

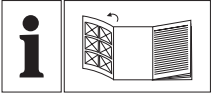


INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2200 A1

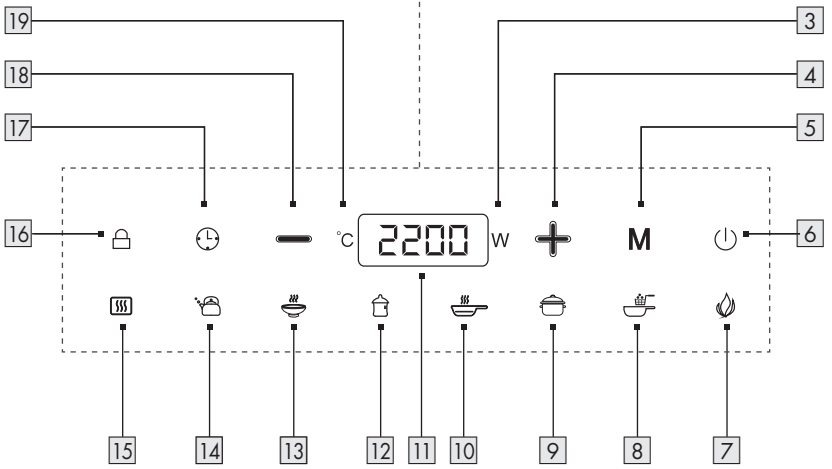
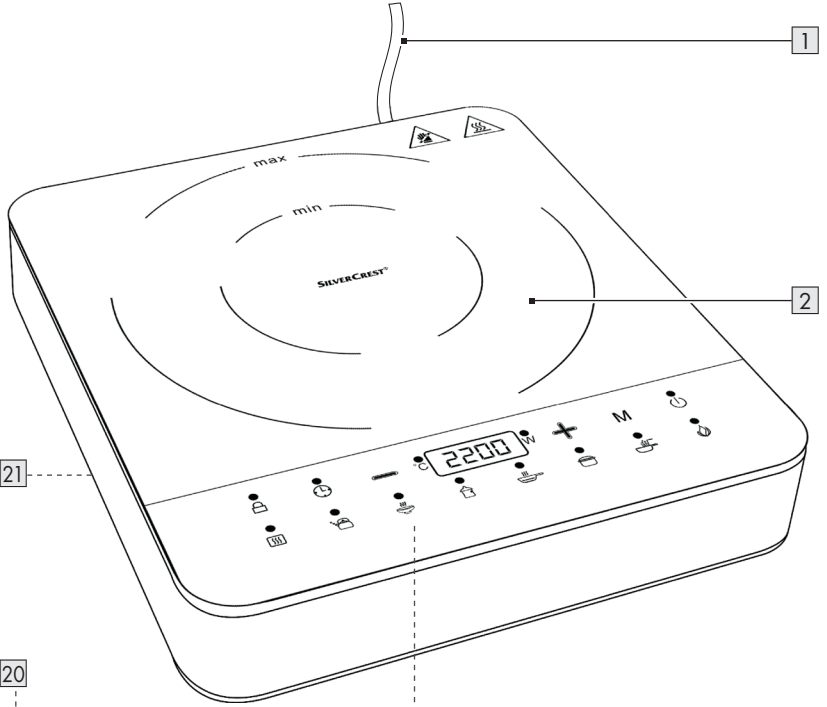
DE AT CH

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



A



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	8
Energieverbrauch	Seite	8
Sicherheitshinweise	Seite	9
Vor der ersten Verwendung	Seite	13
Produkt positionieren	Seite	13
Geeignetes Kochgeschirr	Seite	13
Bedienung	Seite	13
Leistungsstufe und Temperatur einstellen	Seite	14
Timer	Seite	14
Verzögerungstimer	Seite	14
Kindersicherung	Seite	15
Produkt ausschalten	Seite	15
Kochmodus	Seite	16
Richtlinien zum Kochen	Seite	18
Rezepte	Seite	19
Schmoren	Seite	19
Sieden	Seite	19
Frittieren	Seite	20
Suppe	Seite	20
Reinigung und Pflege	Seite	21
Fehlerbehebung	Seite	22
Lagerung	Seite	23
Entsorgung	Seite	23
Garantie	Seite	24
Abwicklung im Garantiefall	Seite	24
Service	Seite	24

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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


● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

- | | |
|----|---|
| 1 | Anschlussleitung mit Netzstecker |
| 2 | Kochzone |
| 3 | W Leistungsstufendisplay (in Watt) mit Anzeige |
| 4 | + Taste (Werte erhöhen) |
| 5 | M Taste (Grundfunktion) |
| 6 |  Taste mit Anzeige (ein/aus) |
| 7 |  Taste mit Anzeige (Boost) |
| 8 |  Taste mit Anzeige (Frittieren) |
| 9 |  Taste mit Anzeige (Sieden) |
| 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 (Aufwärmen) |
| 16 |  Taste mit Anzeige (Kindersicherung) |
| 17 |  Taste mit Anzeige (Timer/Verzögerungstimer) |
| 18 | - Taste (Werte verringern) |
| 19 | °C Temperaturdisplay mit Anzeige |
| 20 | Bedienfeld |
| 21 | Ventilator |

● Technische Daten

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

● Energieverbrauch

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

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung		HG07975	
Art der Kochmulde	-	Elektrisch	-
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	-	1	-
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungs- kochzonen, Kochplatten)	-	Induktion	-
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone auf 5 mm genau.	Ø	22,0	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{electric cooking}	187,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	187,5	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.



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!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

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 Fernwirksystem 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.

● **Vor der ersten Verwendung**

- 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.

- i 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**

i HINWEISE:

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

Standby-Modus einschalten

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

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

Programmauswahlmodus einschalten

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

i HINWEISE:

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

● Leistungsstufe und Temperatur einstellen

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

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

● Timer

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

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

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

- Aktivieren des eingestellten Timers: Drücken Sie erneut **↻** **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 **↻** 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
+ 4	Zeit erhöhen (max. 24 Stunden)
- 18	Zeit verringern (min. 1 Minute)

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


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

- Verzögerungstimer vorzeitig ausschalten:
Drücken Sie  .




● Kindersicherung

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

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

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

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

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












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

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

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

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

● Richtlinien zum Kochen

Speise		Temperatur/Leistung	Gewicht (Vorschlag)	Zeit (Vorschlag)		Modus
Hähnchenschenkel	1	180 °C	300 g	5-7 min	6	 8 Frittieren
Hähnchenkeule	1	180 °C	300 g	5-7 min	6	 8 Frittieren
Hühnerflügel	1	180 °C	300 g	5-7 min	6	 8 Frittieren
Fischfilet	1	180 °C	300 g	3 min	6	 8 Frittieren
Gefrorene Pommes frites	1	180 °C	300 g	5 min		 8 Frittieren
Vorgekochte Speisen (z. B. Speisen aus Konserven)		600 W	600-1000 g	5-8 min	4,6	 9 Sieden
Krustentiere	2	Grundeinstellung	600-1000 g	30 min		 9 Sieden
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.

● Sieden

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 „Sieden“ 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.



● **Reinigung und Pflege**

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


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

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


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

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

● Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Behebung
Induktionskochplatte schaltet sich nicht ein.	Netzstecker 1 ist nicht verbunden. Kindersicherung ist aktiviert.	Schließen Sie den Netzstecker 1 an eine geeignete Steckdose an. Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Kindersicherung“).
Kochzone 2 wird nicht heiß.	Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das zur Induktion geeignet ist.
Das Display 11 zeigt E0 .	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone 2 platziert. Kochgeschirr ist nicht zur Induktion geeignet. Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone 2 .	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone 2 . Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das zur Induktion geeignet ist. Benutzen Sie nur Kochgeschirr, dessen Boden einen Durchmesser zwischen 10 und 22 cm aufweist und stellen Sie es mittig auf die Kochzone 2 .
Das Display 11 zeigt E1 , E2 , E3 oder E4 .	Technischer Fehler	Kontaktieren Sie unsere Hotline (siehe „Garantie“).
Das Display 11 zeigt E5 .	Überhitzungsschutz der Kochzone 2	Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist. Wenn die Temperatur sinkt, halten Sie  6 2 Sekunden lang gedrückt, um das Produkt neu zu starten.
Das Display 11 zeigt E6 .	Überhitzungsschutz des Produkts	

● 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.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN 384073_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07975

Version: 01/2022

IAN 384073_2107

