temperatura Cuando la temperatura de los ingredientes alcanza el nivel de temperatura previsto por el modo seleccionado (la temperatura máxima de los distintos modos es diferente), el producto cambia al modo de intervalo o detiene el proceso de cocción.
 9 Hervir	Lleva los alimentos a ebullición y luego los cocina a fuego lento. - En cuanto los alimentos comienzan a hervir, el producto baja la potencia. - Esto evita que los alimentos rebosen al hervir y los mantiene cerca del punto de ebullición.
 10 Estofar	Calentamiento continuo con potencia moderada Esta función básica, estofar, se utiliza a menudo para sopas, guisos, salsas y estofados.
 12 Leche	Calentamiento continuo a una temperatura máxima de 60 °C - Especialmente adecuado para calentar leche. - Tiempo de calentamiento: 20 minutos
 13 Sopa	El producto ajusta el nivel de potencia a la temperatura de los alimentos y al tiempo de cocción. Sirve para cocinar y recalentar sopas.
 14 Agua	El producto mantiene el nivel de potencia constante y alto. - Sirve para hervir agua - Tiempo máximo de calentamiento: 20 minutos
 15 Conservar caliente	Calentamiento continuo con calor moderado - Sirve para recalentar y mantener calientes los alimentos sin quemarlos. - Tiempo y temperatura de calentamiento: 2 horas a 60 °C

¹: La temperatura/potencia al ejecutar un programa puede ajustarse en cualquier momento dentro del rango de potencia ajustable.

Modo	Ajuste básico		Temp. ¹	Potencia ¹	Temporizador ²	Retardo ³	Observación
M 5 Función básica	2 h: o 2 h:	1000 W 120 °C	Sí	Sí	Sí	No	Para cambiar la pantalla 11 entre °C 19 y W 3 : Pulse M 5 .
 7 Incre- mento de potencia	2200 W durante 30 s, seguidamente volver al ajuste anterior		No	No	No	No	
 8 Freír	30 min:	180 °C	Sí	No	Sí	No	
 9 Hervir	0-2 min: 2000 W Después de 2 min ⁴ En total: 30 min		No	Sí	Sí	No	
 10 Estofar	2 h:	600 W	No	No	No	Sí	
 12 Leche	20 min:	60 °C	No	No	No	Sí	En la pantalla 11 aparece 60 (Tem- peratura)
 13 Sopa	0-2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W		No	Sí	No	Sí	Cuando la sopa empieza a hervir en un lapso de 3 a 20 minutos, el producto pasa automáticamente a 400 W. Este nivel de potencia se mantiene durante un máximo de 60 minutos.
 14 Agua	20 min:	2000 W	No	Sí	Sí	No	
 15 Conservar caliente	2 h:	60 °C	No	No	No	Sí	En la pantalla 11 aparece 60 (Tem- peratura).

¹: ¿Es posible ajustar la temperatura y la potencia en este modo (Sí/No)?
En caso afirmativo: Pulse + **4** o - **18** para ajustar.

²: ¿Es posible utilizar el temporizador en este modo (Sí/No)?

³: ¿Es posible utilizar el temporizador de retardo en este modo (Sí/No)?

⁴: Temperatura < 95 °C: 2000 W; temperatura ≥ 95 °C: 1000 W

● Pautas para cocinar

Comida		Temperatura/Potencia	Peso (propuesta)	Tiempo (propuesta)		Modo
Muslo y contramuslo de pollo	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Freír
Muslos de pollo	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Freír
Alitas de pollo	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Freír
Filete de pescado	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Freír
Patatas fritas congeladas	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Freír
Alimentos precocinados (por ejemplo, alimentos enlatados)		600 W	600-1000 g	5-8 min	^{4,6}	 9 Hervir
Mariscos	²	Ajuste básico	600-1000 g	30 min		 9 Hervir
Vacuno	^{2,3}	Ajuste básico	500 g	120 min	⁵	 10 Estofar
Cordero	²	Ajuste básico	500 g	120 min	⁵	 10 Estofar
Sopa de verduras	^{2,3}	Ajuste básico	1000-1500 g	90 min	⁵	 13 Sopa
Sopa de pollo	²	Ajuste básico	600 g	90 min	⁵	 13 Sopa

¹: Precalentar el aceite a 180 °C durante unos 10 minutos.

²: Marinar con especias. Añadir agua u otro líquido adecuado según se desee.

³: Véase "Recetas"

⁴: Tenga en cuenta la información que aparece en el embalaje

⁵: Ajuste básico

⁶: Alimentos congelados: Añadir 2 minutos de tiempo de cocción.

i NOTA: Compruebe regularmente el estado de los ingredientes hasta que estén cocidos o hayan alcanzado el grado de dorado deseado. El tiempo de cocción requerido puede ser más corto o más largo que el indicado en las recetas o en la tabla de cocción.

● **Recetas**

● **Estofar**

Carne de vacuno al vino tinto

 x 2-3

Ingredientes

500 g	Carne de vacuno (costillas deshuesadas, picadas)
1,5 cda.	Sal
0,5 cda.	Pimienta negra, molida
2 cda.	Aceite de cocina
1	Cebolla (cortada en dados)
2	Zanahorias (cortadas en dados)
100 g	Setas (picadas)
300 ml	Vino tinto
500 ml	Caldo de pollo
1 cda.	Albahaca seca

Preparación

- Marine la carne de vacuno en un recipiente con sal y pimienta. Dejarla marinando en la nevera durante 20 minutos.
- Añada 2 cucharadas de aceite de cocina a la olla. Precaliente la placa de inducción con un nivel de potencia de 1600 W (véase "Ajuste del nivel de potencia y la temperatura").
- Añadir la carne de vacuno y saltearla hasta que esté ligeramente dorada. Pasarla a un plato.
- Añadir la cebolla, las zanahorias y las setas a la olla. Remover durante 5 minutos.
- Añadir el vino tinto, el caldo de pollo, la carne de vacuno cocida y la albahaca. Pulse  para cambiar al modo "Estofar" (véase "Modo de cocción"). Cocinar durante 2 horas. Remover regularmente.

● **Hervir**

Risotto de pollo y setas

 x 2-3

Ingredientes

400 g	Filetes de pechuga de pollo sin piel (cortados en dados)
1,5 cda.	Sal
0,5 cda.	Pimienta negra, molida

2 cda.	Aceite de cocina
50 g	Mantequilla
2 dientes	Ajo (picado)
1	Cebolla (cortada en dados)
200 g	Setas (picadas)
1 cda.	Albahaca seca
250 g	Arroz para risotto
150 ml	Vino blanco
1 litro	Caldo de pollo
75 g	Queso parmesano, finamente rallado

Preparación

- Marine el pollo en un recipiente con sal y pimienta. Dejarlo marinando durante 15 minutos.
- Añada 2 cucharadas de aceite de cocina a la olla. Precaliente la placa de inducción con un nivel de potencia de 1400 W (véase "Ajuste del nivel de potencia y la temperatura").
- Añadir el pollo y saltearlo hasta que esté ligeramente dorado. Pasarlo a un plato.
- Añadir la mitad de la mantequilla a la olla. Agregar el ajo, la cebolla, las setas y la albahaca. Remueva regularmente durante 5 minutos o hasta que la cebolla esté blanda y las setas estén ligeramente doradas.
- Añada el arroz y el vino blanco. Remueva hasta que el líquido se reduzca a la mitad.
- Añadir la mitad del caldo de pollo. Remover regularmente.
- Pulse  para cambiar al modo "Hervir" (véase "Modo de cocción"). Cocinar durante 15 minutos.
- Si es necesario, añadir un poco de agua.
- Añadir el pollo y la segunda mitad del caldo de pollo. Remover regularmente.
- Cocinar durante 13 minutos.
- Cuando el arroz esté cocido, añadir el queso parmesano y el resto de la mantequilla removiéndolos.

● Freír

Pollo frito japonés

 x 4-6

Ingredientes

1200 g	Muslo y contramuslo de pollo (cortado en dados)
3 cda.	Vino de arroz
3 cdta.	Azúcar
6 cda.	Salsa de soja
3 cda.	Jengibre (picado)
3 dientes	Ajo (picado)
2	Huevos
120 g	Fécula de maíz
1 litro	Aceite de cocina (La cantidad puede variar según el tamaño de la olla. El aceite de cocina debe cubrir el pollo.)

Preparación

- Marinar el pollo en un recipiente con vino de arroz, azúcar, salsa de soja, jengibre y ajo. Dejarlo marinando en la nevera durante al menos 15 minutos.
- Añadir el huevo y la fécula de maíz al pollo. Mezclar bien.
- Verter el aceite de cocina en una olla.
- Ajustar la placa de inducción a 180 °C y calentarla durante aprox. 10 minutos (véase “Ajuste del nivel de potencia y la temperatura”).
- Pulse  para cambiar al modo “Freír” (véase “Modo de cocción”).
- Sumergir el pollo con cuidado en el aceite de cocina. Freír el pollo de 5 a 7 minutos hasta que esté bien dorado (añadir al mismo tiempo un máximo de 300 g de pollo cortado en dados a la olla).
- Para evitar que se derrame el aceite de cocina, saque el pollo del aceite de cocina lentamente con mucho cuidado utilizando una espumadera o unas pinzas.

● Sopa

Sopa de patata

 x 3-4

Ingredientes

750 g	Patatas (cortadas en dados)
3	Salchichas de Frankfurt (cortadas en dados)
150 g	Apionabo (cortado en dados)
1	Puerros, aprox. 250 g (cortados en rodajas)
2	Cebollas blancas, aprox. 150 g (cortadas en aros)
3	Zanahorias, aprox. 250 g (cortadas en dados)
1 litro	Caldo de pollo
1 cdta.	Mejorana
1	Hoja de laurel
30 g	Perejil (picado)
1 cda.	Aceite de cocina
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación

- Precaliente la placa de inducción con un nivel de potencia de 1600 W (véase “Ajuste del nivel de potencia y la temperatura”).
- Añada el aceite de cocina a una olla grande.
- Añadir las cebollas y saltearlas hasta que empiecen a dorarse (aprox. 5 minutos).
- Añadir la mejorana, las patatas, los puerros, las zanahorias, las salchichas, el perejil y el apionabo a la olla y saltearlos otros 2 minutos con las cebollas.
- Verter el caldo de pollo y agregar la hoja de laurel.
- Cubra la olla con una tapa y pulse  para cambiar al modo “Sopa” (véase “Modo de cocción”).
- Cocinar durante 90 minutos.
- Remover la sopa de vez en cuando.
- Condimentar con sal y pimienta.

● Subsanación de problemas

Problema	Causa	Subsanación
La placa de inducción portátil no se enciende.	El enchufe 1 no está conectado. El seguro para niños está activado.	Conecte el enchufe 1 a una toma de corriente apropiada. Desactive el seguro para niños (véase "Seguro para niños").
La zona de cocción 2 no calienta.	Los utensilios de cocina no son adecuados para la inducción.	Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para la inducción.
En la pantalla 11 aparece E0 .	No se ha colocado ningún utensilio de cocina en la zona de cocción 2 . Los utensilios de cocina no son adecuados para la inducción. Los utensilios de cocina son demasiado pequeños o no están centrados en la zona de cocción 2 .	Coloque un utensilio de cocina en la zona de cocción 2 . Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para la inducción. Utilice únicamente utensilios de cocina con un diámetro de base de entre 10 y 22 cm y colóquelos en el centro de la zona de cocción 2 .
El aparato se apaga automáticamente.	Ninguna operación en dos horas.	Reinicie el aparato.
La pantalla 11 muestra E2 .	El sensor de temperatura no funciona.	Devuelva el aparato al centro de servicio para su revisión y reparación.
La pantalla 11 muestra E3 .	Protección contra alta tensión. La tensión de alimentación es demasiado alta.	Asegúrese de que la tensión de alimentación está dentro de 220–240 V.
El LED muestra E4 .	Protección contra baja tensión. La tensión de alimentación es demasiado baja.	
El LED muestra E5 .	La zona de calefacción está sobrecalentada.	Reinicie el aparato después de que se haya enfriado.
El LED muestra E6 .	El IGBT (unidad de control) está sobrecalentado.	Compruebe los orificios de ventilación y asegúrese de que no estén obstruidos. Reinicie el aparato después de que se haya enfriado.

Problema	Causa	Subsanación
El LED muestra E9 .	La conexión entre la placa de control principal y la placa de control de la pantalla se ha perdido o ha fallado.	Devuelva el aparato al centro de servicio para su revisión y reparación.

Observación: Si el problema persiste, envíe el aparato al servicio técnico para su revisión y reparación.

● **Limpieza y mantenimiento**

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto del suministro de corriente.

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

 **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

 **¡ATENCIÓN!** Para limpiar el producto, no utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, cepillos duros u objetos puntiagudos. De lo contrario, existe el riesgo de que ocurran daños materiales.

- Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, utilice un poco de detergente.
- Limpie regularmente la zona de cocción 2 y el panel de control 20 con un detergente suave.
- A continuación, pásele un paño humedecido sólo con agua limpia para eliminar cualquier residuo de detergente.
- No utilice ningún spray de limpieza ni ningún otro producto de limpieza agresivo, ya que pueden provocar manchas o rayas, o enturbiar la superficie.
- Después de la limpieza: Deje que el producto se seque.

● **Almacenamiento**

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!**

No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

- Antes de guardarlo: Limpie el producto.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.
- No guarde el producto en posición vertical.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 490557_2407) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over brugte piktogrammer	Side 165
Indledning	Side 166
Tilsluttet anvendelse	Side 166
Leveringsomfang	Side 166
Liste over dele	Side 166
Tekniske data	Side 167
Energiforbrug	Side 167
Generelle	Side 168
Første brug	Side 172
Montering af produkt	Side 172
Egnet kogeudstyret	Side 172
Betjening	Side 172
Indstilling af effekttrin og temperatur	Side 173
Timer	Side 173
Forsinkelsestimer	Side 173
Børnesikring	Side 174
Frakobling af produktet	Side 174
Kogefunktion	Side 175
Retningslinjer for tilberedning	Side 177
Opskrifter	Side 178
Grydestegning	Side 178
Kogning	Side 178
Friture	Side 179
Suppe	Side 179
Fejlafhjælpning	Side 180
Rengøring og vedligeholdelse	Side 181
Opbevaring	Side 181
Bortskaffelse	Side 181
Garanti	Side 182
Afvikling af garantisager	Side 182
Service	Side 182

Liste over brugte piktogrammer

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Forbrændingsrisiko! Varme overflader, må ikke berøres!
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Forsigtig, varm overflade!
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.		Fare – Risiko for elektrisk stød!
			Dette symbol markerer at de anvendte materialer er sikre for kontakt med levnedsmidler og modsvarer europæiske direktiver.
	OBS! Dette symbol, sammen med signalordet "Obs", betyder fare for tingskader.		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.		Symbol for et produkt i beskyttelsesklasse II
	Vekselstrøm/-spænding		CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.
Hz	Hertz (netfrekvens)		
W	Watt		
 	Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning		

INDUKTIONSKOGEPLADE

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er beregnet til opvarmning og tilberedning af fødevarer. Produktet må ikke anvendes til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til medicinske eller kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

1 × Induktionskogeplade

1 × brugsvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

1	Netledning med netstik
2	Kogezone
3	W Effektrinnsdisplay (i Watt) med visning
4	+ Knap (Øgning af værdi)
5	M Knap (Grundfunktion)
6	 Tast med visning (til/fra)
7	 Tast med visning (Boost)
8	 Tast med visning (Friture)
9	 Tast med visning (Kogning)
10	 Tast med visning (Grydestegning)
11	Display
12	 Tast med visning (Mælk)
13	 Tast med visning (Suppe)
14	 Tast med visning (Vand)
15	 Tast med visning (Hold varm)
16	 Tast med visning (Børnesikring)
17	 Tast med visning (Timer/forsinkelsestimer)
18	- Knap (Reduktion af værdi)
19	°C Temperaturdisplay med visning
20	Betjeningsfelt
21	Ventilator

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	2200 W
Maks. diameter for bund på kogeudstyret:	22 cm
Min. diameter på bund på kogeudstyret:	10 cm
Beskyttelsesklasse:	II /

● Energiforbrug

(testet iht. forordning (EU) nr. 66/2014, tillæg I, afsnit 2 og 2.2)

	Symbol	Værdi	Enhed
Modellens identifikationskode		HG07975	
Kogepladetype	-	Elektrisk	-
Antal kogezone og/eller kogeblade	-	1	-
Opvarmningsteknik (induktionskogezone og -kogeblade, keramiske kogezone, kogeblade)	-	Induktion	-
For cirkelformede kogezone eller -blade: Diameter af den effektive overflade for hver elektrisk opvarmede kogezone med 5 mm nøjagtighed.	Ø	22,0	cm
For ikke-cirkelformede kogezone eller -blade: Længde og bredde af den effektive overflade for hver elektrisk opvarmede kogezone og hver elektrisk opvarmede kogeblade med 5 mm nøjagtighed.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -blade pr. kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Energiforbrug for kogeplade pr. kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Yderligere information for reduktion af miljøbelastning/energiforbrug ved madlavning:

Hold strømforbruget så lavt som muligt: Indstil kun temperatur/effekt på det påkrævede niveau. Tilpas/reducer respektivt ved tilberedning af madvarer. Benyt så vidt muligt gryder og pander med låg.



Generelle

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn.

Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledning.

Tilsigtet anvendelse

⚠ ADVARSEL! Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

⚠ ADVARSEL!
Forbrændingsrisiko!
Genstande af metal, som f.eks. kniv, gaffel, ske og låg, må ikke anbringes på kogepladen, da de kan opvarmes.

⚠ ADVARSEL!
Forbrændingsrisiko!
Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

Elektrisk sikkerhed

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød! Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Hvis overfladen er skadet, skal apparatet slukkes, for at undgå risiko for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!
Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og netledning for skader. Hvis produktets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt netledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Netledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

Betjening

- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet under brugen eller lige efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at netledning ikke kommer i kontakt med kogezone.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke.
- Anbring netledningen så ingen kan snuble over den, og at den ikke kan blive beskadiget.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

- Vær ved brug af produktet opmærksom på, at der ikke befinder sig let antændelige materialer i nærheden af produktet (f.eks. viskestykker, grydelapper).

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.

- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

⚠ Fare ved elektromagnetiske felter! Medicinske apparater (pacemaker, høreapparat m.m.) kan påvirkes og skades af elektromagnetiske felter. Hvis du har en pacemaker, en implanteret defibrillator eller et andet implanteret metallisk eller elektronisk apparat, kan dette påvirkes af de elektromagnetiske felter og medføre elektrisk stød, forbrænding, elektriske fejl eller død. Observer den af apparatproducenten anbefalede sikkerhedsafstand.

● Første brug

- Fjern emballagen.
- Rengør produktet (se "Rengøring og pleje").

● Montering af produkt

- Anbring produktet på en plan overflade med tilstrækkelig plads til ventilation.
- Der skal være et frirum på mindst 10 cm mellem produktet og de tilgrænsende vægge (inkl. side- og bagvæg).

● Egnet kogeudstyret

- Benyt kun ferromagnetisk kogeudstyr der er egnet til induktionskogeplader. Kogeudstyret skal være mærket til dette ved købet. Kogeudstyret af ikke-magnetiske metaller (f.eks. aluminium og kobber) og andre materialer (f.eks. keramik, porcelæn, glas) er ikke egnet.
- Kogeudstyret skal stå fladt på induktionspladen.
- Kogeudstyret skal have en diameter på 10 til 22 cm.

❗ **BEMÆRK:** Hvis kogeudstyret ikke har den rette diameter eller er fremstillet af uegnet materiale:

- Induktionspladen slukker automatisk.
- Der lyder en advarselstone.
- Display **11** viser en fejlmelding **EO**.

● Betjening

❗ **BEMÆRK:**

- Benyt de egnede pander og gryder for bedste varmeoverførsel.
- Benyt gryder og pander der passer til diameteren på kogezone.
- Der lyder et signal hver gang der trykkes på en tast.

Aktivering af standby tilstand

- Anbring en fyldt gryde eller pande på kogezone **2**.
- Tilslut netstikket **1** til en egnet stikkontakt. Der lyder en advarselstone. Alle visninger på betjeningsfeltet **20** lyser i 1 sekund. Display **11** viser **-L-**. Produktet er i standby tilstand.

❗ **BEMÆRK:** Når temperaturen på kogezone **2** er over 60 °C, viser display **11** **-H-**.

Aktivering af programvalg

- Hold **⏻** **6** i 2 sekunder. Visning lyser på **⏻**. Display **11** viser **ON**. Der lyder en advarselstone. Produktet er i programvalg tilstand.
- Vælg en kogefunktion (se "Kogefunktion").

❗ **BEMÆRK:**

- Tilbage til Standby tilstand: Tryk på **⏻** **6**.
- Hvis ingen kogefunktion vælges i 30 sekunder, skifter produktet til standby tilstand.

● Indstilling af effektrin og temperatur

- Skift de følgende værdier:
 - Effektrin (i trin på 200 W)
 - Temperatur (i trin på 20- °C)
- Tryk på + **4** eller - **18**.

Knap Effekt/Temperatur

- | | | |
|---|-----------|--|
| + | 4 | Øgning af effekt/ (max. 2000 W, 240 °C) |
| - | 18 | Reduktion af (min. 200 W, effekt/temperatur 60 °C) |

● Timer

- i BEMÆRK:** Kontroller om du kan benytte timer i den ønskede kogefunktion, se tabel "Kogefunktion"
- Vælg en egnet tilberedningsfunktion eller vælg grundfunktionen **M** **5** (se "Tilberedningsfunktion").
 - Skift af display **11** °C **19** og **W** **3**:
Tryk **M** **5**.
 - Start timer:
Tryk på **17**.
 - Grundindstilling:
30 minutter
 - Tilpas timer:
 - Tryk + **4** eller - **18**, for skift i trin på 1 minut.
 - Hold + **4** eller - **18** nedtrykket for skift i trin på 10 minutter.

Knap Indstilling af timer

- | | | |
|---|-----------|---------------------------------|
| + | 4 | Øgning af tid (maks. 3 timer) |
| - | 18 | Reduktion af tid (min. 1 minut) |
- Aktiver den indstillede timer: Tryk igen **17** eller vent 5 sekunder, til timer aktiveres automatisk. Den indstillede tid blinker 4x på display **11**.

Herefter skifter display **11** mellem indstillede effekt/temperatur og resterende tilberedningstid, til den indstillede tid er afviklet.

- Når timer er på **0**, slukker produktet. Der lyder en alarmlone 5x.
- Produktet slukker, inden timer er på **0**:
Tryk på **6**.
- Indstil timer igen:
Tryk på **17**.

● Forsinkelsestimer

- i BEMÆRK:** Kontroller at forsinkelsestimer kan bruges i den ønskede kogefunktion: se tabel "Kogefunktion"
- Hold **6** i 2 sekunder. Visning lyser på **6**.
 - Display **11** viser **ON**.
 - Der lyder en advarselstone.
 - Start af forsinkelsestimer:
Tryk på **17**.
 - Grundindstilling:
30 minutter
 - Tilpasning af forsinkelsestimer:
 - Tryk + **4** eller - **18**, for skift i trin på 1 minut.
 - Hold + **4** eller - **18** nedtrykket for skift i trin på 10 minutter.

Knap Indstilling af forsinkelsestimer

- | | | |
|---|-----------|---------------------------------|
| + | 4 | Øgning af tid (maks. 24 timer) |
| - | 18 | Reduktion af tid (min. 1 minut) |
- Vælg den egnede kogefunktion (se "Kogefunktion").
 - Når forsinkelsestimer har talt ned, startes den valgte kogefunktion.

Hvis der ikke sker yderligere indtastning, skifter produktet senest efter 2 timers kogning til standby tilstand.

- Deaktivering af forsinkelsestimer før tid:
Tryk på  **6**.

● Børnesikring

- Aktivering af børnesikring:
 - Tryk og hold nede på  **16** i 2 sekunder.
 - Visning lyser på .
- Deaktivering af børnesikring:
 - Tryk og hold nede på  **16** i 2 sekunder.
 -  slukker.

❗ BEMÆRK:

- **Produkt i standby tilstand:**
Børnesikring kan aktiveres, når produktet er i standby tilstand. Herved blokeres tast  **6**.
- Deaktiver børnesikring for fortsat brug af produktet.
- **Produktet er aktiveret:** Børnesikring kan aktiveres, når produktet er tændt. Produktet fortsætter ved den seneste indstilling.
Produktet kan slukkes ved tryk på  **6**.
Alle andre taster er blokeret, til børnesikring deaktiveres.

● Frakobling af produktet

- Hvis en kogefunktion er i drift, skifter produktet efter senest 2 timer til standby tilstand, hvis der ikke sker yderligere indtastning.
- Skift fra kogefunktion til standby tilstand:
Tryk på  **6**.
Når produktet er varmt, kører ventilatoren **21** videre i nogle minutter for køling af produktet.

● Kogefunktion

Valg af kogefunktion: Tryk på en tast på betjeningsfeltet **20**. Valgte kogefunktion er indikeret.



Tilstand ¹	Beskrivelse
 Boost	Accelereret tilberedning ■ Produktet kører i 30 sekunder med fuld effekt og skifter herefter tilbage til forrige effekttrin, temperatur eller funktion.
 Friture	Tilberedning ved høj temperatur ■ Når temperaturen på ingredienser har nået det respektive temperaturtrin for valgte funktion (den højeste temperatur afviger efter funktionen), skifter produktet til intervaldrift eller stopper tilberedningen.
 Kogning	Bringer madvarerne til kogning og fastholder kogningen. ■ Når madvarerne koger, sænker produktet effekten. ■ Dette beskytter madvarerne mod overkogning og holder dem i nærheden af kogepunktet.
 Grydestegning	Kontinuerlig opvarmning med moderat effekt ■ Denne grundfunktion, grydestegning, anvendes ofte til supper, gryderetter, sove og stegeretter.
 Mælk	Kontinuerlig opvarmning ved en maksimal temperatur på 60 °C ■ Specielt egnet til opvarmning af mælk. ■ Opvarmningstid: 20 minutter
 Suppe	Produktet tilpasser effekttrin til temperatur på madvarerne og tilberedningstiden. ■ Egner sig både til tilberedning og til opvarmning af supper.
 Vand	Produktet holder effekttrinnet konstant og højt. ■ Egnet til kogning af vand ■ Maksimal opvarmningstid: 20 minutter
 Hold varm	Kontinuerlig opvarmning med moderat varme ■ Egnet til opvarmning og varmeholdelse af madvarer, uden at de brænder på. ■ Opvarmningstid og temperatur: 2 timer ved 60 °C

¹: Temperatur/effekt ved afvikling af et program kan på ethvert tidspunkt tilpasses indenfor effektomfanget.

Funktion	Grundindstilling		Temp. ¹	Effekt ¹	Timer ²	Forsinkelse ³	Bemærkning
 Grundfunktion	2 t: eller 2 t:	1000 W 120 °C	Ja	Ja	Ja	Nej	Skift af display  °C  og W  Tryk  .
 Boost	30 s 2200 W, herefter tilbage til forrige indstilling		Nej	Nej	Nej	Nej	
 Friture	30 min:	180 °C	Ja	Nej	Ja	Nej	
 Kogning	0-2 min: 2000 W Efter 2 min ⁴ Samlet: 30 min		Nej	Ja	Ja	Nej	
 Grydestegning	2 t:	600 W	Nej	Nej	Nej	Ja	
 Mælk	20 min:	60 °C	Nej	Nej	Nej	Ja	Display  viser 60 (Temperatur)
 Suppe	0-2 min: 2-15 min: 15-20 min: 20-60 min: 60-90 min:	1000 W 1600 W 1000 W 400 W 200 W	Nej	Ja	Nej	Ja	Når suppen begynder at koge inden for 3 til 20 minutter, skifter produktet automatisk til 400 W. Dette effekttrin beholdes maksimalt 60 minutter.
 Vand	20 min:	2000 W	Nej	Ja	Ja	Nej	
 Hold varm	2 t:	60 °C	Nej	Nej	Nej	Ja	Display  viser 60 (Temperatur).

¹: Er der mulighed for tilpasning af temperatur og effekt i denne funktion (Ja/Nej)?

Hvis ja: Tryk + **4** eller - **18** for indstilling.

²: Er timer tilgængelig i denne funktion (Ja/Nej)?

³: Er forsinkelsestimer tilgængelig i denne funktion (Ja/Nej)?

⁴: Temperatur < 95 °C: 2000 W; Temperatur ≥ 95 °C: 1000 W

● Retningslinjer for tilberedning

Ret		Temperatur/effekt	Vægt (forslag)	Tid (forslag)		Funktion
Kyllingelår	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Friture
Kyllingekølle	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Friture
Kyllingevinger	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Friture
Fiskefilet	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Friture
Frosne pommes frites	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Friture
Forkogte madvarer (f.eks. madvarer fra konserves)		600 W	600-1000 g	5-8 min	^{4,6}	 9 Kogning
Skaldyr	²	Grundindstilling	600-1000 g	30 min		 9 Kogning
Oksekød	^{2,3}	Grundindstilling	500 g	120 min	⁵	 10 Grydestegning
Lam	²	Grundindstilling	500 g	120 min	⁵	 10 Grydestegning
Grøntsagssuppe	^{2,3}	Grundindstilling	1000-1500 g	90 min	⁵	 13 Suppe
Hønseskødssuppe	²	Grundindstilling	600 g	90 min	⁵	 13 Suppe

¹: Opvarm olien ved 180 °C i cirka 10 minutter.

²: Tilsæt krydderier. Tilsæt vand eller andre egnede væsker (efter behov).

³: Se "Opskrifter"

⁴: Bemærk informationen på emballagen

⁵: Grundindstilling

⁶: Dybfrost: Tilføj 2 min. tilberedningstid.

ⓘ BEMÆRK: Kontroller ingredienserne regelmæssigt, til de er møre eller har nået den ønskede bruningsgrad. Den påkrævede tilberedningstid kan være kortere eller længere end det angivne i opskrifter/tabel.

● Opskrifter

● Grydestegning

Oksekød i rødvin

 x 2-3

Ingredienser

500 g	Oksekød (hakket, uden ben)
1,5 tsk.	Salt
0,5 tsk.	Sort peber, friskmalet
2 spsk.	Madolie
1	Løg (i terninger)
2	Gulerødder (i terninger)
100 g	Champignon (hakket)
300 ml	Rødvin
500 ml	Hønskødsbouillon
1 tsk.	Basilikum, tørret

Tilberedning

- Oksekødet krydres i en skål med salt og peber. Anbring det 20 min. i køleskabet.
- Tilsæt 2 spiseskefulde madolie i gryden. Opvarm induktionskogefeltet på effekttrin 1600 W (se "Indstilling af effekttrin og temperatur").
- Tilsæt oksekød og brun det let. Hæld kødet på en tallerken.
- Tilsæt løg, gulerødder og champignon i gryden. Omrøres i 5 minutter.
- Tilsæt rødvin, hønskødsbouillon, brunet oksekød og basilikum. Tryk  for skift til funktion "Grydestegning" (se "Kogefunktion"). Steg i 2 minutter. Omrøres regelmæssigt.

● Kogning

Hønskøds- og champignonrisotto

 x 2-3

Ingredienser

400 g	Kyllingebryst, uden skind (i terninger)
1,5 tsk.	Salt
0,5 tsk.	Sort peber, friskmalet
2 spsk.	Madolie

50 g	Smør
2 fed	Hvidløg (hakket)
1	Løg (i terninger)
200 g	Champignon (hakket)
1 tsk.	Basilikum, tørret
250 g	Risottoris
150 ml	Hvidvin
1 l	Hønskødsbouillon
75 g	Parmesan, fint revet

Tilberedning

- Kylling krydres i en skål med salt og peber. Stil til side i 15 minutter.
- Tilsæt 2 spiseskefulde madolie i gryden. Opvarm induktionskogefeltet på effekttrin 1400 W (se "Indstilling af effekttrin og temperatur").
- Tilsæt kylling og brun den let. Anbring på en tallerken.
- Halvdelen af smørret kommes i gryden. Hvidløg, løg, champignon og basilikum tilsættes. Omrøres regelmæssigt i 5 minutter eller til løg er bløde og champignon er let brune.
- Tilsæt ris og hvidvin. Rør til væsken er reduceret til det halve.
- Tilsæt halvdelen af hønskødsbouillon. Omrøres regelmæssigt.
- Tryk  for skift til funktion "Grydestegning" (se "Kogefunktioner"). Koges i 15 minutter.
- Tilsæt vand efter behov.
- Kylling og den anden halvdel af hønskødsbouillon tilsættes. Omrøres regelmæssigt.
- Koges i 13 minutter.
- Når risen er mør, tilsættes parmesan og resten af smørret under omrøring.

● Friture

Japansk stegt kylling

 x 4-6

Ingredienser

1200 g	Kyllingebryst (i terninger)
3 spsk.	Risvin
3 tsk.	Sukker
6 spsk.	Sojasauce
3 spsk.	Ingefær (hakket)
3 fed	Hvidløg (hakket)
2	Æg
120 g	Stivelse
1 l	Madolie (mængden kan variere efter grydens størrelse. Madolien skal dække kyllingekødet)

Tilberedning

- Kylling marineres i en skål med risvin, sukker, sojasauce, ingefær og hvidløg. Anbringes i køleskabet i mindst 15 minutter.
- Æg og stivelse tilsættes til kyllingen. Blandes godt.
- Madolie hældes i en gryde.
- Induktionskogefeltet stilles på 180 °C og opvarmes ca. 10 minutter (se "Indstilling af effekttrin og temperatur").
- Tryk , for skift til funktion "Friture" (se "Kogefunktion").
- Sænk forsigtigt kylling ned i madolien. Kylling brunes 5 til 7 minutter (maks. 300 g kyllingeterninger i gryden ad gangen).
- For at undgå oliestænk, løftes kylling meget forsigtigt og langsomt op af olien med en hulske eller en tang.

● Suppe

Kartoffelsuppe

 x 3-4

Ingredienser

750 g	Kartofler (i terninger)
3	Frankfurter pølser (i terninger)
150 g	Knoldselleri (i terninger)
1	Porre, ca. 250 g (skåret i skiver)
2	Hvide løg, ca. 150 g (skåret i ringe)
3	Gulerødder, ca. 250 g (i terninger)
1 l	Hønsekødsbouillon
1 tsk.	Merian
1	Laurbær
30 g	Persille (hakket)
1 spsk.	Madolie
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning

- Opvarm induktionskogefeltet på effekttrin 1600 W (se "Indstilling af effekttrin og temperatur").
- Tilsæt madolie i en stor gryde.
- Tilsæt løg og steg dem, til de begynder at blive brune (ca. 5 minutter).
- Merian, kartofler, porre, gulerødder, pølse, persille og knoldselleri kommes i gryden og steges 2 minutter med løgene.
- Tilsæt hønsekødsbouillon og laurbær.
- Læg et låg på gryden og tryk , for skift til funktion "Suppe" (se "Kogefunktion").
- Koges i 90 minutter.
- Rør regelmæssigt i suppen.
- Tilsmag med salt og peber.

● Fejlafhjælpning

Problem	Årsag	Afhjælpning
Induktionskogepladen tænder ikke.	Netstik 1 er ikke tilsluttet. Børnesikring er aktiveret.	Tilslut netstikket 1 til en egnet stikkontakt. Deaktiver børnesikringen (se "Børnesikring").
Kogezone 2 opvarmes ikke.	Kogeudstyret er ikke egnet til induktion.	Benyt kun kogeudstyr, der er egnet til induktion.
Display 11 viser E0 .	Der er ikke anbragt kogeudstyr på kogezonen 2 . Kogeudstyret er ikke egnet til induktion. Kogeudstyr er for lille eller ikke centralt placeret på kogezonen 2 .	Anbring kogeudstyr på kogezonen 2 . Benyt kun kogeudstyr, der er egnet til induktion. Benyt kun kogeudstyr med en bunddiameter mellem 10 og 22 cm og anbring det midt på kogezonen 2 .
Apparatet slukkede automatisk.	Apparatet har ikke været i brug i to timer.	Tænd apparatet igen.
Skærmen 11 viser E2 .	Temperatursensoren virker ikke.	Send apparatet til reparation eller eftersyn på vores servicecenter.
Skærmen 11 viser E3 .	Beskyttelse mod høj spænding. Forsyningsspændingen er for høj.	Sørg for at forsyningsspændingen er inden for 220–240 V.
Skærmen viser E4 .	Beskyttelse mod lav spænding. Forsyningsspændingen er for lav.	
Skærmen viser E5 .	Varmezonen er overophedet.	Lad apparatet køle ned og start det derefter igen.
Skærmen viser E6 .	IGBT (bestyringseenheid) is oververhit.	Sørg for at ventilationshullerne ikke er tilstoppet. Lad apparatet køle ned og start det derefter igen.
Skærmen viser E9 .	Løs eller tabt forbindelsen mellem hovedkortet og skærnkortet.	Send apparatet til reparation eller eftersyn på vores servicecenter.

Bemærk: Hvis problemet fortsætter, skal du sende apparatet til reparation eller eftersyn på vores servicecenter.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **FARE! Risiko for elektriske stød!**

Før rengøring: Afbryd altid produktet fra stikkontakten.

⚠ **FARE! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand. Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

⚠ **OBS!** Anvend ingen skuremidler, aggressive rengøringsmidler, hårde børster eller spidse genstande til rengøring af produktet. Ellers er der fare for materielle skader.

- Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt anvendes opvaskemiddel.
- Aftør kogezone [2] og betjeningsfelt [20] regelmæssigt med mildt rengøringsmiddel.
- Tør derefter af med en klud, fugtet med rent vand, for at fjerne rester af opvaskemiddel.
- Anvend ikke rengøringspray og andre aggressive rengøringsmidler, da de kan forårsage pletter, striber eller uklarheder på overfladen.
- Efter rengøring: Lad produktet tørre.

● Opbevaring

⚠ **FARE! Forbrændingsrisiko!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

- Før opbevaring: Vask produktet.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.
- Opbevar ikke produktet i lodret stilling.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 490557_2407) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@idl.dk



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina 184
Introduzione	Pagina 185
Uso previsto	Pagina 185
Contenuto della confezione	Pagina 185
Descrizione dei componenti	Pagina 185
Dati tecnici	Pagina 186
Consumo energetico	Pagina 186
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina 187
Primo utilizzo	Pagina 191
Posizionamento del prodotto	Pagina 191
Stoviglie adatte	Pagina 191
Funzionamento	Pagina 191
Livello di potenza e impostazione della temperatura	Pagina 192
Timer	Pagina 192
Timer di ritardo	Pagina 192
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 193
Spegnere il prodotto	Pagina 193
Modalità di cottura	Pagina 194
Linee guida per la cottura	Pagina 196
Ricette	Pagina 197
Cottura a fuoco lento	Pagina 197
Ebollizione	Pagina 197
Frittura	Pagina 198
Minestra	Pagina 198
Risoluzione dei problemi	Pagina 199
Pulizia e manutenzione	Pagina 200
Conservazione	Pagina 200
Smaltimento	Pagina 201
Garanzia	Pagina 201
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 202
Assistenza	Pagina 202

Elenco dei simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Pericolo di ustioni! Superfici calde, non toccare!
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Cautela, superficie calda!
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		Pericolo - Rischio di scossa elettrica!
			Questo simbolo indica che i materiali utilizzati sono sicuri per il contatto con gli alimenti e sono conformi alle normative europee.
	ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.		Simbolo di un prodotto della classe di protezione II
	Corrente/tensione alternata		Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.
Hz	Hertz (frequenza di rete)		
W	Watt		
 	Avvertenza di sicurezza Istruzioni per l'uso		

PIASTRA AD INDUZIONE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Il prodotto è concepito per il riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi medici o commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 × Piastra ad induzione
- 1 × Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

1		Cavo di alimentazione e spina
2		Zona di cottura
3	W	Display del livello di potenza (in watt) con indicatore
4	+	Tasto (aumenta valore)
5	M	Tasto (funzione di base)
6		Tasto con indicatore (on/off)
7		Tasto con indicatore (boost)
8		Tasto con indicatore (frittura)
9		Tasto con indicatore (ebollizione)
10		Tasto con indicatore (cottura a fuoco lento)
11		Display
12		Tasto con indicatore (latte)
13		Tasto con indicatore (minestra)
14		Tasto con indicatore (acqua)
15		Tasto con indicatore (mantenimento al caldo)
16		Tasto con indicatore (blocco di sicurezza per bambini)
17		Tasto con indicatore (timer/timer di ritardo)
18	-	Tasto (riduci il valore)
19	°C	Display della temperatura con indicatore
20		Pannello di controllo
21		Ventilatore

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	2200 W
Diametro massimo per il fondo della pentola:	22 cm
Diametro minimo per il fondo della pentola:	10 cm
Classe di protezione:	II / 

● Consumo energetico

(testato ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014, allegato I, sezioni 2 e 2.2)

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello		HG07975	
Tipo di piano cottura	-	Elettrico	-
Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura	-	1	-
Tecnologia di riscaldamento (zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre)	-	Induzione	-
Per zone o superfici di cottura circolari: Diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente con un'approssimazione di 5 mm.	Ø	22,0	cm
Per zone o superfici di cottura non circolari: Lunghezza e larghezza della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente	L	N/A	cm
e ogni superficie di cottura riscaldata elettricamente, con un'approssimazione di 5 mm.	W	N/A	cm
Consumo di energia per zona o superficie di cottura per kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura per kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Ulteriori informazioni sulla riduzione dell'impatto ambientale complessivo/ consumo energetico del processo di cottura:

Mantenere il consumo di energia il più basso possibile: Impostare la temperatura/potenza solo al livello necessario. Regolare/ridurre di conseguenza durante la preparazione dei cibi. Se possibile, usare pentole e padelle con coperchio.



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comportano l'annullamento della garanzia.

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTII!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio.

Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Oggetti metallici, come ad esempio, coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla piastra di cottura poiché possono riscaldarsi.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Se la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto né durante né poco dopo l'uso se è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con la zona di cottura.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Posare i cavi di alimentazione in modo che nessuno possa inciampare e che non possano subire danni.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- Quando si usa il prodotto, assicurarsi che vicino al prodotto non ci siano materiali facilmente infiammabili (ad esempio strofinacci, presine).

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

⚠ Pericolo da campi elettromagnetici! Le apparecchiature mediche (pacemaker, apparecchi acustici, ecc.) possono essere influenzate e danneggiate dai campi elettromagnetici. Se si ha un pacemaker, un defibrillatore impiantato o un altro dispositivo metallico o elettronico impiantato, questo potrebbe essere influenzato dai campi elettromagnetici e causare scosse elettriche, ustioni, interferenze elettriche o morte. Mantenere la distanza di sicurezza raccomandata dal produttore del dispositivo.

● Primo utilizzo

- Rimuovere il materiale di imballaggio.
- Pulire il prodotto (vedi "Pulizia e manutenzione").

● Posizionamento del prodotto

- Posizionare il prodotto su una superficie piana che offra spazio sufficiente per la ventilazione.
- Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm di tra il prodotto e le pareti adiacenti (compresa la parete laterale e posteriore).

● Stoviglie adatte

- Utilizzare solo pentole ferromagnetiche adatte alle piastre ad induzione. Questo dovrebbe essere etichettato come tale quando si acquistano le pentole. Le pentole fatte di metalli non magnetici (ad esempio alluminio e rame) e altri materiali (ad esempio ceramica, porcellana, vetro) non sono adatte.
- Le pentole devono poggiare sulla piastra a induzione.
- Le pentole devono avere un diametro da 10 a 22 cm.

- ❗ **INDICAZIONE:** Se le pentole non hanno il diametro corretto o sono fatte di materiale inadatto:
- La piastra a induzione si spegne automaticamente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il display **11** mostra il messaggio di errore **EO**.

● Funzionamento

❗ INDICAZIONI:

- Usare padelle e pentole adatte per una migliore trasmissione del calore.
- Usare pentole e padelle che si adattano al diametro del piano cottura.
- Ogni volta che si preme un tasto viene emesso un segnale acustico.

Attivare la modalità standby

- Mettere una pentola o una padella piena sulla zona di cottura **2**.
- Inserire la spina **1** in una presa idonea. Viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo **20** si accendono per 1 secondo. Il display **11** mostra **-L-**. Il prodotto si trova in modalità standby.

- ❗ **INDICAZIONE:** Se la temperatura della zona di cottura **2** è superiore a 60 °C, il display **11** mostra **-H-**.

Attivare la modalità di selezione del programma

- Mantenere premuto  **6** per 2 secondi. L'indicatore sopra  si accende. Il display **11** mostra **ON**. Viene emesso un segnale acustico. Il prodotto è ora in modalità di selezione del programma.
- Selezionare una modalità di cottura (vedi "Modalità di cottura").

❗ INDICAZIONI:

- Ritorna alla modalità standby: Premere  **6**.
- Se non si seleziona alcuna modalità di cottura per 30 secondi, il prodotto entra automaticamente in modalità standby.

● Livello di potenza e impostazione della temperatura

- Cambiare i seguenti valori:
 - Livello di potenza (con incrementi di 200 W)
 - Temperatura (con incrementi di 20 °C)
 Premere + **4** o - **18**.

Tasto	Potenza/Temperatura
+ 4	Aumentare la potenza/temperatura (max. 2000 W, 240 °C)
- 18	Ridurre la potenza/temperatura (min. 200 W, 60 °C)

● Timer

- ① **INDICAZIONE:** Verificare se è possibile utilizzare il timer nella modalità di cottura desiderata: Vedi tabella "Modalità di cottura"
- Selezionare una modalità di cottura adatta o selezionare la funzione di base **M** **5** (vedi "Modalità di cottura").
- Commutare il display **11** tra °C **19** e W **3**: Premere **M** **5**.
- Avviare il timer: Premere **17**.
- Impostazione di base: 30 minuti
- Regolare il timer:
 - Premere + **4** o - **18** per cambiare con incrementi di 1 minuto.
 - Tenere premuto + **4** o - **18** per cambiare con incrementi di 10 minuti.

Tasto	Impostare il timer
+ 4	Aumentare il tempo (max. 3 ore)
- 18	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)
■	Attivazione del timer impostato: Premere nuovamente 17 o attendere 5 secondi finché il timer non si attiva automaticamente. Il tempo impostato lampeggia 4 volte nel display 11 .

Poi il display **11** passa avanti e indietro tra la potenza/temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente finché il tempo impostato non è trascorso.

- Non appena il timer ha contato fino a **0**, il prodotto si spegne. Viene emesso un segnale acustico 5 volte.
- Spegner il prodotto prima che il timer abbia contato fino a **0**: Premere **6**.
- Reimpostare il timer: Premere **17**.

● Timer di ritardo

- ① **INDICAZIONE:** Verificare se è possibile utilizzare il timer di ritardo nella modalità di cottura desiderata: Vedi tabella "Modalità di cottura"
- Mantenere premuto **6** per 2 secondi. L'indicatore sopra **6** si accende.
- Il display **11** mostra **ON**.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Avviare il timer di ritardo: Premere **17**.
- Impostazione di base: 30 minuti
- Regolare il timer di ritardo:
 - Premere + **4** o - **18** per cambiare con incrementi di 1 minuto.
 - Tenere premuto + **4** o - **18** per cambiare con incrementi di 10 minuti.

Tasto	Impostazione del timer di ritardo
+ 4	Aumentare il tempo (max. 24 ore)
- 18	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)
■	Selezionare una modalità di cottura adatta (vedi "Modalità di cottura").
■	Non appena il timer di ritardo ha fatto il conto alla rovescia, la modalità di cottura selezionata si attiva.

Se non vengono effettuate ulteriori immissioni, il prodotto passa alla modalità standby al più tardi dopo 2 ore di cottura.

- Spegnerne il timer di ritardo in anticipo:
Premere  .

● Blocco di sicurezza per bambini

- Attivare il blocco di sicurezza per bambini:
 - Tenere premuto   per 2 secondi.
 - L'indicatore sopra  si accende.
- Disattivare il blocco di sicurezza per bambini:
 - Tenere premuto   per 2 secondi.
 -  si spegne.

❗ INDICAZIONI:

- **Prodotto in modalità standby:**

Quando il prodotto è in modalità standby è possibile attivare il blocco di sicurezza per bambini. Così facendo, si blocca il tasto  .

- Disattivare il blocco di sicurezza per bambini per riaccendere il prodotto.
 - **Prodotto acceso:** Quando il prodotto è acceso è possibile attivare il blocco di sicurezza per bambini. Il prodotto continua a funzionare secondo le ultime impostazioni. È possibile spegnere il prodotto premendo  .
- Tutti gli altri tasti sono bloccati finché non si disattiva il blocco di sicurezza per bambini.

● Spegnerne il prodotto

- Se è in funzione una modalità di cottura, il prodotto passa in modalità standby al più tardi dopo 2 ore se non viene effettuata nessun'altra immissione.
 - Passare da una modalità di cottura alla modalità standby:
Premere  .
- Quando il prodotto è caldo, il ventilatore  entra in funzione per alcuni minuti per raffreddare il prodotto.

● Modalità di cottura

Scegliere la modalità di cottura: Premere uno dei tasti del pannello di controllo **20**. L'indicatore della modalità di cottura selezionata si accende.



Modalità ¹	Descrizione
 7 Boost	Accelerare il processo di cottura ■ Il prodotto funziona alla massima potenza per 30 secondi e poi ritorna al livello di potenza, temperatura o funzione precedente.
 8 Frittura	Cottura ad alta temperatura ■ Quando la temperatura degli ingredienti raggiunge il livello di temperatura previsto dalla modalità selezionata (la temperatura più alta delle varie modalità è diversa), il prodotto passa al funzionamento ad intervalli o interrompe il processo di cottura.
 9 Ebollizione	Porta i cibi ad ebollizione e poi a fuoco lento. ■ Non appena i cibi bollono, il prodotto abbassa la potenza. ■ Questo protegge i cibi dalla cottura eccessiva e li mantiene vicini al punto di ebollizione.
 10 Cottura a fuoco lento	Riscaldamento continuo a potenza moderata ■ Questa funzione di base, la cottura a fuoco lento, è spesso usata per minestre, minestrone, salse e stufati.
 12 Latte	Riscaldamento continuo a una temperatura massima di 60 °C ■ Particolarmente adatta per riscaldare il latte. ■ Tempo di riscaldamento: 20 minuti
 13 Minestra	Il prodotto regola il livello di potenza in base alla temperatura dei cibi e al tempo di cottura. ■ Adatta sia per preparare che per riscaldare minestre.
 14 Acqua	Il prodotto mantiene il livello di potenza costante ed elevato. ■ Adatta per bollire l'acqua ■ Tempo massimo di riscaldamento: 20 minuti
 15 Mantenimento al caldo	Riscaldamento continuo a calore moderato ■ Adatta per riscaldare e mantenere i cibi caldi senza bruciarli. ■ Tempo di riscaldamento e temperatura: 2 ore a 60 °C

¹: La temperatura/potenza durante l'esecuzione di un programma può essere regolata in qualsiasi momento all'interno della gamma di potenza regolabile.

Modalità	Impostazione di base		Temp. ¹	Potenza ¹	Timer ²	Ritardo ³	Nota
M 5 Funzione di base	2 h: o 2 h:	1000 W 120 °C	Sì	Sì	Sì	No	Commutare il display 11 tra °C 19 e W 3 : Premere M 5 .
 7 Boost	2200 W per 30 s, poi torna all'impostazione precedente		No	No	No	No	
 8 Frittura	30 min:	180 °C	Sì	No	Sì	No	
 9 Ebollizione	0-2 min: 2000 W Dopo 2 min ⁴ Totale: 30 min		No	Sì	Sì	No	
 10 Cottura a fuoco lento	2 h:	600 W	No	No	No	Sì	
 12 Latte	20 min:	60 °C	No	No	No	Sì	Il display 11 mostra 60 (temperatura)
 13 Minestra	0-2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W		No	Sì	No	Sì	Quando la minestra inizia a bollire da 3 a 20 minuti, il prodotto passa automaticamente a 400 W. Questo livello di potenza viene mantenuto per un massimo di 60 minuti.
 14 Acqua	20 min:	2000 W	No	Sì	Sì	No	
 15 Mantenimento al caldo	2 h:	60 °C	No	No	No	Sì	Il display 11 mostra 60 (temperatura).

¹: Le regolazioni della temperatura e della potenza sono possibili in questa modalità (sì/no)?
Se è così: Premere **+** **4** o **-** **18** per impostare.

²: Il timer è possibile in questa modalità (sì/no)?

³: Il timer di ritardo è possibile in questa modalità (sì/no)?

⁴: Temperatura < 95 °C: 2000 W; Temperatura ≥ 95 °C: 1000 W

● Linee guida per la cottura

Cibo	Temperatura/Potenza	Peso (suggerimento)	Tempo (suggerimento)	Modalità
Cosce di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Cosce di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Ali di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Filetto di pesce	¹ 180 °C	300 g	3 min	⁶  8 Frittura
Patatine fritte congelate	¹ 180 °C	300 g	5 min	 8 Frittura
Cibi precotti (ad esempio cibi in scatola)	600 W	600-1000 g	5-8 min	^{4,6}  9 Ebollizione
Crostacei	² Impostazione di base	600-1000 g	30 min	 9 Ebollizione
Manzo	^{2,3} Impostazione di base	500 g	120 min	⁵  10 Cottura a fuoco lento
Agnello	² Impostazione di base	500 g	120 min	⁵  10 Cottura a fuoco lento
Minestra di verdura	^{2,3} Impostazione di base	1000-1500 g	90 min	⁵  13 Minestra
Zuppa di pollo	² Impostazione di base	600 g	90 min	⁵  13 Minestra

- ¹: Preriscaldare l'olio a 180 °C per circa 10 minuti.
- ²: Marinare con le spezie. (A piacere) Aggiungere acqua o altro liquido adatto.
- ³: Vedi "Ricette"
- ⁴: Osservare le informazioni sulla confezione
- ⁵: Impostazione di base
- ⁶: Surgelati: Aggiungere 2 minuti di cottura.

❗ INDICAZIONE: Controllare regolarmente gli ingredienti finché non sono cotti o non hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Il tempo di cottura necessario può essere più breve o più lungo di quello indicato nelle ricette/tabella di cottura.

● **Ricette**

● **Cottura a fuoco lento**

Manzo al vino rosso

 x 2-3

Ingredienti

500 g	Manzo (costole disossate, tritate)
1,5 cucchiaini	Sale
0,5 cucchiaini	Pepe nero, macinato
2 cucchiaini	Olio da cucina
1	Cipolla (a dadini)
2	Carote (a dadini)
100 g	Funghi (tritati)
300 ml	Vino rosso
500 ml	Brodo di pollo
1 cucchiaino	Basilico, secco

Preparazione

- Marinare il manzo in una ciotola con sale e pepe. Mettere da parte in frigorifero per 20 minuti.
- Mettere 2 cucchiaini di olio da cucina nella pentola. Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1600 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Aggiungere il manzo e rosolare finché non diventa marrone chiaro. Trasferire su un piatto.
- Aggiungere la cipolla, le carote e i funghi nella pentola. Mescolare per 5 minuti.
- Aggiungere il vino rosso, il brodo di pollo, il manzo cotto e il basilico. Premere , per passare alla modalità "Cottura a fuoco lento" (vedi "Modalità di cottura"). Cuocere per 2 ore. Mescolare regolarmente.

● **Ebollizione**

Risotto con pollo e funghi

 x 2-3

Ingredienti

400 g	Filetti di petto di pollo, senza pelle (a dadini)
1,5 cucchiaini	Sale
0,5 cucchiaini	Pepe nero, macinato

2 cucchiaini	Olio da cucina
50 g	Burro
2 spicchi	Aglio (tritato)
1	Cipolla (a dadini)
200 g	Funghi (tritati)
1 cucchiaino	Basilico, secco
250 g	Riso per risotti
150 ml	Vino bianco
1 l	Brodo di pollo
75 g	Parmigiano, grattugiato finemente

Preparazione

- Marinare il pollo in una ciotola con sale e pepe. Mettere da parte per 15 minuti.
- Mettere 2 cucchiaini di olio da cucina nella pentola. Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1400 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Aggiungere il pollo e rosolare finché non diventa marrone chiaro. Trasferire su un piatto.
- Aggiungere metà del burro in pentola. Aggiungere l'aglio, la cipolla, i funghi e il basilico. Mescolare regolarmente per 5 minuti o finché la cipolla non è morbida e i funghi non sono leggermente dorati.
- Aggiungere il riso e il vino bianco. Mescolare finché il liquido non si è ridotto della metà.
- Aggiungere metà del brodo di pollo. Mescolare regolarmente.
- Premere , per passare alla modalità "Ebollizione" (vedi "Modalità di cottura"). Cuocere per 15 minuti.
- Aggiungere un po' d'acqua se necessario.
- Aggiungere il pollo e la seconda metà del brodo di pollo. Mescolare regolarmente.
- Cuocere per 13 minuti.
- Quando il riso è cotto, mescolare il parmigiano e il burro rimanente.

● Frittura

Pollo arrosto giapponese

 x 4-6

Ingredienti

1200 g	Cosce di pollo (a dadini)
3 cucchiaini	Vino di riso
3 cucchiaini	Zucchero
6 cucchiaini	Salsa di soia
3 cucchiaini	Zenzero (tritato)
3 spicchi	Aglione (tritato)
2	Uova
120 g	Amido
1 l	Olio da cucina (la quantità può variare a seconda delle dimensioni della pentola. L'olio da cucina deve coprire il pollo)

Preparazione

- Marinare il pollo in una ciotola con vino di riso, zucchero, salsa di soia, zenzero e aglio. Mettere da parte in frigorifero per almeno 15 minuti.
- Aggiungere l'uovo e l'amido al pollo. Mescolare bene.
- Mettere l'olio da cucina in una pentola.
- Impostare il piano di cottura a induzione a 180 °C e riscaldare per circa 10 minuti (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Premere , per passare alla modalità "Frittura" (vedi "Modalità di cottura").
- Abbassare delicatamente il pollo nell'olio da cucina. Friggere il pollo per 5 a 7 minuti fino a doratura (aggiungere al max. 300 g di dadini di pollo alla volta nella pentola).
- Per evitare la fuoriuscita dell'olio da cucina, sollevare molto attentamente e lentamente il pollo dall'olio di cottura con una schiumarola o una pinza.

● Minestra

Zuppa di patate

 x 3-4

Ingredienti

750 g	Patate (a dadini)
3	Würstel (a dadini)
150 g	Sedano rapa (a dadini)
1	Porro, circa 250 g (a fette)
2	Cipolle bianche, circa 150 g (tagliate ad anelli)
3	Carote, circa 250 g (a dadini)
1 l	Brodo di pollo
1 cucchiaino	Maggiorana
1	Foglia di alloro
30 g	Prezzemolo (tritato)
1 cucchiaino	Olio da cucina
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione

- Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1600 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Mettere l'olio da cucina in una pentola grande.
- Aggiungere le cipolle e soffriggere finché non iniziano a dorarsi (circa 5 minuti).
- Aggiungere la maggiorana, le patate, il porro, le carote, i würstel, il prezzemolo e il sedano rapa nella pentola e soffriggere per altri 2 minuti con le cipolle.
- Versare il brodo di pollo e aggiungere la foglia di alloro.
- Coprire la pentola con un coperchio e premere , per passare alla modalità "Minestra" (vedi "Modalità di cottura").
- Cuocere per 90 minuti.
- Mescolare la minestra di tanto in tanto.
- Condire con sale e pepe.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Rimedio
La piastra ad induzione non si accende.	La spina 1 non è collegata. Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.	Collegare la spina 1 a una presa adatta. Disattivare il blocco di sicurezza per bambini (vedi "Blocco di sicurezza per bambini").
La zona di cottura 2 non si scalda.	Le pentole non sono adatte all'induzione.	Usare solo pentole adatte all'induzione.
Il display 11 mostra E0 .	Nessuna pentola posta sulla zona di cottura 2 . Le pentole non sono adatte all'induzione. Le pentole sono troppo piccole o non centrate sulla zona di cottura 2 .	Mettere le pentole sulla zona di cottura 2 . Usare solo pentole adatte all'induzione. Usare solo pentole con un diametro di fondo tra 10 e 22 cm e posizionarle al centro della zona di cottura 2 .
L'apparecchio si spegne automaticamente.	Nessuna operazione nelle ultime due ore.	Riavviare l'apparecchio.
Sul display 11 appare l'indicatore E2 .	Il sensore di temperatura non funziona.	Il sensore di temperatura non funziona.
Sul display 11 appare l'indicatore E3 .	Protezione da alta tensione. La tensione di alimentazione è troppo alta.	Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia entro 220–240 V.
LED con E4 .	Protezione da bassa tensione. La tensione di alimentazione è troppo bassa.	
LED con E5 .	La zona di riscaldamento è surriscaldata.	Riavviare l'apparecchio dopo averlo fatto raffreddare.
LED con E6 .	IGBT (unità di controllo) surriscaldata.	Controllare i fori di ventilazione e assicurarsi che non siano ostruiti. Riavviare l'apparecchio dopo averlo fatto raffreddare.

Problema	Causa	Rimedio
LED con E9 .	Il collegamento tra la scheda di controllo principale e la scheda di controllo del display si è interrotto.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza per farlo ispezionare e riparare.

Nota: se il problema non può essere risolto, portare l'apparecchio a un centro di assistenza per farlo ispezionare e riparare.

● **Pulizia e manutenzione**

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

 **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

 **ATTENZIONE!** Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, spazzole dure o oggetti appuntiti per pulire il prodotto. In caso contrario, c'è il rischio di danni materiali.

- Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per i piatti.
- Pulire regolarmente la zona di cottura **[2]** e il pannello di controllo **[20]** con un detersivo delicato.
- Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.
- Non utilizzare spray detergenti e altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulle superfici.
- Dopo la pulizia: lasciare asciugare il prodotto.

● **Conservazione**

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- Prima di conservare: Pulire il prodotto.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Non conservare il prodotto in posizione verticale.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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 (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 490557_2407) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A használt piktogramok listája	Oldal 204
Bevezető	Oldal 205
Rendeltetésszerű használat	Oldal 205
A csomagolás tartalma	Oldal 205
Alkatrészjegyzék	Oldal 205
Műszaki adatok	Oldal 206
Energiafogyasztás	Oldal 206
Általános biztonsági utasítások	Oldal 207
Első használat	Oldal 211
A termék elhelyezése	Oldal 211
Használható edények	Oldal 211
Kezelés	Oldal 211
Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása	Oldal 212
Időzítő	Oldal 212
Késleltetési időzítő	Oldal 212
Gyerekzár	Oldal 213
A termék kikapcsolása	Oldal 213
Főzési mód	Oldal 214
Útmutató a főzéshez	Oldal 216
Receptek	Oldal 217
Párolás	Oldal 217
Lassú főzés	Oldal 217
Olajsütés	Oldal 218
Leves	Oldal 218
Hibaelhárítás	Oldal 219
Tisztítás és karbantartás	Oldal 220
Tárolás	Oldal 220
Mentesítés	Oldal 221
Garancia	Oldal 221
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 222
Szerviz	Oldal 222

A használt piktogramok listája

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Égési sérülés veszélye! Forró felületek, ne érjen hozzá!
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Vigyázat, forró felületek!
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – áramütésveszély!
			Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a felhasznált anyagok biztonságosan érintkezhetnek élelmiszerekkel, és megfelelnek az európai előírásoknak.
	FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A II. védelmi osztályú termék szimbóluma
	Váltóáram/-feszültség		A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó uniós előírásoknak.
Hz	Hertz (hálózati frekvencia)		
W	Watt		
 	Biztonsági információk Használati útmutató		

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék élelmiszerek felmelegítésére és elkészítésére alkalmas. A termék más célra nem használható.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, orvosi vagy üzleti célokra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

1 × Indukciós főzőlap

1 × Használati útmutató

● Alkatrészjegyzék

(A ábra)

1	Elektromos vezeték csatlakozóval
2	Főzőzóna
3	W Teljesítmény-kijelző (Wattban) jelzőfénnnyel
4	+ Gomb (Értékek növelése)
5	M Gomb (Alapfunkció)
6	 Gomb jelzőfénnnyel (be/ki)
7	 Gomb jelzőfénnnyel (Turbó)
8	 Gomb jelzőfénnnyel (Olajsütés)
9	 Gomb jelzőfénnnyel (Lassú főzés)
10	 Gomb jelzőfénnnyel (Párolás)
11	Kijelző
12	 Gomb jelzőfénnnyel (Tej)
13	 Gomb jelzőfénnnyel (Leves)
14	 Gomb jelzőfénnnyel (Víz)
15	 Gomb jelzőfénnnyel (Melegen tartás)
16	 Gomb jelzőfénnnyel (Gyerekzár)
17	 Gomb jelzőfénnnyel (Időzítés/késleltetés)
18	- Gomb (Értékek csökkentése)
19	°C Hőmérsékletkijelző jelzőfénnnyel
20	Kezelőfelület
21	Ventilátor

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	2200 W
A főzőedény maximális talpátmérője:	22 cm
A főzőedény minimális talpátmérője:	10 cm
Védelmi osztály:	II / 

● Energiafogyasztás

(tesztelve az (EU) 66/2014 sz. irányelve, I. függelékének, 2 és 2.2 fejezete szerint.)

	Jel	Adatok	Egység
Modellazonosító		HG07975	
Főzőlap típusa	–	Elektromos	–
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	–	1	–
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőfelületek, sugárzó főzőzónák, főzőlapok)	–	Indukciós	–
Kör alakú főzőzónák vagy felületek esetén: A használható felületek átmérője minden egyes elektromosan fűtött főzőzóna esetén 5 mm-es pontosságban.	Ø	22,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy felületek esetén: A használható felületek hossza és szélessége minden egyes elektromosan fűtött főzőzóna és minden egyes elektromosan fűtött főzőfelület esetén 5 mm-es pontosságban.	L	Nem ismert	cm
	W	Nem ismert	cm
Energiafelhasználás főzőzónánként vagy felületenként kilogrammonként	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Energiafelhasználás főzőlaponként kilogrammonként	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

További információk a környezeti terhelés és az energiafelhasználás csökkentése érdekében a főzés során:

Az áramfelhasználás minimális szinten tartása:
A hőmérsékletet/teljesítményt csak a szükséges szintre növelje. Az ételek elkészítése során csökkentse le a megfelelő mértékben. Lehetőség szerint fedéllel rendelkező lábasokat és serpenyőket használjon.



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül.

A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési

sérülés veszélye! Ne helyezzen fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési

sérülés veszélye! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ha a felület megsérül, kapcsolja ki a készüléket, így elkerülheti az áramütés kockázatát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg még meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne érintkezzen a főzőzónával.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott.
- Az elektromos vezetékeket úgy helyezze el, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani, és azokban ne eshessen kár.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

- A termék használata során gondoskodjon arról, hogy ne legyenek a termék közelében gyúlékony anyagok (pl. konyhai törlek, konyharuhák).

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- **Sérülésveszély!** A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.
- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.

- Óvja a terméket a hőhatásoktól. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

⚠ Az elektromágneses mezők okozta veszély!

Az elektromágneses mezők hatással lehetnek egyes orvosi eszközökre (szívritmusszabályzó, hallókészülékek, stb.), és kárt is tehetnek bennük. Ha Ön szívritmus-szabályzóval, beültetett defibrillátorral vagy más beültetett fém vagy elektronikus eszközzel rendelkezik, arra az elektromágneses mezők hatással lehetnek, és áramütést, égési sérüléseket, elektromos interferenciát vagy halált okozhatnak. Tartsa be az eszköze gyártója által javasolt biztonságos távolságot.

● Első használat

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
- Tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).

● A termék elhelyezése

- A terméket helyezze egy sima felületre, ahol elegendő szellőzés áll rendelkezésre.
- A termék és a körülötte lévő falak között (az oldalsó és a hátsó falakat is ideértve) hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.

● Használható edények

- Kizárólag indukciós főzőlapokhoz alkalmas, ferromágneses edényeket használjon. Ennek a jelzését az edény megvásárlásakor megtalálja. Nem mágneses fémekből (pl. alumíniumból vagy rézből), illetve más anyagokból (pl. kerámiából, porcelánból vagy üvegből) készült edények nem használhatók.
- Az edénynek laposan rá kell feküdnie az indukciós főzőlapra.
- Az edény átmérőjének 10 és 22 cm között kell lennie.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Ha az edény átmérője nem megfelelő, vagy ha nem arra alkalmas anyagból készült:
- Az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.
 - Egy hangjelzés hallható.
 - A kijelzőn **11** az **EO** hibajelzés jelenik meg.

● Kezelés

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- A jobb hővezetés érdekében használjon megfelelő serpenyőket és lábasokat.
- Olyan lábasokat és serpenyőket használjon, melyek átmérője illik a főzőlaphoz.
- Az egyes gombok megnyomásakor egy hangjelzés hallható.

A készenléti állapot bekapcsolása

- Tegyen rá egy megtöltött lábast vagy egy megtöltött serpenyőt a főzőzónára **2**.
- Dugja be az elektromos csatlakozót **1** egy megfelelő konnektorba. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület **20** összes jelzőfénye 1 másodpercre kigyullad. A kijelzőn **11** az **-L-** látható. A termék készenléti módban van.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Ha a főzőzóna **2** hőmérséklete 60 °C fölélt van, a kijelzőn **11** az **-H-** látható.

A programválasztási mód bekapcsolása

- Tartsa lenyomva a  **6** gombot 2 másodpercig. A  feletti jelzőfény világít. A kijelzőn **11** az **ON** látható. Egy hangjelzés hallható. A termék ekkor programválasztási módban van.
- Válasszon ki egy főzési módot (lásd a „Főzési mód” c. részt).

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Visszatérés készenléti módba: Nyomja meg a  **6** gombot.
- Ha 30 másodpercen keresztül nem választ ki főzési módot, a termék automatikusan készenléti módra vált.

● Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása

- Módosítsa az alábbi értékeket:
 - Teljesítményszint (200 W-os lépésekben)
 - Hőmérséklet (20 °C-os lépésekben)Nyomja meg a **+** **[4]** vagy a **-** **[18]** gombot.

Gomb Teljesítmény/hőmérséklet

+ [4]	A teljesítmény/ hőmérséklet növelése	(max. 2000 W, 240 °C)
- [18]	A teljesítmény/ hőmérséklet csökkentése	(min. 200 W, 60 °C)

● Időzítő

- ① **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy az időzítő a kívánt főzési módban használható-e: Lásd a „Főzési mód” táblázatát
- Válasszon ki egy megfelelő főzési módot, vagy az **M** **[5]** alapfunkciót (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- A kijelző **[11]** átváltása **°C** **[19]** és **W** **[3]** között:
Nyomja meg az **M** **[5]** gombot.
- Időzítő indítása:
Nyomja meg a **⌚** **[17]** gombot.
- Alapbeállítás:
30 perc
- Az időzítő átállítása:
 - A **+** **[4]** vagy a **-** **[18]** gomb megnyomásával állítsa be 1 perces lépésekben.
 - A **+** **[4]** vagy a **-** **[18]** nyomva tartásával 10 perces lépésekben is beállíthatja.

Gomb Az időzítő beállítása

+ [4]	Az idő növelése	(max. 3 óra)
- [18]	Az idő csökkentése	(min. 1 perc)

- A beállított időzítő aktiválása: Nyomja meg a **⌚** **[17]** gombot ismét, vagy várjon 5 másodpercig, és az időzítő automatikusan aktiválódik. A beállított idő 4-szer villog a kijelzőn **[11]**.

Ezt követően a kijelzőn **[11]** váltakozni fog a beállított teljesítmény/hőmérséklet, valamint a hátralévő főzési idő egészen a beállított idő lejártáig.

- Amint az időzítő **0** értékre visszaszámolt, a termék kikapcsol.
- Egy hangjelzés hallható 5-ször egymás után.
- A termék kikapcsolása, mielőtt az időzítő a **0** értékre visszaszámolt:
Nyomja meg a **⏻** **[6]** gombot.
- Az időzítő újbóli beállítása:
Nyomja meg a **⌚** **[17]** gombot.

● Késleltetési időzítő

- ① **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a késleltetési időzítő a kívánt főzési módban használható-e: Lásd a „Főzési mód” táblázatát
- Tartsa lenyomva a **⏻** **[6]** gombot 2 másodpercig. A **⏻** feletti jelzőfény világít.
- A kijelzőn **[11]** az **ON** látható.
- Egy hangjelzés hallható.
- A késleltetési időzítő elindítása:
Nyomja meg a **⌚** **[17]** gombot.
- Alapbeállítás:
30 perc
- A késleltetési időzítő átállítása:
 - A **+** **[4]** vagy a **-** **[18]** gomb megnyomásával állítsa be 1 perces lépésekben.
 - A **+** **[4]** vagy a **-** **[18]** nyomva tartásával 10 perces lépésekben is beállíthatja.

Gomb A késleltetési idő beállítása

+ [4]	Az idő növelése	(max. 24 óra)
- [18]	Az idő csökkentése	(min. 1 perc)

- Válassza ki a megfelelő főzési módot (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Amint a késleltetési időzítő befejezte a visszaszámolást, a kiválasztott főzési mód elindul.

Ha nem történik további módosítás, a termék legfeljebb 2 óra főzést követően készenléti módba lép.

- A készenléti időzítő idő előtti leállítás: Nyomja meg a   gombot.

● Gyerekzár

- A gyerekzár aktiválása:
 - Tartsa lenyomva a   gombot 2 másodpercig.
 - A  feletti jelzőfény világít.
- A gyerekzár kikapcsolása:
 - Tartsa lenyomva a   gombot 2 másodpercig.
 - A  kialszik.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- **A termék készenléti módban van:** A gyerekzárát aktiválhatja a termék készenléti módjában. Ezzel blokkolja a   gomb használatát.
- A termék újbóli bekapcsolásához kapcsolja ki a gyerekzárát.
- **A termék bekapcsolt állapotban van:** A gyerekzárát aktiválhatja a termék bekapcsolt állapotában. A termék az legutolsó beállítások szerint folytatja a működést.
A terméket a   megnyomásával kapcsolhatja ki.
A gyerekzár kikapcsolásáig az összes gomb blokkolva marad.

● A termék kikapcsolása

- További módosítások nélkül ha egy főzési mód folyamatban van, a termék legkésőbb 2 óra elteltével készenléti módba lép.
- Átkapcsolás egy főzési módból készenléti módba:
Nyomja meg a   gombot.
Ha a termék forró, a termék hűtése érdekében a ventilátor  pár percig jár.

● Főzési mód

Főzési mód kiválasztása: Nyomja meg az egyik gombot a kezelőfelületen [20]. A kiválasztott főzési mód jelzőfénye kigyullad.



Mód ¹	Leírás
 7 Turbó	A főzés folyamatának meggyorsítása A termék 30 másodpercen keresztül a legnagyobb teljesítményen működik, majd visszatér az azelőtti teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.
 8 Olajsütés	Sütés magas hőmérsékleten Amikor az összetevők hőmérséklete eléri a kiválasztott üzemmód által előírt hőmérsékleti szintet (a különböző módok legmagasabb hőmérséklete eltérő), a termék intervallum üzemmódra vált, vagy leállítja a főzést.
 9 Lassú főzés	Felforralja az ételeket, majd lassan párolja tovább. - Az ételek felforrása után a termék csökkenti a hőmérsékletet. - Ez megóvjá az ételeket a túlfőzésről, és az ételeket a forráspont közelében tartja.
 10 Párolás	Folyamatos hevítés mérsékelt teljesítményen A párolás alapfunkciót gyakran levesekhez, egytálételekhez, szószokhoz és párolt ételekhez használják.
 12 Tej	Folyamatos hevítés maximum 60 °C hőmérsékleten - Különösen alkalmas tej felmelegítésére. - Melegítési idő: 20 perc
 13 Leves	A termék a teljesítményszintet az ételek hőmérsékletéhez és a főzési időhöz igazítja. Levesek elkészítésére és felmelegítésére is alkalmas.
 14 Víz	A termék a teljesítményszintet egyenletes, magas szinten tartja. - Használható vízben főzésre - Maximális melegítési idő: 20 perc
 15 Melegen tartás	Folyamatos hevítés mérsékelt hőmérsékleten - Alkalmas az ételek felmelegítésére és melegen tartására azok megégetése nélkül. - Melegítési idő és hőmérséklet: 2 óra 60 °C-on

¹: A hőmérséklet/teljesítmény egy program futtatásakor bármikor módosítható az állítható teljesítménytartományon belül.

Módok	Alapbeállítás		Hőm. ¹	Teljesítmény ¹	Időzítő ²	Késleltetés ³	Megjegyzés
M 5 Alapfunkció	2 ó: vagy 2 ó:	1000 W 120 °C	Igen	Igen	Igen	Nem	A kijelző 11 átváltása °C 19 és W 3 között: Nyomja meg az M 5 gombot.
 7 Turbó	30 mp hosszan 2200 W, majd visszatér az azelőtti beállításhoz		Nem	Nem	Nem	Nem	
 8 Olajsütés	30 perc:	180 °C	Igen	Nem	Igen	Nem	
 9 Lassú főzés	0–2 perc: 2000 W 2 perc múlva ⁴ Összesen: 30 perc		Nem	Igen	Igen	Nem	
 10 Párolás	2 ó:	600 W	Nem	Nem	Nem	Igen	
 12 Tej	20 perc:	60 °C	Nem	Nem	Nem	Igen	A kijelzőn 11 a 60 látható (hőmérséklet)
 13 Leves	0–2 perc: 2–15 perc: 15– 20 perc: 20– 60 perc: 60– 90 perc:	1000 W 1600 W 1000 W 400 W 200 W	Nem	Igen	Nem	Igen	Ha a leves 3–20 percen belül forrni kezd, a termék automatikusan 400 W-ra kapcsol. A teljesítmény legfeljebb 60 percig marad változatlan.
 14 Víz	20 perc:	2000 W	Nem	Igen	Igen	Nem	
 15 Melegen tartás	2 ó:	60 °C	Nem	Nem	Nem	Igen	A kijelzőn 11 a 60 látható (hőmérséklet).

¹: Ebben a módban módosítható a hőmérséklet és a teljesítmény (igen/nem)?

Ha igen: A beállításhoz nyomja meg a + **4** vagy a – **18** gombot.

²: Ebben a módban állítható időzítő (igen/nem)?

³: Ebben a módban állítható késleltetési időzítő (igen/nem)?

⁴: Hőmérséklet < 95 °C: 2000 W; Hőmérséklet ≥ 95 °C: 1000 W

● Útmutató a főzéshez

Ételek		Hőmérséklet/ teljesítmény	Súly (javaslat)	Idő (javaslat)		Módok
Csirkecomb	¹	180 °C	300 g	5-7 perc	⁶	 8 Olajsütés
Csirkecomb	¹	180 °C	300 g	5-7 perc	⁶	 8 Olajsütés
Csirkeszárny	¹	180 °C	300 g	5-7 perc	⁶	 8 Olajsütés
Halfilé	¹	180 °C	300 g	3 perc	⁶	 8 Olajsütés
Fagyasztott sült burgonya	¹	180 °C	300 g	5 perc		 8 Olajsütés
Előfőzött ételek (pl. ételkonzervek)		600 W	600-1000 g	5-8 perc	^{4,6}	 9 Lassú főzés
Rákfélék	²	Alapbeállítás	600-1000 g	30 perc		 9 Lassú főzés
Marhahús	^{2,3}	Alapbeállítás	500 g	120 perc	⁵	 10 Párolás
Birkahús	²	Alapbeállítás	500 g	120 perc	⁵	 10 Párolás
Zöldségleves	^{2,3}	Alapbeállítás	1000-1500 g	90 perc	⁵	 13 Leves
Tyúkhúsleves	²	Alapbeállítás	600 g	90 perc	⁵	 13 Leves

¹: Melegítse elő az olajat 180 °C-on kb. 10 percig.

²: Fűszerezze. (Ízlés szerint) adjon hozzá vizet vagy más alkalmas folyadékot.

³: Lásd a „Receptek” c. részt

⁴: Vegye figyelembe a csomagoláson található információkat

⁵: Alapbeállítás

⁶: Fagyasztott élelmiszerek: Adjon hozzá 2 perc elkészítési időt.

❗ MEGJEGYZÉS: Az összetevőket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok átsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sülték-e. A szükséges sültési idő rövidebb vagy hosszabb lehet a receptekben/főzési táblázatban megadottnál.

● **Receptek**

● **Párolás**

Marhahús vörösborsban

 x 2–3

Hozzávalók

500 g	Marhahús (borda csont nélkül, darabolva)
1,5 TK	Só
0,5 TK	Őrölt feketebors
2 EK	Étolaj
1	Hagyma (felkockázva)
2	Sárgarépa (felkockázva)
100 g	Gomba (felkockázva)
300 ml	Vörösbors
500 ml	Csirke alaplé
1 TK	Száritott bazsalikom

Elkészítés

- Pácolja be a marhahúst egy tálban sóval és borssal. Tegye a hűtőszekrénybe 20 percre.
- Tegyen a főzőedénybe 2 evőkanál étolajat. Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1600 W-os teljesítményre (lásd a „Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Adj hozzá a marhahúst és süssé aranybarnára. Tegye ki egy tányérra.
- Tegye be a hagymát, a sárgarépát és a gombát a főzőedénybe. Kevergesse 5 percig.
- Adj hozzá a vörösbort, a csirkealaplét, a megsütött marhahúst és a bazsalikomot. Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „Párolás” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt). Főzze 2 percen keresztül. Rendszeresen keverje meg.

● **Lassú főzés**

Csirkes-gombás rizottó

 x 2–3

Hozzávalók

400 g	Csirkemellfilék bőr nélkül (felkockázva)
1,5 TK	Só
0,5 TK	Őrölt feketebors

2 EK	Étolaj
50 g	Vaj
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
1	Hagyma (felkockázva)
200 g	Gomba (felkockázva)
1 TK	Száritott bazsalikom
250 g	Rizottó rizs
150 ml	Fehérbor
1 l	Csirke alaplé
75 g	Finomra reszelt parmezán

Elkészítés

- Pácolja be a csirkét egy tálban sóval és borssal. Tegye félre 15 percre.
- Tegyen a főzőedénybe 2 evőkanál étolajat. Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1400 W-os teljesítményre (lásd a „Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Adj hozzá a csirkehúst, és süssé aranybarnára. Tegye ki egy tányérra.
- Tegye bele a vaj felét a főzőedénybe. Adj hozzá a fokhagymát, a hagymát, a gombát és a bazsalikomot. Keverje 5 percig rendszeresen, illetve amíg a hagyma meg nem puhul és a gomba enyhén barnás színt nem kap.
- Adj hozzá a rizst és a fehérbort. Kevergesse addig, amíg a folyadék el nem főtte a felét.
- Adj hozzá a csirkealaplét felét. Rendszeresen keverje meg.
- Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „Lassú főzés” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt). Süssé 15 percig.
- Ha szükséges, adjon hozzá némi vizet.
- Adj hozzá a csirkehúst és a csirkealaplét másik felét. Rendszeresen keverje meg.
- Főzze 13 percig.
- Amint a rizs megfőtt, keverje alá a parmezánt és a maradék vaját.

● Olajsütés

Japán rántott csirke

 x 4-6

Hozzávalók

1200 g	Csirkecomb (felkockázva)
3 EK	Rizsbor
3 TK	Cukor
6 EK	Szójaszószt
3 EK	Gyömbér (aprítva)
3 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2	Tojás
120 g	Étekezési keményítő
1 l	Étolaj (A mennyisége függhet a főzőedény méretétől. Az étolajnak be kell fednie a csirkét)

Elkészítés

- Pácolja be a csirkét egy tálban rizsborral, cukorral, szójaszósztal, gyömbérrel és fokhagymával. Tegye a hűtőszekrénybe legalább 15 percre.
- Keverje hozzá a csirkéhez a tojást és az étkekezési keményítőt. Jól keverje át.
- Öntse be az étolajat egy edénybe.
- Állítsa az indukciós főzőfelületet 180 °C-ra, és melegítse elő kb. 10 percig (lásd a „Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „Olajsütés” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Lassan engedje bele a csirkehúsokat az étolajba. Süsse a csirkehúsokat 5-7 percen keresztül aranybarnára (egyszerre legfeljebb 300 g csirkehús legyen az edényben).
- Az olaj kifröccsenésének elkerülése érdekében emelje ki a csirkét nagyon óvatosan és lassan a sütőolajból egy merőkanál vagy fogó segítségével.

● Leves

Krumplileves

 x 3-4

Hozzávalók

750 g	Burgonya (kockára vágva)
3	Frankfurti virsli (kockára vágva)
150 g	Zeller (felkockázva)
1	Póréhagyma, kb. 250 g (szeletekre vágva)
2	Fehér hagyma, kb. 150 g (karikára vágva)
3	Sárgarépa, kb. 250 g (felkockázva)
1 l	Csirke alaplé
1 TK	Majoranna
1	Babérlevél
30 g	Petrezselyem (felaprítva)
1 EK	Étolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés

- Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1600 W-os teljesítményre (lásd a „Teljesítmény és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Egy nagyobb főzőedénybe tegye be az étolajat.
- Tegye bele a hagymát és pirítsa barnulásig (kb. 5 perc).
- Tegye az edénybe a majorannát, a burgonyát, a póréhagymát, a sárgarépát, a virsli, a petrezselymet és a zellert, majd pirítsa a hagymával együtt további 2 percig.
- Öntse fel a csirkealaplével, majd adja hozzá a babérlevelet.
- Fedje le az edényt egy fedővel, majd nyomja meg a  gombot, így átlép „Leves” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Főzze 90 percig.
- Időnként kevergesse meg a levest.
- Ízesítse sóval és borssal.

● Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem kapcsol be.	Nincs bedugva az elektromos csatlakozó 1 . A gyerekszár aktív.	Dugja be az elektromos csatlakozót 1 egy megfelelő konnektorba. Kapcsolja ki a gyerekszárát (lásd a „Gyerekszár” c. részt).
A főzőzóna 2 nem melegszik fel.	Az edény nem alkalmas indukciós főzéshez.	Csak indukciós főzésre alkalmas edényeket használjon.
A kijelzőn 11 az E0 látható.	Nincs a főzőzónán 2 edény. Az edény nem alkalmas indukciós főzéshez. Az edény túl kicsi és nem a főzőzóna 2 közepén van.	Tegyen rá egy edényt a főzőzónára 2 . Csak indukciós főzésre alkalmas edényeket használjon. Csak olyan edényeket használjon, amelyek talpátmérője 10 és 22 cm között van, és mindig helyezze azokat a főzőzóna 2 közepére.
A készülék automatikusan kikapcsolt.	Két órán belül nem működik.	Indítsa újra a készüléket.
A kijelzőn 11 az E2 jelenik meg.	A hőmérséklet-érzékelő nem működik.	Vigye a készüléket a szervizközpontba ellenőrzésre és javításra.
A kijelzőn 11 az E3 jelenik meg.	Nagy feszültség elleni védelem. A hálózati feszültség túl magas.	Kérjük, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség 220–240 V között van-e.
A LED E4 -et jelez.	Alacsony feszültség elleni védelem. A hálózati feszültség túl alacsony.	
A LED E5 -öt jelez.	A fűtőzóna túlmelegedett.	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt.
A LED E6 -ot jelez.	Az IGBT (vezérlőegység) túlmelegedett.	Ellenőrizze a szellőzőnyílásokat és ellenőrizze, hogy ezek a területek nem voltak-e blokkolva. Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt.

Probléma	Ok	Megoldás
A LED E9 -et jelez.	A vezérlőpanel és a kijelző vezérlőpanel közötti csatlakozás megszakadt, vagy hibás.	Vigye a készüléket a szervizközpontba ellenőrzésre és javításra.

Megjegyzés: Ha a problémát továbbra sem sikerül megoldani, akkor kérjük, vigye a készüléket a szervizközpontba ellenőrzésre és javításra.

● **Tisztítás és karbantartás**

 **VESZÉLY! Áramütésveszély!** Tisztítás előtt: Minden esetben húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

 **FIGYELMEZTETÉS!** A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

 **FIGYELEM!** A készülék vagy az alkatrészei tisztításához ne használjon súroló hatású, durva tisztítószerkeket, illetve kemény keféket vagy hegyes tárgyakat. Anyagi károk kockázata.

- A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén használjon mosogatószeret.
- Törölje át a főzőzónát  és a kezelőfelületet  rendszeresen lágy tisztítószerrel.
- Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.
- Ne használjon tisztító sprayt vagy más agresszív tisztítószeret, mivel ezek foltokat, elkenődést okozhatnak vagy a felület homályosodását okozhatják.
- Tisztítás után: Hagyja a terméket megszáradni.

● **Tárolás**

-  **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.
- Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket.
 - Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
 - A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
 - Ne tárolja a terméket függőleges helyzetben.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrészeknek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törekeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük
kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a
pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN
490557_2407) a vásárlás tényének az
igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a
típus tábláról, a gravírozásból, az Útmutató
címtoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon,
vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb
hiányosság lépne fel, először vegye fel a
kapcsolatot a következőkben megnevezett
szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást
igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és
keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen
postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

