

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG07975

Version: 12/2023

IAN 444310\_2307





## **INDUCTION HOB SIKP 2200 A1**

**GB**

### **INDUCTION HOB**

User manual

**SE**

### **INDUKTIONSKOKPLATTA**

Bruksanvisning

**PL**

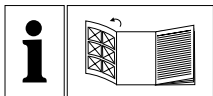
### **INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA**

Instrukcja obsługi

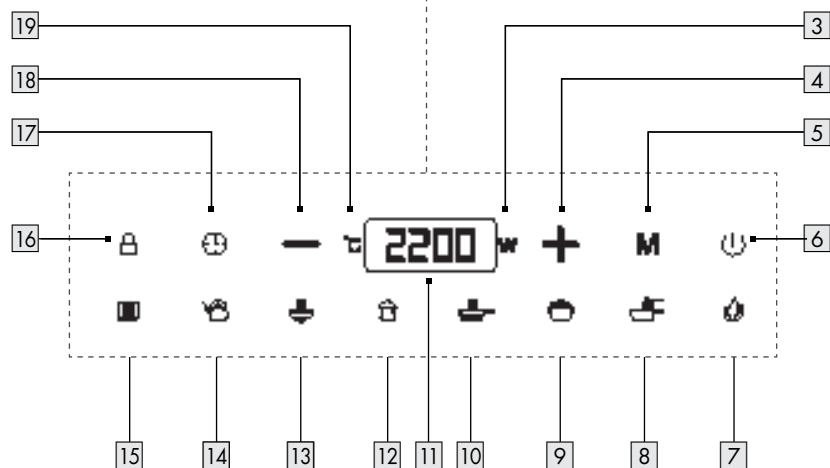
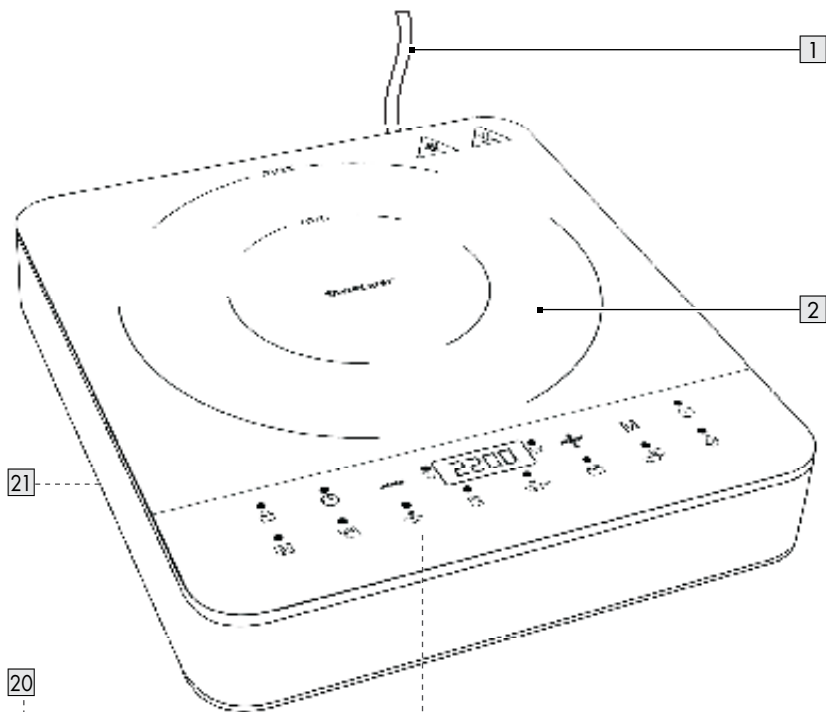
**DE AT CH**

### **INDUKTIONSKOCHPLATTE**

Bedienungsanleitung



GB	User manual	Page	5
SE	Bruksanvisning	Sidan	24
PL	Instrukcja obsługi	Strona	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

**A**




















<b>List of pictograms used</b> .....	Page	6
<b>Introduction</b> .....	Page	7
Intended use .....	Page	7
Scope of delivery .....	Page	7
Parts list .....	Page	7
Technical data .....	Page	8
Energy consumption .....	Page	8
<b>General safety instructions</b> .....	Page	9
<b>First use</b> .....	Page	13
Positioning the product .....	Page	13
Suitable cookware .....	Page	13
<b>Operation</b> .....	Page	13
Power level and temperature setting .....	Page	14
Timer .....	Page	14
Delay timer .....	Page	14
Child lock .....	Page	15
Switching off the product .....	Page	15
Cooking modes .....	Page	16
Guidelines for cooking .....	Page	18
<b>Recipes</b> .....	Page	19
Stew .....	Page	19
Simmer .....	Page	19
Deep fry .....	Page	20
Soup .....	Page	20
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	21
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	Page	22
<b>Storage</b> .....	Page	22
<b>Disposal</b> .....	Page	22
<b>Warranty</b> .....	Page	23
Warranty claim procedure .....	Page	23
Service .....	Page	23

## List of pictograms used

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

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



# 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		<b>W</b> Power level display (in Watt) with indicator
4		<b>+</b> Button (increase values)
5		<b>M</b> 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		<b>-</b> Button (reduce values)
19		<b>°C</b> 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	∅	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 <sub>electric cooking</sub>	190.8	Wh/kg
Hob energy consumption per kg	EC <sub>electric hob</sub>	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.

- i** **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**

### **i** **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.

- i** **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 **U** **6** for 2 seconds.  
The indicator above the symbol **U** 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").

### **i** **NOTES:**

- Switching back to standby mode:  
Press **U** **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

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

## ● Timer

- ① **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

- |   |           |               |                 |
|---|-----------|---------------|-----------------|
| + | <b>4</b>  | Increase time | (max. 3 hours)  |
| - | <b>18</b> | 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

- ① **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 **6** 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

- |   |           |               |                 |
|---|-----------|---------------|-----------------|
| + | <b>4</b>  | Increase time | (max. 24 hours) |
| - | <b>18</b> | 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.

### ① 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 <sup>1</sup>	Description
 <b>7</b> Boost	Acceleration of the cooking process <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The product runs at full power for 30 seconds, then switches back to the previous power level, temperature or function.</li> </ul>
 <b>8</b> Deep fry	High temperature cooking <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
 <b>9</b> Simmer	Brings the food to a boil, then simmers. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Once the food boils, the product reduces the power.</li> <li>■ This protects the food from boiling over while keeping the food near the boiling point.</li> </ul>
 <b>10</b> Stew	Continuous heating with moderate power <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The basic stew function is often used for soups, stews, sauces, and braises.</li> </ul>
 <b>12</b> Milk	Continuous heating at a maximum temperature of 60 °C <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Especially suited to heat milk.</li> <li>■ Heating period: 20 minutes</li> </ul>
 <b>13</b> Soup	The product adjusts the power level to the temperature of the food and to the cooking time. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited both to prepare and to warm up soups.</li> </ul>
 <b>14</b> Water	The product keeps the power level constant and high. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited for boiling water</li> <li>■ Maximum heating period: 20 minutes</li> </ul>
 <b>15</b> Keep warm	Continuous heating with moderate heat <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited for warming up food and for keeping it warm without burning it.</li> <li>■ Heating period and temperature: 2 hours at 60 °C</li> </ul>

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

Mode	Default setting	Temperature <sup>1</sup>	Power <sup>1</sup>	Timer <sup>2</sup>	Delay <sup>3</sup>	Remark	
<b>M</b> <b>5</b> Basic	2 h: or 2 h:	1000 W  120 °C	Yes	Yes	Yes	No	Toggle display <b>11</b> between °C <b>19</b> and W <b>3</b> : Press <b>M</b> <b>5</b> .
 <b>7</b> Boost	2200 W for 30 s, then back to previous setting	No	No	No	No	No	
 <b>8</b> Deep fry	30 min:	180 °C	Yes	No	Yes	No	
 <b>9</b> Simmer	0-2 min: 2000 W After 2 min* Total: 30 min	No	Yes	Yes	Yes	No	
 <b>10</b> Stew	2 h:	600 W	No	No	No	Yes	
 <b>12</b> Milk	20 min:	60 °C	No	No	No	Yes	Display <b>11</b> shows <b>60</b> (temperature)
 <b>13</b> 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	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.
 <b>14</b> Water	20 min:	2000 W	No	Yes	Yes	No	
 <b>15</b> Keep warm	2 h:	60 °C	No	No	No	Yes	Display <b>11</b> shows <b>60</b> (temperature)

<sup>1</sup>: Temperature and power adjustments available in this mode (Yes/No)?












If yes: Press + **4** or - **18** to amend.

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

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

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

## ● Guidelines for cooking

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

<sup>1</sup>: Preheat the oil to 180 °C for approximately 10 minutes.

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

<sup>3</sup>: See "Recipes"

<sup>4</sup>: Refer to the information on the packaging

<sup>5</sup>: Default setting

<sup>6</sup>: Frozen food: Add 2 minutes cooking time.

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



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 444310\_2307) 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@idl.co.uk



<b>Lista på använda piktogram</b> .....	Page 25
<b>Inledning</b> .....	Page 26
Avsedd användning .....	Page 26
Leveransinnehåll .....	Page 26
Artikellista .....	Page 26
Tekniska data .....	Page 27
Energiförbrukning .....	Page 27
<b>Allmänna säkerhetsinstruktioner</b> .....	Page 28
<b>Första användning</b> .....	Page 32
Placera produkten .....	Page 32
Lämpliga köksredskap .....	Page 32
<b>Användning</b> .....	Page 32
Effektnivå och temperaturinställning .....	Page 33
Timer .....	Page 33
Fördröjningstimer .....	Page 33
Barnlås .....	Page 34
Stänga av produkten .....	Page 34
Tillagningslägen .....	Page 35
Riktlinjer för tillagning .....	Page 37
<b>Recept</b> .....	Page 38
Stuvning .....	Page 38
Sjuda .....	Page 38
Steka .....	Page 39
Soppa .....	Page 39
<b>Felsökning</b> .....	Page 40
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	Page 41
<b>Förvaring</b> .....	Page 41
<b>Avfallshantering</b> .....	Page 41
<b>Garanti</b> .....	Page 42
Handläggning av garantianspråk .....	Page 42
Service .....	Page 42

## Lista på använda piktogram

Följande varningar används i den här bruksanvisningen och på förpackningen:

	<b>FARA!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Risk för brännskador! Het yta, vidrör inte.
	<b>VARNING!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Försiktigt, het yta!
	<b>FÖRSIKTIGHET!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.		Fara - risk för elektrisk stöt!
			denna symbol identifierar att materialet är säkert att använda i kontakt med livsmedel och uppfyller europeiska bestämmelser (EC).
	<b>UPPMÄRKSAMHET!</b> Denna symbol med signalordet "Uppmärksamhet" indikerar en möjlig egendomsskada.		Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
	<b>NOTERA:</b> Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.		Symbol för en skyddsklass II produkt:
	Växelström/spänning		CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.
<b>Hz</b>	Hertz (spänningsfrekvens)		
<b>W</b>	Watt		
	Säkerhetsinformation		Användarinstruktioner

## INDUKTIONSKOKPLATTA

### ● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

### ● Avsedd användning

Produkten är avsedd för att värma och bereda mat. Använd inte för några andra syften.

Produkten är endast designad för användning i privata hushåll och skall inte användas inom medicinska eller kommersiella områden.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

### ● Leveransinnehåll












Efter uppackning av produkten, kontrollera att leveransen är komplett och att alla delar är i bra skick. Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning.

1x induktionshäll


1x Bruksanvisning

### ● Artikellista

(Bild A)

1	Strömssladd med kontakt
2	Värmezon
3	<b>W</b> Visning effektnivå (i Watt) med indikator
4	<b>+</b> Knapp (öka värden)
5	<b>M</b> Knapp (grundläggande)
6	 Knapp med indikator (På/av)
7	 Knapp med indikator (Boost)
8	 Knapp med indikator (Steka)
9	 Knapp med indikator (Sjuda)
10	 Knapp med indikator (Stuvning)
11	Display
12	 Knapp med indikator (Mjök)
13	 Knapp med indikator (Soppa)
14	 Knapp med indikator (vatten)
15	 Knapp med indikator (varmhållning)
16	 Knapp med indikator (barnlås)
17	 Knapp med indikator (Timer/fördröjningstimer)
18	<b>-</b> Knapp (minska värden)
19	<b>°C</b> Temperaturvisning med indikator
20	Kontrollpanel
21	Fläkt

## ● Tekniska data

Ingångsspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektförbrukning	2200 W
Max underdiameter på kokkärlet/stekpannan:	22 cm
Min underdiameter på kokkärlet/stekpannan:	10 cm
Skyddsklass:	II / 

## ● Energiförbrukning

(testad i enlighet med bestämmelsenr. (EU) 66/2014, tillägg I, sektionerna 2 och 2.2)

	Symbol	Värde	Enhet
Modellbeteckning		HG07975	
Värmeplattetyper	-	Elektrisk	-
Antal hällar och/eller tillagningsområden	-	1	-
Värmeteknologi (induktionshäll och områden, strålande värmehållare, kokplattor)	-	Induktion	-
Vid cirkulära kokplattor eller områden: är diametern för det effektiva området för plattan, avrundad upp till nästa 5 mm	Ø	22,0	cm
Vid icke-cirkulära plattor eller tillagningsområden: längd och bredd för effektiva området per elektriskt uppvärmda plattan eller tillagningsområdet avrundad till nästa 5 mm	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energiförbrukning per platta eller tillagningsområde, beräknat per kilo	EC <sub>electric cooking</sub>	190,8	Wh/kg
Plattans energiförbrukning per kg	EC <sub>electric hob</sub>	190,8	Wh/kg

**Ytterligare information för att minska den totala miljöpåverkan/ energiförbrukningen för tillagningsprocessen:**

Håll energiförbrukningen på en miniminivå: Ställ endast in temperaturen/energi så högt som krävs. Justera/sänk i enlighet därmed när mat bereds. Använd kastrullen och stekpannor med lock när så är möjligt.



**Allmänna säkerhetsinstruktioner**

**INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS, BEKANTA DIG MED ALL SÄKERHETSINFORMATION OCH INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING! NÄR PRODUKTEN ÖVERLÄMNAS TILL NÅGON ANNAN SKALL OCKSÅ ALLA DOKUMENT FÖLJA MED!**

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla!

Inget ansvar tas för följskador! Vid material- eller personskador som orsakats av felaktig hantering eller att säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

**Barn och personer med handikapp**

**⚠ VARNING! RISK FÖR LIV ELLER OLYCKOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!**

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet.

Förpackningsmaterialet utgör en risk för kvävning.

Barn undervärderar ofta riskerna. Håll alltid barn undan från förpackningsmaterial.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri.
- Barn skall inte leka med produkten.

- Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan uppsikt såvida inte de är äldre än 8 år och övervakas.
- Förvara produkten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

## Avsedd användning

**⚠ VARNING!** Felaktig användning kan leda till skador. Använd endast produkten i enlighet med dessa instruktioner. Försök inte att modifiera produkten på något sätt.

### **⚠ VARNING! Risk för brännskador!**

Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock skall inte placeras på produkten då de kan bli heta.

**⚠ VARNING! Risk för brännskador!** Produkten blir het under användning. Vidrör inte produkten medan den använd eller omedelbart efter användning.

## Elektrisk säkerhet

**⚠ FARA! Risk för elektrisk stöt!** Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid eventuella funktionsfel skall reparationer endast utföras av kvalificerade personer.

**⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!** Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

**⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!** Om ytan är spräckt, stäng av produkten för att undvika elektriska stötar.

**⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!** Använd aldrig en skadad produkt. Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen och kontakta din återförsäljare om den är skadad.

- Produkten skall inte användas om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador.
- Innan produkten ansluts till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen och strömmärkningen motsvaras detaljerna för strömförsörjningen som visas på produktens märketikett.
- Kontrollera regelbundet strömkontakten och strömsladden om där finns skador. Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Skydd sladden mot skador. Låt inte den hänga över skarpa kanter, böj inte eller kläm den. Håll anslutningsladden undan från heta ytor och öppna lågor.

## **Användning**

- Flytta inte produkten medan den används.
- Placera inte produkten på heta plattor (gas, elektriska, koltillagningsområden etc.). Använd alltid produkten på en plan, stabil och ren, värmetålig och torr yta.
- Täck inte över produkten medan den används eller kort efter användning när den fortfarande är het.
- Se till att strömsladden inte kommer i kontakt med tillagningszonen.
- Användning av förlängningssladd rekommenderas inte.
- Lägg sladden på sådant sätt att inte snubblar över den eller att den på annat sätt skadas.
- Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



- När produkten används, se till att det inte finns några brännbara material nära produkten (t.ex. disktrasor, grytlappar).

## Rengöring och förvaring

### **⚠ VARNING! Risk för skador!** Stäng av produkten

och koppla ifrån den från strömförsörjningen innan rengöring och när den inte används.

- Förvara inte produkten i ett skåp eller i förpackningen.
- Dra inte ut strömkontakten från väggen genom att dra i strömsladden.
- Skydda produkten, dess strömsladd och kontakt från damm direkt solljus, droppande och skvättande vatten.
- Förvara produkten på en sval och torr plats, skyddad mot fukt och utom räckhåll för barn.

- Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten när öppna lågor eller heta ytor såsom spisar och värmeapparater.

**⚠ Risk med elektromagnetiska fält!** Medicinska enheter (pacemakers, hörselhjälp, medel etc.) kan påverkas och skadas av elektromagnetiska fält. Om du har en hjärtpacemaker, implanterad defibrillator eller annan implanterad metall- eller elektronisk enhet kan de påverkas av de elektromagnetiska fälten och orsaka elektriska stötar, brännskador, elektriska störningar eller dödsfall. Håll ett säkerhetsavstånd som rekommenderas av enhetens tillverkare.

## ● Första användning

- Ta bort förpackningen.
- Rengör produkten (se "Rengöring och skötsel")

## ● Placera produkten

- Placera produkten på en plan yta med tillräckligt utrymme runt om för ventilation.
- Minst 10 cm fritt utrymme måste finnas mellan produkten och omgivande väggar (inklusive väggarna på sidorna och bakom).

## ● Lämpliga köksredskap

- Använd endast ferromagnetiska köksredskap som är lämpliga för induktionshällar. Dessa skall vara märkta enligt detta när du köper köksredskapen. Köksredskap som är tillverkade av icke-magnetisk metall (t.ex. aluminium, koppar) och andra material (t.ex. keramik, porslin, glas) är inte lämpliga.
- Basen på köksredskapen måste kunna stå plant på induktionsplattan.
- Köksredskapen måste vara jämna och ha en diameter mellan 10 och 22 cm.

- ① **NOTERA:** Om köksredskapen inte har rätt diameter eller är tillverkade av olämpligt material:
  - Värmezonen stängs av automatiskt.
  - Ett pip ljuder.
  - Displayen **11** visar felmeddelandet **EO**.

## ● Användning

### ① NOTERINGAR:

- Använd lämpliga kastrullen eller stekpannor med plan och jämn bas för att få bättre värmeöverföring.
- Använd kastruller eller stekpannor som matchar hällens diameter.
- Produkten avger ett pip varje gång en knapp trycks ned.

### Stänga på standbyläge

- Placera en fyll kastrull eller stekpanna på värmezonen **2**.
- Anslut elkontakten **1** till ett lämpligt eluttag. Produkten avger ett pip. Alla indikatorer på kontrollpanelen **20** blinkar i 1 sekund. Displayen **11** visar **-L-**. Produkten är i standbyläge.

- ① **NOTERA:** När temperaturen i värmezonen **2** är högre än 60 °C, visar displayen **11** **-H-**.

### Slå på programväljarläget

- Tryck på och håll kvar **U** **6** i 2 sekunder. Indikatorn ovanför symbolen **U** tänds. Displayen **11** visar **ON**. Produkten avger 1 pip. Produkten är nu i programväljarläget.
- Välj ett tillagningsläge (se "Tillagningslägen").

### ① NOTERINGAR:

- Växla tillbaka till standardläge: Tryck på **U** **6**.
- Om inget tillagningsläge valts inom 30 sekunder kommer produkten automatiskt att växla till standardläget.

## ● Effektnivå och temperaturinställning

- Justera följande värden:
    - Effektnivå (i 200 W steg)
    - Temperatur (i 20 °C steg)
- Tryck på + **4** eller - **18**.

### Knapp Effekt/temperatur:

+ <b>4</b>	Öka effekten/ temperaturen	(max. 2000 W, 240 °C)
- <b>18</b>	Minska effekten/ temperaturen	(min. 200 W, 60 °C)

## ● Timer

- NOTERA:** Kontrollera möjligheten för timer i det önskade tillagningsläget: Se tabellen "Tillagningslägen"

- Välj ett lämpligt tillagningsläge eller välj grundläge **M 5** (se "Tillagningslägen").
- Växla visning **11** mellan °C **19** och °F **3**:  
Tryck på **M 5**.
- Öppna timern  
Tryck på **17**.
- Standardtid:  
30 minuter
- Inställning av timer
  - Tryck på + **4** or - **18** i 1 minuts steg.
  - Tryck på och håll kvar + **4** eller - **18** i 10 minuters steg.

### Knapp Inställning av timern

+ <b>4</b>	Öka tiden	(max. 3 timmar)
- <b>18</b>	Minska tiden	(min. 1 minut)

- Aktivera den inställda timern: Tryck på **17** igen eller vänta i 5 sekunder på att timern aktiveras automatiskt. Den inställda tiden blinkar 4 gånger på displayen **11**.

Som en påminnelse om den inställda tiden växlar displayen **11** mellan den inställda effekten/temperaturen och den kvarvarande tillagningstiden.

- När timern räknat ned till **0** stängs produkten av.  
Produkten avger 5 pip.
- Stänga av produkten innan timerns räknat ned till **0**:  
Tryck på **6**.
- Återställning av timern:  
Tryck på **17**.

## ● Fördröjningstimer

- NOTERA:** Kontrollera möjligheten för fördröjningstimer i det önskade tillagningsläget: Se tabellen "Tillagningslägen"



- Tryck på och håll kvar **6** i 2 sekunder. Indikatorn ovanför symbolen **6** tänds.
- Displayen **11** visar **ON**.
- Produkten avger 1 pip.
- Ange fördröjningstiden:  
Tryck på **17**.
- Standardfördröjningstid:  
30 minuter
- Justera fördröjningstiden:
  - Tryck på + **4** or - **18** i 1 minuts steg.
  - Tryck på och håll kvar + **4** eller - **18** i 10 minuters steg.

### Knapp Inställning av fördröjningstimer







+ <b>4</b>	Öka tiden	(max. 24 timmar)
- <b>18</b>	Minska tiden	(min. 1 minut)

- Välj ett tillagningsläge (se "Tillagningslägen").
- När fördröjningstimererna har räknat ned kommer det valda tillagningsläget att stängas av. Produkten är nu i det förvalda tillagningsläget.



Om inge ytterligare knappar trycks ned kommer produkten att växla till standbyläge efter maximalt 2 timmars tillagning.

- Avbryta fördröjningstimer:  
Tryck på  .




## ● Barnlås

- Aktivering av barnlåset:
  - Tryck på och håll kvar   i 2 sekunder.
  - Indikatorn ovanför symbolen  tänds.
- Avaktivering av barnlåset:
  - Tryck på och håll kvar   i 2 sekunder.
  -  släcks.

## ① NOTERINGAR:

- **Produkten är i standbyläge:** Du kan aktivera barnlåset när produkten är i standbyläge. Denna handling låser  knappen .
  - För att slå på produkten, avaktivera först barnlåset.
  - **Produkten slås på:** Du kan aktivera barnlåset när produkten är påslagen. produkten fortsätter att arbeta enligt den senaste inställningen.  
Produkten kan fortfarande stängas av genom att trycka på  .
- Alla andra knappar är blockerade tills barnlåset avaktiveras.









## ● Stänga av produkten.

- I tillagningsläge växlar produkten till standbyläge om inga knappar trycks in under 2 timmar.
  - Växling från tillagningsläge till standbyläge:  
Tryck på  .
- Om produkten är het fortsätter fläkten  att köras under en viss tid för att kyla produkten.

## ● Tillagningslägen

Välj ett tillagningsläge: Tryck på en av kontrollpanelens 20 knappar. Indikatorn för det valda tillagningsläget tänds.



Läge <sup>1</sup>	Beskrivning
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span> Boost	Accelererar tillagningsprocessen <ul style="list-style-type: none"><li>■ produkten körs med full effekt i 30 sekunder och växlar sedan tillbaka till den föregående effektnivån eller funktion.</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">8</span> Steka	Hög temperaturtillagning <ul style="list-style-type: none"><li>■ När temperaturen för ingredienserna når temperaturnivån för det valda läget (den högsta temperaturen för olika lägen är olika) kommer produkten att växla till intervalluppvärmning eller avsluta uppvärmningen.</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">9</span> Sjuda	Kokar upp maten och låter den sedan sjuda. <ul style="list-style-type: none"><li>■ När maten kokar minskar produkten effekten.</li><li>■ Detta skyddar maten från att koka över medan maten hålls nära kokpunkten.</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">10</span> Stuvning	Kontinuerlig värmning med moderat effekt <ul style="list-style-type: none"><li>■ Den grundläggande stuvningsfunktionen används ofta för soppor, stuvningar och bräseringar.</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> Mjök	Kontinuerlig värmning till en maximal temperatur på 60 °C <ul style="list-style-type: none"><li>■ Särskilt lämpligt för att värma mjök.</li><li>■ Värmningsperiod: 20 minuter</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span> Soppa	Produkten justerar effektnivån efter matens temperatur och tillagningstiden. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lämpligt för beredning och värmning av soppor.</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">14</span> Vatten	Produkten håller effektnivån konstant och hög. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lämpligt för att koka vatten</li><li>■ Maximal värmningsperiod: 20 minuter</li></ul>
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">15</span> Varmhållning	Kontinuerlig värmning med moderat värme <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lämplig för värmning av mat och för att hålla den varm utan att bränna den.</li><li>■ Värmningsperiod och temperatur: 2 timmar vid 60 °C</li></ul>

<sup>1</sup>: Temperaturen/effekten kan justeras inom det justerbara effektområdet när som helst.

Läge	Standardinställning	Temperatur <sup>1</sup>	Effekt <sup>1</sup>	Timer <sup>2</sup>	Fördröjning <sup>3</sup>	Anmärkning	
<b>M</b> <b>5</b> Grundläggande	2 h: eller 2 h:	1000 W  120 °C	Ja	Ja	Ja	Nej	Växla visning <b>11</b> mellan °C <b>19</b> och <b>W</b> <b>3</b> : Tryck på <b>M</b> <b>5</b> .
 <b>7</b> Boost	2200 W i 30 s, sedan tillbaka till föregående inställning	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	
 <b>8</b> Steka	30 min:	180 °C	Ja	Nej	Ja	Nej	
 <b>9</b> Sjuda	0–2 min: 2000 W Efter 2 min <sup>4</sup> Totalt: 30 min	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	
 <b>10</b> Stuvning	2 h:	600 W	Nej	Nej	Nej	Ja	
 <b>12</b> Mjolk	20 min:	60 °C	Nej	Nej	Nej	Ja	Displayen <b>11</b> visat <b>60</b> (temperatur)
 <b>13</b> Soppa	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	Nej	Ja	Nej	Ja		Om soppan börjar koka inom 3 till 20 minuter växlar produkten till 400 W. Denna effektnivå behålls i maximalt 60 minuter.
 <b>14</b> Vatten	20 min:	2000 W	Nej	Ja	Ja	Nej	
 <b>15</b> Varmhållning	2 h:	60 °C	Nej	Nej	Nej	Ja	Displayen <b>11</b> visat <b>60</b> (temperatur)

<sup>1</sup>: Temperatur- och effekjusteringar tillgängliga i detta läge (Ja/Nej)?












Om Ja: Tryck på + **4** eller - **18** för att ändra.

<sup>2</sup>: Timer tillgänglig i detta läge (Ja/Nej)?

<sup>3</sup>: Fördröjningstimer tillgänglig i detta läge (Ja/Nej)?

<sup>4</sup>: Temperatur < 95 °C: 2000 W; temperatur ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Riktlinjer för tillagning

Mat		Temperatur/effekt	Vikt (föreslagen)	Tid (föreslagen)		Läge
Kycklinglår	1	180 °C	300 g	5–7 min	6	 8 Steka
Kycklingben	1	180 °C	300 g	5–7 min	6	 8 Steka
Kycklingsvingar	1	180 °C	300 g	5–7 min	6	 8 Steka
Fiskfilé	1	180 °C	300 g	3 min	6	 8 Steka
Fryst pommes frites	1	180 °C	300 g	5 min		 8 Steka
Förkokt mat (t.ex. konserv)		600 W	600–1000 g	5–8 min	4,6	 9 Sjuda
Skaldjur	2	Standardinställning	600–1000 g	30 min		 9 Sjuda
Biff	2,3	Standardinställning	500 g	120 min	5	 10 Stuvning
Lamm	2	Standardinställning	500 g	120 min	5	 10 Stuvning
Grönsakssoppa	2,3	Standardinställning	1000–1500 g	90 min	5	 13 Soppa
Kycklingsoppa	2	Standardinställning	600 g	90 min	5	 13 Soppa

1: Värm oljan till 180 °C i cirka 10 minuter.

2: Marinering med kryddor. Tillsätt vatten eller annan lämplig vätska (beror på användarens preferenser)

3: Se "recept"

4: Se informationen på förpackningen

5: Standardinställning

6: Fryst mat: Lägg till 2 minuters tillagningstid.

**NOTERA:** Kontrollera regelbundet ingredienserna tills de är tillagade eller har uppnått önskad bryningsnivå. Den tillagningstid som krävs kan vara antingen kortare eller längre än vad som anges i receptet/tillagningstabellen.

## ● Recept

### ● Stuvning


#### Biff i rött vin

 x 2-3

#### Ingredienser

500 g	Biff (benfria revben, hackade)
1,5 tsk	Salt
0,5 tsk	Mald svartpeppar
2 msk	Matlagningsolja
1	Lök (i kuber)
2	Morot (i kuber)
100 g	Champinjoner (hackade)
300 ml	Rött vin
500 ml	Kycklingfond
1 tsk	Torkad basilika

#### Förberedelse

- Marinera biffen i en skål med salt och peppar. Låt stå 20 minuter i kylan.
- Tillsätt 2 matskedar matlagningsolja i kokkärlet. Värm induktionshällen till effektnivå 1600 W (se "Effektnivå och temperaturinställning").
- Tillsätt biffen och tillaga tills den är ljusbrun. Lägg på en tallrik.
- Tillsätt lök, morot och champinjoner i kokkärlet. Rör i 5 minuter.
- Häll i rödvin, kycklingfond, tillagat kött och basilika. Tryck på  för att ändra till stuvningsläge (se "Tillagningslägen"). Tillaga i 2 timmar. Rör regelbundet.

### ● Sjuda

#### Kycklings- och svamprisotto


 x 2-3

#### Ingredienser

400 g	Skinnfri kycklingbröstfilé (i kuber)
1,5 tsk	Salt
0,5 tsk	Mald svartpeppar
2 msk	Matlagningsolja

50 g	Smör
2 klyftor	Vitlök (finhackad)
1	Lök (i kuber)
200 g	Svamp (skivad)
1 tsk	Torkad basilika
250 g	Risottoris
150 ml	Vitt vin
1 l	Kycklingfond
75 g	Parmesanost, finrivet

#### Förberedelse

- Marinera kycklingen i en skål med salt och peppar. Låt stå 15 minuter.
- Tillsätt 2 matskedar matlagningsolja i stekpannan. Värm induktionshällen till effektnivå 1400 W (se "Effektnivå och temperaturinställning").
- Tillsätt kycklingen och tillaga tills den är ljusbrun. Lägg på en tallrik.
- Tillsätt hälften av smöret i pannan. Tillsätt vitlök, lök, svamp och torkad basilika. Rör regelbundet i 5 minuter eller tills löken är mjuk och svampen är lätt brynt.
- Tillsätt riset och det vita vinet. Rör tills vätskan minskat till hälften.
- Tillsätt hälften av kycklingfonden. Rör regelbundet.
- Tryck på  för att ändra till sjudningsläge (se "Tillagningslägen"). Tillaga i 15 minuter.
- Tillsätt vatten vid behov.
- Tillsätt kycklingen och den andra halvan av kycklingfonden. Rör regelbundet.
- Tillaga i 13 minuter.
- När riset är klart, rör ned parmesanosten och det kvarvarande smöret.



## ● Steka


### Japansk stekt kyckling

 x 4-6

#### Ingredienser

1200 g	Kycklinglår (i kuber)
3 msk	Risvin
3 tsk	Socket
6 msk	Soja
3 msk	Ingefära (hackad)
3 klyftor	Vitlök (finhackad)
2	Ägg
120 g	Majsena
1 l	Matlagingsolja (mängden kan variera beroende på storleken på kastrullen Matlagingsoljan skall täcka kycklingen)

#### Förberedelse

- Marinera kycklingen i en skål med risvin, socker, soja, ingefära och vitlök. Låt stå i minst 15 minuter i kylan.
- Tillsätt ägg och majsena till kycklingen. Blanda noga.
- Häll matlagingsolja i ett kokkärl.
- Ställ in induktionshällen på 180 °C och värm i cirka 10 minuter (se "Effektnivå och temperaturinställning").
- Tryck på  för att växla till stekläge (se "Tillagningslägen").
- Sänk försiktigt ned kycklingen i oljan. Stek kycklingen i 5 till 7 minuter till den är gyllenbrun (max. 300 g hackad kyckling i kastrullen samtidigt).
- För att undvika att spilla olja, lyft försiktigt och långsamt upp kycklingen från oljan med en hälslev eller en tång.

## ● Soppa


### Potatissoppa

 x 3-4

#### Ingredienser

750 g	Potatis (i kuber)
3	Wienerkorv (i kuber)
150 g	Selleri (i kuber)
1	Lök, cirka 250 g (skivad)
2	Gul lök, cirka 150 g (skivad)
3	Morot, cirka 250 g (i kuber)
1 l	Kycklingfond
1 tsk	Mejram
1	Lagerblad
30 g	Persilja (hackad)
1 msk	Matlagingsolja
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

#### Förberedelse


- Värm induktionshällen till effektnivå 1600 W (se "Effektnivå och temperaturinställning").
- Tillsätt matlagingsoljan i ett stort kokkärl.
- Tillsätt löken och stek till de börjar bli bruna (cirka 5 minuter).
- Tillsätt mejram, potatis, purjolök, morötter, korvar, persilja och selleri i kokkärlet och stek med löken i ytterligare 2 minuter.
- Häll i kycklingfonden och tillsätt lagerbladet.
- Täck kokkärlet med ett lock och tryck på  för att växla till soppläge (se "Tillagningslägen").
- Tillaga i 90 minuter.
- Rör i soppan emellanåt.
- Krydda med och salt och peppar efter smak.


## ● Felsökning


Problem	Möjlig orsak	Lösning
Induktionsplattan fungerar inte.	Elkontakten <b>1</b> är inte ansluten till ett eluttag. Barnlåset är aktiverat.	Anslut elkontakten <b>1</b> till ett lämpligt eluttag. Avaktivera barnlåset (se "Barnlås").
Värmezonen <b>2</b> blir inte varm.	Kokkärlet är inte lämpligt för induktion.	Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktion.
<b>E0</b> visas på displayen <b>11</b> .	Inget kokkärl eller stekpanna finns på tillagningszonen <b>2</b> . Kokkärlet är inte lämpligt för induktion. Kokkärlet har för liten diameter eller är inte centrerad på värmezonerna <b>2</b> .	Placera en fyll kastrull eller kokkärl på värmezonerna <b>2</b> . Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktion. Använd endast kokkärl med en basdiameter mellan 10 och 22 cm och placera den i mitten av värmezonerna <b>2</b> .
Apparaten stängdes av automatiskt.	Ingen användning under två timmar.	Starta om apparaten.
Displayen <b>11</b> visar <b>E2</b> .	Temperatursensorn fungerar inte.	Returnera apparaten till servicecenter för kontroll och reparation.
Displayen <b>11</b> visar <b>E3</b> .	Högspänningsskydd. Matningsspänningen är för hög.	Se till att matningsspänningen ligger inom 220–240 V.
LED visar <b>E4</b> .	Lågspänningsskydd. Matningsspänningen är för låg.	
LED visar <b>E5</b> .	Värmezonerna är överhettad.	Starta om apparaten efter att den har svalnat.
LED visar <b>E6</b> .	IGBT (kontrollenhet) är överhettad.	Kontrollera ventilationshålen och se till att dessa områden inte var blockerade. Starta om apparaten efter att den har svalnat.
LED visar <b>E9</b> .	Anslutningen mellan huvudkontrollkortet och displayens kontrollkort har förlorats eller misslyckats.	Returnera apparaten till servicecenter för kontroll och reparation.

Anmärkning: Om problemen fortfarande inte kan lösas, vänligen lämna tillbaka apparaten till servicecenter för kontroll och reparation.


## ● Rengöring och underhåll



 **FARA! Risk för elektrisk stöt!** Innan rengöring: Koppla alltid ifrån produkten från uttaget.

 **FARA! Risk för brännskador!** Rengör inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.


 **VARNING!** Sänk inte ned produktens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

Låt inte i vatten eller annan vätska komma in i produkten.

 **UPPMÄRKSAMHET!** Använd inte några slipande, aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar för att rengöra produkten eller dess tillbehör. Risk för produktskada!

- Torka av höljet med en lätt fuktad trasa. Om så behövs använd en lite mängd diskmedel.
- Torka regelbundet av värmezonen  och kontrollpanelen  med ett mildt diskmedel.
- Torka efter med en trasa endast fuktad med rent vatten för att ta bort rester av rengöringsmedlet.
- Använd inte rengöringsprej eller andra aggressiva rengöringsmedel då de kan skapa fläckar, fettfläckar eller grumla ytan.
- Efter rengöring: Låt produkten torka.

## ● Förvaring

 **FARA! Risk för brännskador!** Förvara inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

- Innan förvaring: Rengör produkten.
- Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
- Förvara produkten på en torr plats utom räckhåll för barn.
- Förvara inte produkten i vertikal position.

## ● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1-7: plaster / 20-22: papper och kartong / 80-98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

## ● **Garanti**

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

## ● **Handläggning av garantianspråk**

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 444310\_2307) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

## ● **Service**

### **Service Sverige**

Tel.: 020791808

E-Mail: owim@lidl.se

### **Service Finland**

Tel: 0800 913375
















E-Mail: owim@lidl.fi



<b>Lista używanych piktogramów</b>	Strona	44
<b>Wstęp</b>	Strona	45
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	45
Zakres dostawy	Strona	45
Lista części	Strona	45
Dane techniczne	Strona	46
Pobór energii	Strona	46
<b>Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	Strona	47
<b>Pierwsze użycie</b>	Strona	51
Poprawne ustawianie produktu	Strona	51
Odpowiednie naczynia kuchenne	Strona	51
<b>Obsługa</b>	Strona	51
Ustawianie poziomu mocy i temperatury	Strona	52
Programator zegarowy	Strona	52
Opóźnienie czasowe	Strona	52
Kontrola rodzicielska	Strona	53
Wyłączanie produktu	Strona	53
Tryb gotowania	Strona	54
Wskazówki dotyczące gotowania	Strona	56
<b>Przepisy</b>	Strona	57
Duszenie	Strona	57
Gotowanie	Strona	57
Smażenie	Strona	58
Zupa	Strona	58
<b>Usuwanie usterek</b>	Strona	59
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	Strona	60
<b>Przechowywanie</b>	Strona	60
<b>Utylizacja</b>	Strona	61
<b>Gwarancja</b>	Strona	61
Afwikkeling in geval van garantie	Strona	62
Serwis	Strona	62

## Lista używanych piktogramów

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

# 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 ciepłe)
- 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 <sub>electric cooking</sub>	190,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę na kg	EC <sub>electric hob</sub>	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 odłączać 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.
- i 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**

### **i 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 gniazdka 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.

- i 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 **[6]**. 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”).
- i 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
+ <b>4</b>	Zwiększanie mocy (maks. 2000 W, lub temperatury 240 °C)
- <b>18</b>	Zmniejszanie mocy lub temperatury (min. 200 W, 60 °C)

## ● Programator zegarowy

❗ **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
+ <b>4</b>	Wydłużanie czasu (maks. 3 godziny)
- <b>18</b>	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 upłynie 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







❗ **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 **U**.
- 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
+ <b>4</b>	Wydłużanie czasu (maks. 24 godziny)
- <b>18</b>	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 .
- Wyłączenie 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 <sup>1</sup>	Opis
 <b>7</b> Przyspieszenie	Przyspieszony proces gotowania <ul style="list-style-type: none"><li>■ Produkt działa z pełną mocą przez 30 sekund, a następnie powraca do poprzedniego poziomu mocy, temperatury lub funkcji.</li></ul>
 <b>8</b> Smażenie	Gotowanie w wysokiej temperaturze <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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.</li></ul>
 <b>9</b> Gotowanie	Doprowadzanie potrawy do wrzenia, a następnie gotowanie na wolnym ogniu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gdy potrawa zagotuje się, to produkt obniży swoją wydajność.</li><li>■ Chroni to potrawę przed wygotowaniem i utrzymuje ją w pobliżu punktu wrzenia.</li></ul>
 <b>10</b> Duszenie	Ciągłe podgrzewanie z umiarkowaną mocą <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ta podstawowa funkcja, duszenie, jest często używana do zup, gulaszy, sosów i duszonych potraw.</li></ul>
 <b>12</b> Mleka	Ciągłe podgrzewanie w maksymalnej temperaturze 60 °C <ul style="list-style-type: none"><li>■ Szczególnie nadaje się do podgrzewania mleka.</li><li>■ Czas podgrzewania: 20 minut</li></ul>
 <b>13</b> Zupa	Produkt dostosowuje poziom mocy do temperatury potrawy i czasu gotowania. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nadaje się zarówno do przygotowywania, jak i odgrzewania zup.</li></ul>
 <b>14</b> Woda	Produkt utrzymuje stałą i wysoki poziom mocy. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nadaje się do gotowania wody</li><li>■ Maksymalny czas podgrzewania: 20 minut</li></ul>
 <b>15</b> Utrzymywanie w cieple	Ciągłe podgrzewanie umiarkowanym ciepłem <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nadaje się do odgrzewania i utrzymywania ciepła potraw bez ich przypalania.</li><li>■ Czas i temperatura grzania: 2 godziny przy 60 °C</li></ul>

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



Tryb	Ustawienia podstawowe	Temp. <sup>1</sup>	Moc <sup>1</sup>	Programator zegarowy <sup>2</sup>	Opóźnienie <sup>3</sup>	Uwaga
<b>M</b> <b>5</b> Funkcja podstawowa	2 h: albo 2 h:	1000 W  120 °C	Tak  Tak	Tak  Tak	Tak  Tak	Nie  Nie  Przełączanie wyświetlacza <b>11</b> między °C <b>19</b> i W <b>3</b> : Nacisnąć przycisk <b>M</b> <b>5</b> .
 <b>7</b> Przyspieszenie	2200 W przez 30 s, a następnie powrót do poprzedniego ustawienia	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie
 <b>8</b> Smażenie	30 min:	180 °C	Tak	Nie	Tak	Nie
 <b>9</b> Gotowanie	0–2 min: 2000 W Po 2 min <sup>4</sup> Razem: 30 min	Nie	Tak	Tak	Tak	Nie
 <b>10</b> Duszenie	2 h:	600 W	Nie	Nie	Nie	Tak
 <b>12</b> Mleka	20 min:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Tak Wyświetlacz <b>11</b> pokazuje <b>60</b> (temperatura)
 <b>13</b> 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.
 <b>14</b> Woda	20 min:	2000 W	Nie	Tak	Tak	Nie
 <b>15</b> Utrzymywanie w ciepłe	2 h:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Tak Wyświetlacz <b>11</b> pokazuje <b>60</b> (temperatura).

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












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

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

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

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

## ● Wskazówki dotyczące gotowania

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

<sup>1</sup>: Podgrzewać olej w 180 °C przez około 10 minut.

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

<sup>3</sup>: Patrz akapit „Przepisy”

<sup>4</sup>: Zwracać uwagę na informacje na opakowaniu

<sup>5</sup>: Ustawienia podstawowe

<sup>6</sup>: 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.
- Dodaj 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 <b>1</b> nie jest podłączona. Aktywna funkcja kontroli rodzicielskiej.	Wtyczkę sieciową <b>1</b> podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego. Wyłączyć funkcję kontroli rodzicielskiej (patrz akapit „Kontrola rodzicielska”).
Pole grzejne <b>2</b> nie nagrzewa się.	Naczynie nie jest przeznaczone do użytku na płycie indukcyjnej.	Używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej.
Wyświetlacz <b>11</b> pokazuje wskaźnik <b>E0</b> .	Na polu grzejnym <b>2</b> nie ma żadnego naczynia. Naczynie nie jest przeznaczone do użytku na płycie indukcyjnej. Naczynie jest za małe lub nie jest wyśrodkowane na polu grzejnym <b>2</b> .	Ustawić naczynie na polu grzejnym <b>2</b> . 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 <b>2</b> .
Urządzenie wyłącza się automatycznie.	Brak jakichkolwiek działań w ciągu dwóch godzin.	Ponownie uruchomić urządzenie.
Wyświetlacz <b>11</b> pokazuje <b>E2</b> .	Nie działa czujnik temperatury.	Oddać urządzenie do sprawdzenia i naprawy w punkcie serwisowym.
Wyświetlacz <b>11</b> pokazuje <b>E3</b> .	Zabezpieczenie przed zbyt wysokim napięciem. Napięcie zasilania jest zbyt wysokie.	Dopilnować, aby napięcie zasilania mieściło się w przedziale 220–240 V.
LED pokazuje <b>E4</b> .	Zabezpieczenie przed zbyt niskim napięciem. Napięcie zasilania jest zbyt niskie.	
LED pokazuje <b>E5</b> .	Strefa grzania przegrzała się.	Ponownie uruchomić urządzenie, gdy ostygnie.
LED pokazuje <b>E6</b> .	IGBT (moduł sterowania) się przegrzał.	Sprawdzić otwory wentylacyjne i upewnić się, że są drożne. Ponownie uruchomić urządzenie, gdy ostygnie.


Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
LED pokazuje <b>E9</b> .	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 pozwalają, 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.



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 444310\_2307) 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 meegedeelde servicepunt verzenden.

## ● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl





<b>Liste der verwendeten Piktogramme</b> .....	Seite	64
<b>Einleitung</b> .....	Seite	65
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	65
Lieferumfang .....	Seite	65
Liste der Teile .....	Seite	65
Technische Daten .....	Seite	66
Energieverbrauch .....	Seite	66
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	67
<b>Erstverwendung</b> .....	Seite	71
Produkt positionieren .....	Seite	71
Geeignetes Kochgeschirr .....	Seite	71
<b>Bedienung</b> .....	Seite	71
Leistungsstufe und Temperatur einstellen .....	Seite	72
Timer .....	Seite	72
Verzögerungstimer .....	Seite	72
Kindersicherung .....	Seite	73
Produkt ausschalten .....	Seite	73
Kochmodus .....	Seite	74
Richtlinien zum Kochen .....	Seite	76
<b>Rezepte</b> .....	Seite	77
Schmoren .....	Seite	77
Eintopf .....	Seite	77
Frittieren .....	Seite	78
Suppe .....	Seite	78
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	79
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	Seite	80
<b>Lagerung</b> .....	Seite	80
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	80
<b>Garantie</b> .....	Seite	81
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	81
Service .....	Seite	81

## Liste der verwendeten Piktogramme

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

	<p><b>GEFAHR!</b> 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.</p>		<p>Verbrennungsrisiko! Heiße Oberflächen, nicht berühren!</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> 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.</p>		<p>Vorsicht, heiße Oberfläche!</p>
	<p><b>VORSICHT!</b> 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.</p>		<p>Gefahr – Risiko eines Stromschlags!</p>
	<p><b>ACHTUNG!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.</p>		<p>Dieses Symbol kennzeichnet, dass die verwendeten Materialien sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln sind und Europäischen Verordnungen entsprechen.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>		<p>Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II</p>
	<p>Wechselstrom/-spannung</p>		
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>		<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>
<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>		
<p>■ Sicherheitshinweise □ Gebrauchsanweisungen</p>			

# 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 ordnungsgemäßem 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	<b>W</b> Leistungsstufendisplay (in Watt) mit Anzeige
4	<b>+</b> Taste (Werte erhöhen)
5	<b>M</b> 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	<b>-</b> Taste (Werte verringern)
19	<b>°C</b> 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.	∅	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 <sub>electric cooking</sub>	190,8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	190,8	Wh/kg

**Weitere Informationen  
zur Verringerung der  
Gesamtweltbelastung/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! Verletzungsrisiko!**

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.

- ① **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**

### ① **HINWEIS:**

- 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.

- ① **HINWEIS:** Wenn die Temperatur der Kochzone **2** über 60 °C liegt, zeigt das Display **11** **-H-**.

### **Programmauswahlmodus einschalten**

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

### ① **HINWEIS:**

- Zurück zum Standby-Modus: Drücken Sie **U** **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
+ <b>4</b>	Leistung/ Temperatur erhöhen (max. 2000 W, 240 °C)
- <b>18</b>	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 **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
+ <b>4</b>	Zeit erhöhen (max. 3 Stunden)
- <b>18</b>	Zeit verringern (min. 1 Minute)

- Aktivieren des eingestellten Timers: Drücken Sie erneut **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 **6**.
- Timer neu einstellen: Drücken Sie **17**.



## ● Verzögerungstimer

- ① **HINWEIS:** Prüfen Sie, ob Sie den Verzögerungstimer im gewünschten Kochmodus nutzen können: siehe Tabelle „Kochmodus“
- Halten Sie **6** 2 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige über **6** leuchtet.
- Das Display **11** zeigt **ON**.
- Ein Signalton erklingt.
- Verzögerungstimer starten: Drücken Sie **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
+ <b>4</b>	Zeit erhöhen (max. 24 Stunden)
- <b>18</b>	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.

### ① 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 <sup>1</sup>	Beschreibung
 <b>7</b> Boost	<p>Garvorgang beschleunigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Produkt läuft 30 Sekunden lang mit voller Leistung und schaltet dann auf die vorige Leistungsstufe, Temperatur oder Funktion zurück.</li> </ul>
 <b>8</b> Frittieren	<p>Garen bei hoher Temperatur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
 <b>9</b> Eintopf	<p>Bringt die Speisen zum Kochen und köchelt dann.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobald die Speisen kochen, senkt das Produkt die Leistung.</li> <li>Dies schützt die Speisen vor dem Überkochen und hält die Speisen in der Nähe des Siedepunkts.</li> </ul>
 <b>10</b> Schmoren	<p>Kontinuierliches Erhitzen mit moderater Leistung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diese Grundfunktion, das Schmoren, wird häufig für Suppen, Eintöpfe, Soßen und Schmorgerichte verwendet.</li> </ul>
 <b>12</b> Milch	<p>Kontinuierliches Erhitzen bei einer maximalen Temperatur von 60 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Besonders geeignet zum Erhitzen von Milch.</li> <li>Heizdauer: 20 Minuten</li> </ul>
 <b>13</b> Suppe	<p>Das Produkt passt die Leistungsstufe an die Temperatur der Speisen und an die Garzeit an.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eignet sich sowohl zum Zubereiten als auch zum Aufwärmen von Suppen.</li> </ul>
 <b>14</b> Wasser	<p>Das Produkt hält die Leistungsstufe konstant und hoch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignet zum Wasserkochen</li> <li>Maximale Heizdauer: 20 Minuten</li> </ul>
 <b>15</b> Warmhalten	<p>Kontinuierliches Erhitzen mit moderater Hitze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignet zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen, ohne diese zu verbrennen.</li> <li>Heizdauer und Temperatur: 2 Stunden bei 60 °C</li> </ul>

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

Modus	Grundeinstellung	Temp. <sup>1</sup>	Leistung <sup>1</sup>	Timer <sup>2</sup>	Verzögerung <sup>3</sup>	Anmerkung	
<b>M</b> <b>5</b> Grundfunktion	2 h: oder 2 h:	1000 W  120 °C	Ja	Ja	Ja	Nein	Display <b>11</b> zwischen °C <b>19</b> und <b>W</b> <b>3</b> umschalten: <b>M</b> <b>5</b> drücken.
 <b>7</b> Boost	30 s lang 2200 W, dann zurück zur vorigen Einstellung		Nein	Nein	Nein	Nein	
 <b>8</b> Frittieren	30 min:	180 °C	Ja	Nein	Ja	Nein	
 <b>9</b> Eintopf	0-2 min: 2000 W Nach 2 min <sup>4</sup> Gesamt: 30 min		Nein	Ja	Ja	Nein	
 <b>10</b> Schmoren	2 h:	600 W	Nein	Nein	Nein	Ja	
 <b>12</b> Milch	20 min:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display <b>11</b> zeigt <b>60</b> (Temperatur)
 <b>13</b> 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.
 <b>14</b> Wasser	20 min:	2000 W	Nein	Ja	Ja	Nein	
 <b>15</b> Warmhalten	2 h:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display <b>11</b> zeigt <b>60</b> (Temperatur).

<sup>1</sup>: Sind Anpassungen der Temperatur und der Leistung in diesem Modus möglich (Ja/Nein)?












Falls ja: Drücken Sie + **4** oder - **18** zur Einstellung.

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

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

<sup>4</sup>: 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

1 200 g	Hähnchenschenkel (gewürfelt)
3 EL	Reiswein
3 TL	Zucker
6 EL	Sojasauce
3 EL	Ingwer (gehackt)
3 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2	Eier
1 20 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 1 600 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 <b>1</b> ist nicht verbunden. Kindersicherung ist aktiviert.	Schließen Sie den Netzstecker <b>1</b> an eine geeignete Steckdose an. Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Kindersicherung“).
Kochzone <b>2</b> wird nicht heiß.	Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das zur Induktion geeignet ist.
Das Display <b>11</b> zeigt <b>E0</b> .	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone <b>2</b> platziert. Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet. Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone <b>2</b> .	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone <b>2</b> . 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 <b>2</b> .
Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.	Kein Betrieb in zwei Stunden.	Gerät neu starten.
Display <b>11</b> zeigt <b>E2</b> .	Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in ein Kundendienstzentrum.
Display <b>11</b> zeigt <b>E3</b> .	Hochspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu hoch.	Bitte stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung zwischen 220 V und 240 V liegt.
LED zeigt <b>E4</b> .	Niederspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu niedrig.	
LED zeigt <b>E5</b> .	Die Heizzone ist überhitzt.	Starten Sie das Gerät nach der Abkühlung neu.
LED zeigt <b>E6</b> .	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 <b>E9</b> .	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 **[2]** und Bedienfeld **[20]** 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.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● 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 444310\_2307) 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-Anschrift 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**



### **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)



### **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)



### **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

