

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07975-CH
Version: 12/2024

IAN 490557_2407





INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2200 A1

DE AT CH

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

FR CH

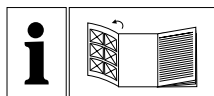
PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'utilisation

IT CH

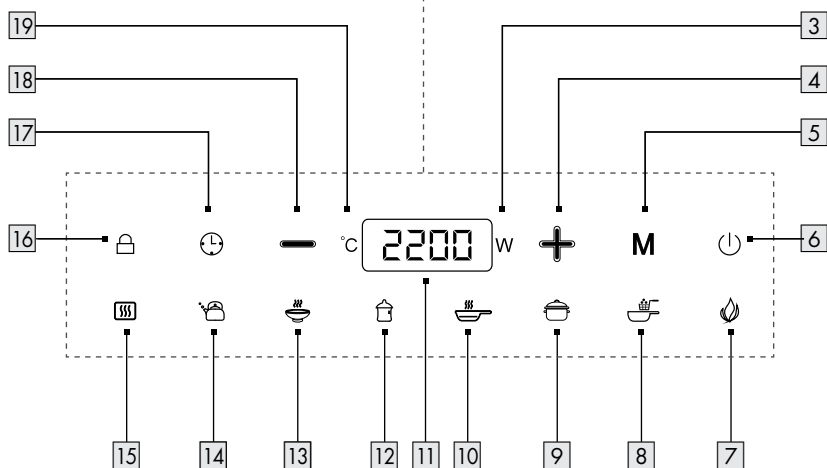
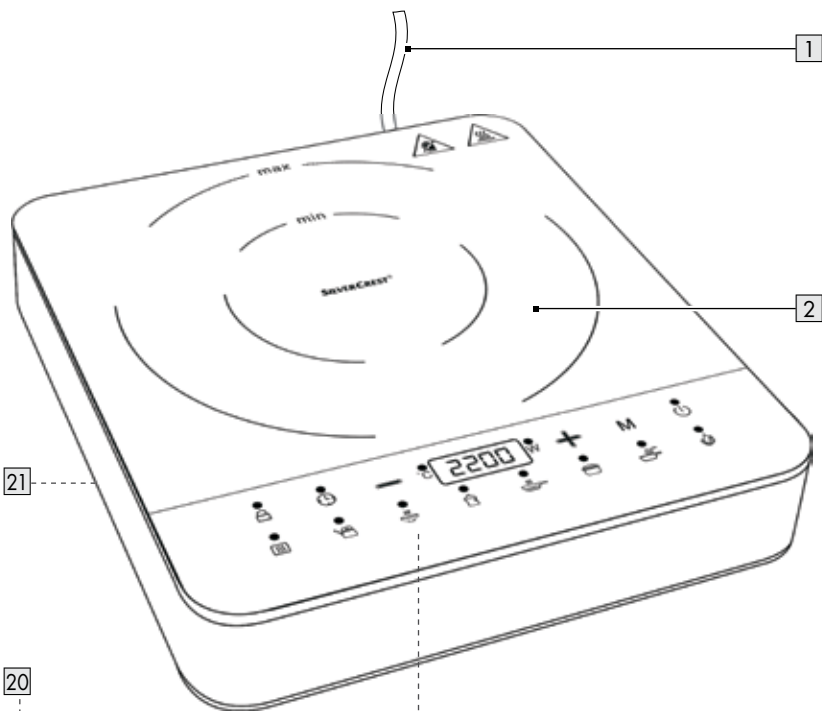
PIASTRA AD INDUZIONE

Manuale di istruzioni



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Manuel d'utilisation	Page	25
IT/CH	Manuale di istruzioni	Pagina	44

A



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

Liste der verwendeten Piktogramme

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

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

INDUKTIONSKOCHPLATTE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 × Induktionskochplatte
- 1 × Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

● Technische Daten

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

● Energieverbrauch

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

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

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

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

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

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

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

**Kinder und Personen mit
Einschränkungen**

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

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

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

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

Bedienung

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! 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.

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

● **Bedienung**

❗ **HINWEISE:**

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

Standby-Modus einschalten

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

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

Programmauswahlmodus einschalten

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

❗ **HINWEISE:**

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

● Leistungsstufe und Temperatur einstellen

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

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

● Timer

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

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

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

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

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

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

● Verzögerungstimer

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

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

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

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

- Verzögerungstimer vorzeitig ausschalten:
Drücken Sie  .

● Kindersicherung

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

❗ HINWEISE:

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

● Produkt ausschalten

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

● Kochmodus

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



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

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

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

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

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

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

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

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

● Richtlinien zum Kochen

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

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

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

³: Siehe „Rezepte“

⁴: Beachten Sie die Information auf der Verpackung

⁵: Grundeinstellung

⁶: Tiefkühlkost: Fügen Sie 2 Minuten Garzeit hinzu.

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

● **Rezepte**

● **Schmoren**

Rindfleisch in Rotwein

 x 2–3

Zutaten

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

Zubereitung

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

● **Eintopf**

Hühner- und Pilzrisotto

 x 2–3

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

● Frittieren

Japanisches Brathähnchen

 x 4-6

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Suppe

Kartoffelsuppe

 x 3-4

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

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

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

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

● **Reinigung und Wartung**

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

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

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

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

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

● **Lagerung**

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

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

● **Entsorgung**

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



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



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



Gerät entsorgen

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes utilisés	Page 26
Introduction	Page 27
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 27
Contenu de l'emballage	Page 27
Liste des éléments	Page 27
Données techniques	Page 28
Consommation d'énergie	Page 28
Instructions de sécurité générales	Page 29
Première utilisation	Page 33
Positionnement du produit	Page 33
Batterie de cuisine compatible	Page 33
Fonctionnement	Page 33
Réglage du niveau de puissance et de la température	Page 34
Minuterie	Page 34
Mise en marche différée	Page 34
Sécurité pour enfants	Page 35
Éteindre le produit	Page 35
Mode de cuisson	Page 36
Directives de cuisson	Page 38
Recettes	Page 39
Mijoter	Page 39
Frémir	Page 39
Frir	Page 40
Soupe	Page 40
Dépannage	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 42
Rangement	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 43
Faire valoir sa garantie	Page 43
Service après-vente	Page 43

Liste des pictogrammes utilisés

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

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

PLAQUE À INDUCTION

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Liste des éléments

(Ill. A)

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

● Données techniques

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

● Consommation d'énergie

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

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

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

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



Instructions de sécurité générales

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

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

Fonctionnement

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

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

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

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

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

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

⚠ Danger dû aux champs électromagnétiques !

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

● Première utilisation

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

● Positionnement du produit

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

● Batterie de cuisine compatible

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

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

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

● Fonctionnement

❗ REMARQUES :

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

Mise en marche du mode veille

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

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

Mise en marche du mode de sélection d'un programme

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

❗ REMARQUES :

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

● Réglage du niveau de puissance et de la température

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

Touche Puissance/température

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

● Minuterie

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

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

Touche Régler la minuterie

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

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

● Mise en marche différée

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

- Maintenez enfoncé **[L] [6]** pendant 2 secondes. L'affichage au-dessus de **[L]** s'allume.
- L'afficheur **[11]** indique **ON**.
- Un bip retentit.
- Démarrer la mise en marche différée :
Appuyez sur **[L] [17]**.
- Réglage par défaut :
30 minutes
- Ajuster la mise en marche différée :
 - Pour passer des paliers de 1 minute, appuyez sur + **[4]** ou - **[18]**.
 - Pour passer des paliers de 10 minutes, maintenez + **[4]** ou - **[18]** enfoncé.

Touche Réglage de la mise en marche différée

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

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

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

● Sécurité pour enfants

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

① REMARQUES :

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

● Éteindre le produit

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

● Mode de cuisson

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



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

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

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

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

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

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

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

● Directives de cuisson

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

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

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

³ : Voir « Recettes »

⁴ : Consultez les informations sur l'emballage

⁵ : Réglage par défaut

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

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

● Recettes

● Mijoter

Bœuf au vin rouge

 x 2-3

Ingrédients

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

Préparation

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

● Frémir

Risotto au poulet et aux champignons

 x 2-3

Ingrédients

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

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

Préparation

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

● Frire

Poulet frit à la japonaise

 x 4-6

Ingrédients

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

Préparation

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

● Soupe

Soupe de pommes de terre

 x 3-4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Dépannage

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

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

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

● **Nettoyage et entretien**

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

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

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

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

● **Rangement**

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

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

● **Mise au rebut**

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



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



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

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina	45
Introduzione	Pagina	46
Uso previsto	Pagina	46
Contenuto della confezione	Pagina	46
Descrizione dei componenti	Pagina	46
Dati tecnici	Pagina	47
Consumo energetico	Pagina	47
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina	48
Primo utilizzo	Pagina	52
Posizionamento del prodotto	Pagina	52
Stoviglie adatte	Pagina	52
Funzionamento	Pagina	52
Livello di potenza e impostazione della temperatura	Pagina	53
Timer	Pagina	53
Timer di ritardo	Pagina	53
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina	54
Spegnere il prodotto	Pagina	54
Modalità di cottura	Pagina	55
Linee guida per la cottura	Pagina	57
Ricette	Pagina	58
Cottura a fuoco lento	Pagina	58
Ebollizione	Pagina	58
Frittura	Pagina	59
Minestra	Pagina	59
Risoluzione dei problemi	Pagina	60
Pulizia e manutenzione	Pagina	61
Conservazione	Pagina	61
Smaltimento	Pagina	61
Garanzia	Pagina	62
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	62
Assistenza	Pagina	62

Elenco dei simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Pericolo di ustioni! Superfici calde, non toccare!
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Cautela, superficie calda!
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		Pericolo - Rischio di scossa elettrica!
			Questo simbolo indica che i materiali utilizzati sono sicuri per il contatto con gli alimenti e sono conformi alle normative europee.
	ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.		Simbolo di un prodotto della classe di protezione II
	Corrente/tensione alternata		Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.
Hz	Hertz (frequenza di rete)		
W	Watt		
 	Avvertenza di sicurezza Istruzioni per l'uso		

PIASTRA AD INDUZIONE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Il prodotto è concepito per il riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi medici o commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutte le parti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 × Piastra ad induzione
- 1 × Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

1		Cavo di alimentazione e spina
2		Zona di cottura
3	W	Display del livello di potenza (in watt) con indicatore
4	+	Tasto (aumenta valore)
5	M	Tasto (funzione di base)
6		Tasto con indicatore (on/off)
7		Tasto con indicatore (boost)
8		Tasto con indicatore (frittura)
9		Tasto con indicatore (ebollizione)
10		Tasto con indicatore (cottura a fuoco lento)
11		Display
12		Tasto con indicatore (latte)
13		Tasto con indicatore (minestra)
14		Tasto con indicatore (acqua)
15		Tasto con indicatore (mantenimento al caldo)
16		Tasto con indicatore (blocco di sicurezza per bambini)
17		Tasto con indicatore (timer/timer di ritardo)
18	-	Tasto (riduci il valore)
19	°C	Display della temperatura con indicatore
20		Pannello di controllo
21		Ventilatore

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	2200 W
Diametro massimo per il fondo della pentola:	22 cm
Diametro minimo per il fondo della pentola:	10 cm
Classe di protezione:	II / 

● Consumo energetico

(testato ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014, allegato I, sezioni 2 e 2.2)

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello		HG07975-CH	
Tipo di piano cottura	-	Elettrico	-
Numero di zone di cottura e/o superfici di cottura	-	1	-
Tecnologia di riscaldamento (zone e superfici di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre)	-	Induzione	-
Per zone o superfici di cottura circolari: Diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente con un'approssimazione di 5 mm.	Ø	22,0	cm
Per zone o superfici di cottura non circolari: Lunghezza e larghezza della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente	L	N/A	cm
e ogni superficie di cottura riscaldata elettricamente, con un'approssimazione di 5 mm.	W	N/A	cm
Consumo di energia per zona o superficie di cottura per kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura per kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Ulteriori informazioni sulla riduzione dell'impatto ambientale complessivo/ consumo energetico del processo di cottura:

Mantenere il consumo di energia il più basso possibile: Impostare la temperatura/potenza solo al livello necessario. Regolare/ridurre di conseguenza durante la preparazione dei cibi. Se possibile, usare pentole e padelle con coperchio.



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comportano l'annullamento della garanzia.

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTII!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio.

Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Oggetti metallici, come ad esempio, coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla piastra di cottura poiché possono riscaldarsi.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Se la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto né durante né poco dopo l'uso se è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con la zona di cottura.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Posare i cavi di alimentazione in modo che nessuno possa inciampare e che non possano subire danni.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- Quando si usa il prodotto, assicurarsi che vicino al prodotto non ci siano materiali facilmente infiammabili (ad esempio strofinacci, presine).

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

⚠ Pericolo da campi elettromagnetici! Le apparecchiature mediche (pacemaker, apparecchi acustici, ecc.) possono essere influenzate e danneggiate dai campi elettromagnetici. Se si ha un pacemaker, un defibrillatore impiantato o un altro dispositivo metallico o elettronico impiantato, questo potrebbe essere influenzato dai campi elettromagnetici e causare scosse elettriche, ustioni, interferenze elettriche o morte. Mantenere la distanza di sicurezza raccomandata dal produttore del dispositivo.

● Primo utilizzo

- Rimuovere il materiale di imballaggio.
- Pulire il prodotto (vedi "Pulizia e manutenzione").

● Posizionamento del prodotto

- Posizionare il prodotto su una superficie piana che offra spazio sufficiente per la ventilazione.
- Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm di tra il prodotto e le pareti adiacenti (compresa la parete laterale e posteriore).

● Stoviglie adatte

- Utilizzare solo pentole ferromagnetiche adatte alle piastre ad induzione. Questo dovrebbe essere etichettato come tale quando si acquistano le pentole. Le pentole fatte di metalli non magnetici (ad esempio alluminio e rame) e altri materiali (ad esempio ceramica, porcellana, vetro) non sono adatte.
- Le pentole devono poggiare sulla piastra a induzione.
- Le pentole devono avere un diametro da 10 a 22 cm.

- ❗ **INDICAZIONE:** Se le pentole non hanno il diametro corretto o sono fatte di materiale inadatto:
- La piastra a induzione si spegne automaticamente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il display **11** mostra il messaggio di errore **EO**.

● Funzionamento

❗ INDICAZIONI:

- Usare padelle e pentole adatte per una migliore trasmissione del calore.
- Usare pentole e padelle che si adattano al diametro del piano cottura.
- Ogni volta che si preme un tasto viene emesso un segnale acustico.

Attivare la modalità standby

- Mettere una pentola o una padella piena sulla zona di cottura **2**.
- Inserire la spina **1** in una presa idonea. Viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo **20** si accendono per 1 secondo. Il display **11** mostra **-L-**. Il prodotto si trova in modalità standby.

- ❗ **INDICAZIONE:** Se la temperatura della zona di cottura **2** è superiore a 60 °C, il display **11** mostra **-H-**.

Attivare la modalità di selezione del programma

- Mantenere premuto  **6** per 2 secondi. L'indicatore sopra  si accende. Il display **11** mostra **ON**. Viene emesso un segnale acustico. Il prodotto è ora in modalità di selezione del programma.
- Selezionare una modalità di cottura (vedi "Modalità di cottura").

❗ INDICAZIONI:

- Ritorna alla modalità standby: Premere  **6**.
- Se non si seleziona alcuna modalità di cottura per 30 secondi, il prodotto entra automaticamente in modalità standby.

● Livello di potenza e impostazione della temperatura

- Cambiare i seguenti valori:
 - Livello di potenza (con incrementi di 200 W)
 - Temperatura (con incrementi di 20 °C)
 Premere + **[4]** o - **[18]**.

Tasto	Potenza/Temperatura
+ [4]	Aumentare la potenza/temperatura (max. 2000 W, 240 °C)
- [18]	Ridurre la potenza/temperatura (min. 200 W, 60 °C)

● Timer

- ① **INDICAZIONE:** Verificare se è possibile utilizzare il timer nella modalità di cottura desiderata: Vedi tabella "Modalità di cottura"
- Selezionare una modalità di cottura adatta o selezionare la funzione di base **M** **[5]** (vedi "Modalità di cottura").
- Commutare il display **[11]** tra °C **[19]** e W **[3]**: Premere **M** **[5]**.
- Avviare il timer: Premere **[17]**.
- Impostazione di base: 30 minuti
- Regolare il timer:
 - Premere + **[4]** o - **[18]** per cambiare con incrementi di 1 minuto.
 - Tenere premuto + **[4]** o - **[18]** per cambiare con incrementi di 10 minuti.

Tasto	Impostare il timer
+ [4]	Aumentare il tempo (max. 3 ore)
- [18]	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

■ Attivazione del timer impostato: Premere nuovamente **[17]** o attendere 5 secondi finché il timer non si attiva automaticamente. Il tempo impostato lampeggia 4 volte nel display **[11]**.

Poi il display **[11]** passa avanti e indietro tra la potenza/temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente finché il tempo impostato non è trascorso.

- Non appena il timer ha contato fino a **0**, il prodotto si spegne. Viene emesso un segnale acustico 5 volte.
- Spegner il prodotto prima che il timer abbia contato fino a **0**: Premere **[6]**.
- Reimpostare il timer: Premere **[17]**.

● Timer di ritardo

- ① **INDICAZIONE:** Verificare se è possibile utilizzare il timer di ritardo nella modalità di cottura desiderata: Vedi tabella "Modalità di cottura"
- Mantenere premuto **[6]** per 2 secondi. L'indicatore sopra **[6]** si accende.
- Il display **[11]** mostra **ON**.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Avviare il timer di ritardo: Premere **[17]**.
- Impostazione di base: 30 minuti
- Regolare il timer di ritardo:
 - Premere + **[4]** o - **[18]** per cambiare con incrementi di 1 minuto.
 - Tenere premuto + **[4]** o - **[18]** per cambiare con incrementi di 10 minuti.

Tasto	Impostazione del timer di ritardo
+ [4]	Aumentare il tempo (max. 24 ore)
- [18]	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

■ Selezionare una modalità di cottura adatta (vedi "Modalità di cottura").

■ Non appena il timer di ritardo ha fatto il conto alla rovescia, la modalità di cottura selezionata si attiva.

Se non vengono effettuate ulteriori immissioni, il prodotto passa alla modalità standby al più tardi dopo 2 ore di cottura.

- Spegnerne il timer di ritardo in anticipo:
Premere  .

● Blocco di sicurezza per bambini

- Attivare il blocco di sicurezza per bambini:
 - Tenere premuto   per 2 secondi.
 - L'indicatore sopra  si accende.
- Disattivare il blocco di sicurezza per bambini:
 - Tenere premuto   per 2 secondi.
 -  si spegne.

① INDICAZIONI:

- **Prodotto in modalità standby:**

Quando il prodotto è in modalità standby è possibile attivare il blocco di sicurezza per bambini. Così facendo, si blocca il tasto

 .

- Disattivare il blocco di sicurezza per bambini per riaccendere il prodotto.
 - **Prodotto acceso:** Quando il prodotto è acceso è possibile attivare il blocco di sicurezza per bambini. Il prodotto continua a funzionare secondo le ultime impostazioni. È possibile spegnere il prodotto premendo  .
- Tutti gli altri tasti sono bloccati finché non si disattiva il blocco di sicurezza per bambini.

● Spegnerne il prodotto

- Se è in funzione una modalità di cottura, il prodotto passa in modalità standby al più tardi dopo 2 ore se non viene effettuata nessun'altra immissione.
 - Passare da una modalità di cottura alla modalità standby:
Premere  .
- Quando il prodotto è caldo, il ventilatore  entra in funzione per alcuni minuti per raffreddare il prodotto.

● Modalità di cottura

Scegliere la modalità di cottura: Premere uno dei tasti del pannello di controllo **20**. L'indicatore della modalità di cottura selezionata si accende.



Modalità ¹	Descrizione
 7 Boost	Accelerare il processo di cottura ■ Il prodotto funziona alla massima potenza per 30 secondi e poi ritorna al livello di potenza, temperatura o funzione precedente.
 8 Frittura	Cottura ad alta temperatura ■ Quando la temperatura degli ingredienti raggiunge il livello di temperatura previsto dalla modalità selezionata (la temperatura più alta delle varie modalità è diversa), il prodotto passa al funzionamento ad intervalli o interrompe il processo di cottura.
 9 Ebollizione	Porta i cibi ad ebollizione e poi a fuoco lento. ■ Non appena i cibi bollono, il prodotto abbassa la potenza. ■ Questo protegge i cibi dalla cottura eccessiva e li mantiene vicini al punto di ebollizione.
 10 Cottura a fuoco lento	Riscaldamento continuo a potenza moderata ■ Questa funzione di base, la cottura a fuoco lento, è spesso usata per minestre, minestrone, salse e stufati.
 12 Latte	Riscaldamento continuo a una temperatura massima di 60 °C ■ Particolarmente adatta per riscaldare il latte. ■ Tempo di riscaldamento: 20 minuti
 13 Minestra	Il prodotto regola il livello di potenza in base alla temperatura dei cibi e al tempo di cottura. ■ Adatta sia per preparare che per riscaldare minestre.
 14 Acqua	Il prodotto mantiene il livello di potenza costante ed elevato. ■ Adatta per bollire l'acqua ■ Tempo massimo di riscaldamento: 20 minuti
 15 Mantenimento al caldo	Riscaldamento continuo a calore moderato ■ Adatta per riscaldare e mantenere i cibi caldi senza bruciarli. ■ Tempo di riscaldamento e temperatura: 2 ore a 60 °C

¹: La temperatura/potenza durante l'esecuzione di un programma può essere regolata in qualsiasi momento all'interno della gamma di potenza regolabile.

Modalità	Impostazione di base		Temp. ¹	Potenza ¹	Timer ²	Ritardo ³	Nota
M 5 Funzione di base	2 h: o 2 h:	1000 W 120 °C	Sì	Sì	Sì	No	Commutare il display 11 tra °C 19 e W 3 : Premere M 5 .
 7 Boost	2200 W per 30 s, poi torna all'impostazione precedente		No	No	No	No	
 8 Frittura	30 min:	180 °C	Sì	No	Sì	No	
 9 Ebollizione	0-2 min: 2000 W Dopo 2 min ⁴ Totale: 30 min		No	Sì	Sì	No	
 10 Cottura a fuoco lento	2 h:	600 W	No	No	No	Sì	
 12 Latte	20 min:	60 °C	No	No	No	Sì	Il display 11 mostra 60 (temperatura)
 13 Minestra	0-2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W		No	Sì	No	Sì	Quando la minestra inizia a bollire da 3 a 20 minuti, il prodotto passa automaticamente a 400 W. Questo livello di potenza viene mantenuto per un massimo di 60 minuti.
 14 Acqua	20 min:	2000 W	No	Sì	Sì	No	
 15 Mantenimento al caldo	2 h:	60 °C	No	No	No	Sì	Il display 11 mostra 60 (temperatura).

¹: Le regolazioni della temperatura e della potenza sono possibili in questa modalità (sì/no)?
Se è così: Premere **+** **4** o **-** **18** per impostare.

²: Il timer è possibile in questa modalità (sì/no)?

³: Il timer di ritardo è possibile in questa modalità (sì/no)?

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

● Linee guida per la cottura

Cibo	Temperatura/Potenza	Peso (suggerimento)	Tempo (suggerimento)	Modalità
Cosce di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Cosce di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Ali di pollo	¹ 180 °C	300 g	5-7 min	⁶  8 Frittura
Filetto di pesce	¹ 180 °C	300 g	3 min	⁶  8 Frittura
Patatine fritte congelate	¹ 180 °C	300 g	5 min	 8 Frittura
Cibi precotti (ad esempio cibi in scatola)	600 W	600-1000 g	5-8 min	^{4,6}  9 Ebollizione
Crostacei	² Impostazione di base	600-1000 g	30 min	 9 Ebollizione
Manzo	^{2,3} Impostazione di base	500 g	120 min	⁵  10 Cottura a fuoco lento
Agnello	² Impostazione di base	500 g	120 min	⁵  10 Cottura a fuoco lento
Minestra di verdura	^{2,3} Impostazione di base	1000-1500 g	90 min	⁵  13 Minestra
Zuppa di pollo	² Impostazione di base	600 g	90 min	⁵  13 Minestra

¹: Preriscaldare l'olio a 180 °C per circa 10 minuti.

²: Marinare con le spezie. (A piacere) Aggiungere acqua o altro liquido adatto.

³: Vedi "Ricette"

⁴: Osservare le informazioni sulla confezione

⁵: Impostazione di base

⁶: Surgelati: Aggiungere 2 minuti di cottura.

❗ INDICAZIONE: Controllare regolarmente gli ingredienti finché non sono cotti o non hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Il tempo di cottura necessario può essere più breve o più lungo di quello indicato nelle ricette/tabella di cottura.

● **Ricette**

● **Cottura a fuoco lento**

Manzo al vino rosso

 x 2-3

Ingredienti

500 g	Manzo (costole disossate, tritate)
1,5 cucchiaini	Sale
0,5 cucchiaini	Pepe nero, macinato
2 cucchiaini	Olio da cucina
1	Cipolla (a dadini)
2	Carote (a dadini)
100 g	Funghi (tritati)
300 ml	Vino rosso
500 ml	Brodo di pollo
1 cucchiaino	Basilico, secco

Preparazione

- Marinare il manzo in una ciotola con sale e pepe. Mettere da parte in frigorifero per 20 minuti.
- Mettere 2 cucchiaini di olio da cucina nella pentola. Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1600 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Aggiungere il manzo e rosolare finché non diventa marrone chiaro. Trasferire su un piatto.
- Aggiungere la cipolla, le carote e i funghi nella pentola. Mescolare per 5 minuti.
- Aggiungere il vino rosso, il brodo di pollo, il manzo cotto e il basilico. Premere , per passare alla modalità "Cottura a fuoco lento" (vedi "Modalità di cottura"). Cuocere per 2 ore. Mescolare regolarmente.

● **Ebollizione**

Risotto con pollo e funghi

 x 2-3

Ingredienti

400 g	Filetti di petto di pollo, senza pelle (a dadini)
1,5 cucchiaini	Sale
0,5 cucchiaini	Pepe nero, macinato

2 cucchiaini	Olio da cucina
50 g	Burro
2 spicchi	Aglio (tritato)
1	Cipolla (a dadini)
200 g	Funghi (tritati)
1 cucchiaino	Basilico, secco
250 g	Riso per risotti
150 ml	Vino bianco
1 l	Brodo di pollo
75 g	Parmigiano, grattugiato finemente

Preparazione

- Marinare il pollo in una ciotola con sale e pepe. Mettere da parte per 15 minuti.
- Mettere 2 cucchiaini di olio da cucina nella pentola. Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1400 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Aggiungere il pollo e rosolare finché non diventa marrone chiaro. Trasferire su un piatto.
- Aggiungere metà del burro in pentola. Aggiungere l'aglio, la cipolla, i funghi e il basilico. Mescolare regolarmente per 5 minuti o finché la cipolla non è morbida e i funghi non sono leggermente dorati.
- Aggiungere il riso e il vino bianco. Mescolare finché il liquido non si è ridotto della metà.
- Aggiungere metà del brodo di pollo. Mescolare regolarmente.
- Premere , per passare alla modalità "Ebollizione" (vedi "Modalità di cottura"). Cuocere per 15 minuti.
- Aggiungere un po' d'acqua se necessario.
- Aggiungere il pollo e la seconda metà del brodo di pollo. Mescolare regolarmente.
- Cuocere per 13 minuti.
- Quando il riso è cotto, mescolare il parmigiano e il burro rimanente.

● Frittura

Pollo arrosto giapponese

 x 4-6

Ingredienti

1200 g	Cosce di pollo (a dadini)
3 cucchiaini	Vino di riso
3 cucchiaini	Zucchero
6 cucchiaini	Salsa di soia
3 cucchiaini	Zenzero (tritato)
3 spicchi	Aglione (tritato)
2	Uova
120 g	Amido
1 l	Olio da cucina (la quantità può variare a seconda delle dimensioni della pentola. L'olio da cucina deve coprire il pollo)

Preparazione

- Marinare il pollo in una ciotola con vino di riso, zucchero, salsa di soia, zenzero e aglio. Mettere da parte in frigorifero per almeno 15 minuti.
- Aggiungere l'uovo e l'amido al pollo. Mescolare bene.
- Mettere l'olio da cucina in una pentola.
- Impostare il piano di cottura a induzione a 180 °C e riscaldare per circa 10 minuti (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Premere , per passare alla modalità "Frittura" (vedi "Modalità di cottura").
- Abbassare delicatamente il pollo nell'olio da cucina. Friggere il pollo per 5 a 7 minuti fino a doratura (aggiungere al max. 300 g di dadini di pollo alla volta nella pentola).
- Per evitare la fuoriuscita dell'olio da cucina, sollevare molto attentamente e lentamente il pollo dall'olio di cottura con una schiumarola o una pinza.

● Minestra

Zuppa di patate

 x 3-4

Ingredienti

750 g	Patate (a dadini)
3	Würstel (a dadini)
150 g	Sedano rapa (a dadini)
1	Porro, circa 250 g (a fette)
2	Cipolle bianche, circa 150 g (tagliate ad anelli)
3	Carote, circa 250 g (a dadini)
1 l	Brodo di pollo
1 cucchiaino	Maggiorana
1	Foglia di alloro
30 g	Prezzemolo (tritato)
1 cucchiaino	Olio da cucina
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione

- Preriscaldare il piano cottura a induzione al livello di potenza 1600 W (vedi "Livello di potenza e impostazione della temperatura").
- Mettere l'olio da cucina in una pentola grande.
- Aggiungere le cipolle e soffriggere finché non iniziano a dorarsi (circa 5 minuti).
- Aggiungere la maggiorana, le patate, il porro, le carote, i würstel, il prezzemolo e il sedano rapa nella pentola e soffriggere per altri 2 minuti con le cipolle.
- Versare il brodo di pollo e aggiungere la foglia di alloro.
- Coprire la pentola con un coperchio e premere , per passare alla modalità "Minestra" (vedi "Modalità di cottura").
- Cuocere per 90 minuti.
- Mescolare la minestra di tanto in tanto.
- Condire con sale e pepe.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Rimedio
La piastra ad induzione non si accende.	La spina 1 non è collegata. Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.	Collegare la spina 1 a una presa adatta. Disattivare il blocco di sicurezza per bambini (vedi "Blocco di sicurezza per bambini").
La zona di cottura 2 non si scalda.	Le pentole non sono adatte all'induzione.	Usare solo pentole adatte all'induzione.
Il display 11 mostra E0 .	Nessuna pentola posta sulla zona di cottura 2 . Le pentole non sono adatte all'induzione. Le pentole sono troppo piccole o non centrate sulla zona di cottura 2 .	Mettere le pentole sulla zona di cottura 2 . Usare solo pentole adatte all'induzione. Usare solo pentole con un diametro di fondo tra 10 e 22 cm e posizionarle al centro della zona di cottura 2 .
L'apparecchio si spegne automaticamente	Nessuna operazione nelle ultime due ore.	Riavviare l'apparecchio.
Sul display 11 appare l'indicatore E2	Il sensore di temperatura non funziona.	Il sensore di temperatura non funziona.
Sul display 11 appare l'indicatore E3	Protezione da alta tensione. La tensione di alimentazione è troppo alta.	Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia entro 220-240 V.
LED con E4	Protezione da bassa tensione. La tensione di alimentazione è troppo bassa.	
LED con E5	La zona di riscaldamento è surriscaldata.	Riavviare l'apparecchio dopo averlo fatto raffreddare.
LED con E6	IGBT (unità di controllo) surriscaldata.	Controllare i fori di ventilazione e assicurarsi che non siano ostruiti. Riavviare l'apparecchio dopo averlo fatto raffreddare.

Problema	Causa	Rimedio
LED con E9	Il collegamento tra la scheda di controllo principale e la scheda di controllo del display si è interrotto.	Portare l'apparecchio a un centro di assistenza per farlo ispezionare e riparare.

Nota: se il problema non può essere risolto, portare l'apparecchio a un centro di assistenza per farlo ispezionare e riparare.

● **Pulizia e manutenzione**

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

 **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

 **ATTENZIONE!** Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, spazzole dure o oggetti appuntiti per pulire il prodotto. In caso contrario, c'è il rischio di danni materiali.

- Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per i piatti.
- Pulire regolarmente la zona di cottura  e il pannello di controllo  con un detersivo delicato.
- Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.
- Non utilizzare spray detergenti e altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulle superfici.
- Dopo la pulizia: lasciare asciugare il prodotto.

● **Conservazione**

 **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- Prima di conservare: Pulire il prodotto.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Non conservare il prodotto in posizione verticale.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 490557_2407) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

(IT)

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@idl.it

(CH)

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@idl.ch

