



## INDUKTIONSKOCHPLATTE SIKP 2200 B2

DE AT CH

### INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

### PLAQUE À INDUCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

### PIASTRA AD INDUZIONE

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

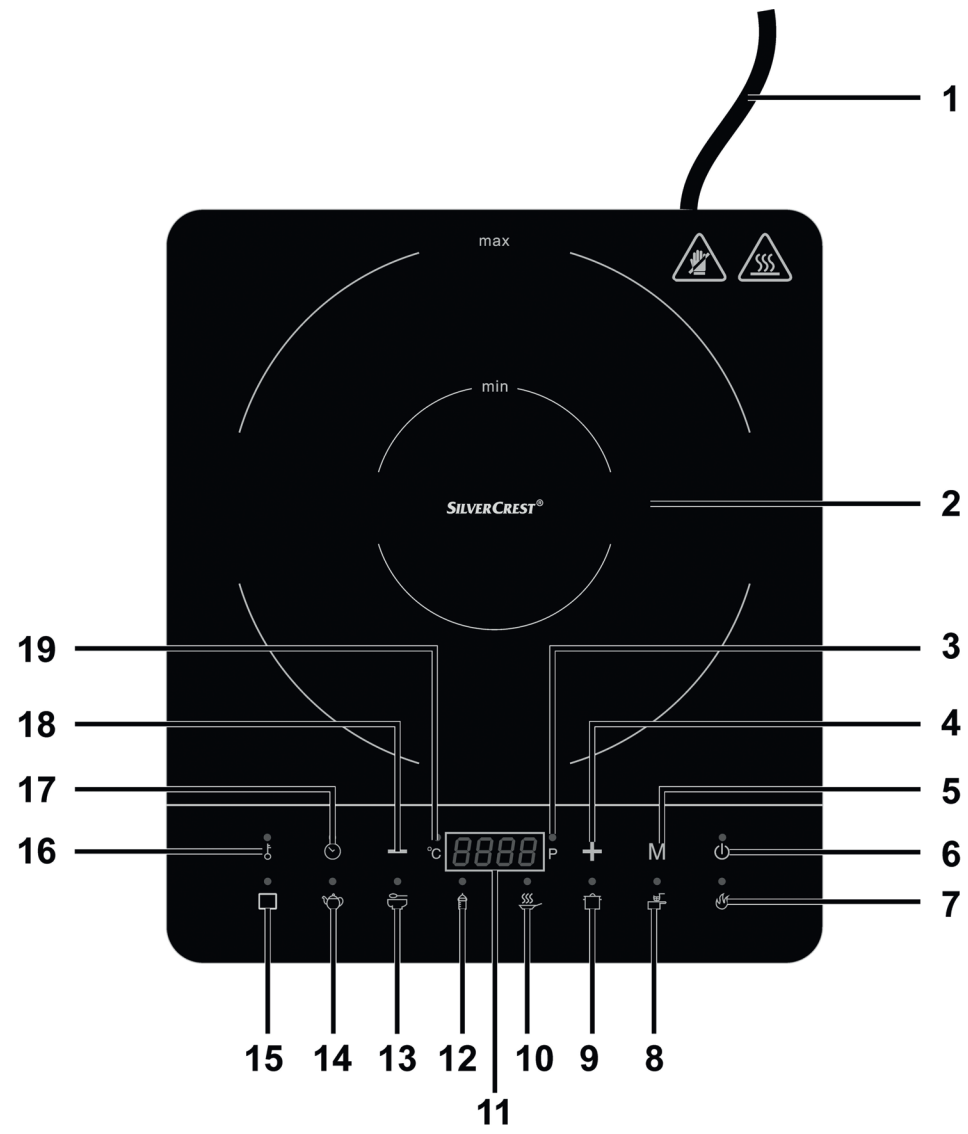
Stand der Informationen - Version des informations  
Versione delle informazioni:  
04/2024 - Ident.-No.: SIKP 2200 B2 042024-1

IAN 460026\_2401

CH

IAN 460026\_2401

CH



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>Français</b> .....	<b>44</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>92</b>

## **Inhalt**

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Bedienelemente und Anzeigen .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Technische Daten .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>21</b>
6.1 Einführung ins Induktionskochen.....	21
6.2 Geeignetes Kochgeschirr.....	21
<b>7. Inbetriebnahme.....</b>	<b>22</b>
7.1 Aufstellen und anschließen .....	22
7.2 Bedienung.....	22
7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung.....	25
7.4 Mit Timer ausschalten.....	25
7.5 Mit Timer einschalten .....	26
7.6 Kindersicherung.....	27
7.7 Automatische Kochfunktionen .....	27
7.7.1 Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“ .....	27
7.7.2 Funktion „Wasser“ .....	28
7.7.3 Funktion „Suppe“ .....	29
7.7.4 Funktion „Milch“ .....	30
7.7.5 Funktion „Schmoren“ .....	30
7.7.6 Funktion „Sieden“ .....	31
7.7.7 Funktion „Frittieren“ .....	32
7.7.8 Boost-Funktion.....	32
7.8 Tipps zum Kochen mit Ihrer Induktionskochplatte .....	33
<b>8. Rezeptbeispiele .....</b>	<b>34</b>
8.1 Chilli con Carne (4 Portionen).....	34
8.2 Käse Lauch Suppe (4 Portionen).....	35
8.3 Knusprige Hähnchenteile (4 Portionen).....	35
8.4 Risotto mit Paprika und Tomaten (4 Portionen) .....	36

---

<b>9. Wartung/Reinigung</b> .....	<b>37</b>
<b>10. Problemlösung</b> .....	<b>37</b>
<b>11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben</b> .....	<b>39</b>
<b>12. Konformitätsvermerke</b> .....	<b>41</b>
<b>13. Garantiehinweise</b> .....	<b>41</b>

### **Herzlichen Glückwunsch!**

Mit dem Kauf der Induktionskochplatte SIKP 2200 B2 haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Induktionskochplatte vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Induktionskochplatte nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Induktionskochplatte an Dritte ebenfalls mit aus.

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

Die Induktionskochplatte SIKP 2200 B2 kann zum Zubereiten, Erhitzen und Warmhalten von Speisen in geeigneten Kochtöpfen oder Pfannen eingesetzt werden. Sie ist tragbar und dank des berührungsempfindlichen Bedienfeldes bequem zu bedienen.

Diese Induktionskochplatte ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Diese Induktionskochplatte ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet. Achten Sie immer auf einen festen Stand der Induktionskochplatte.

Das Gerät erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

**Information zu elektrischen Haushaltskochmulden**

	Symbol	Wert
Modellkennung	x	SIKP 2200 B2
Art der Kochmulde	x	Elektrisch
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	x	1
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	x	Induktion
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	22 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 W	x
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	185,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	185,4 Wh/kg

**Prüfverfahren:**

Das Produkt wurde nach der folgenden Prüfnorm geprüft:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

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

**Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:**

Verwenden Sie die Induktionskochplatte ausschließlich mit dem für Induktion geeignetem Kochgeschirr. Verwenden Sie unter keinen Umständen sogenannte Induktions-Adapterplatten. Diese Adapterplatten verschlechtern die Energieeffizienz einer Induktionskochplatte erheblich (verfügbare Temperatur im Kochtopf im Verhältnis zur eingesetzten Energie) und machen alle Vorteile einer solchen Kochplatte zunichte. Dies liegt begründet im Wärmeübergang von der Adapterplatte zum Topfboden. Hierbei dauert der Vorgang länger und es wird Energie verschwendet.

## **Vorhersehbarer Missbrauch**

Die Induktionskochplatte ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



### **Gefahr von Verbrennungen!**

Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf das Kochfeld (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.

## **2. Lieferumfang**












---

- Induktionskochplatte SilverCrest SIKP 2200 B2
- Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)

### 3. Bedienelemente und Anzeigen

---

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist die Induktionskochplatte mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Netzkabel
- 2 Kochfeld
- 3 Symbol für Leistungsstufenanzeige (P)
- 4 Taste + (Wert erhöhen)
- 5 Funktionstaste M (Umschaltung Leistungsstufen-/Temperaturanzeige)
- 6 Ein- /Aus-Taste \*
- 7 Taste für Boost-Funktion \*
- 8 Taste für Frittier-Funktion \*
- 9 Taste für Siede-Funktion \*
- 10 Taste für Schmor-Funktion \*
- 11 Display
- 12 Taste für Milch-Funktion \*
- 13 Taste für Suppen-Funktion \*
- 14 Taste für Wasser-Funktion \*
- 15 Taste für Aufwärm-/Warmhaltefunktion \*
- 16 Taste für Kindersicherung \*
- 17 Taste für Timer \*
- 18 Taste - (Wert verringern)
- 19 Symbol für Temperaturanzeige (°C)

\*Über diesen Sensortasten leuchtet ein roter Punkt, wenn die entsprechende Funktion aktiviert ist.



---

## 4. Technische Daten

---

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SIKP 2200 B2
Betriebsspannung:	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistung:	2200 W 11 Leistungsstufen: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt, Boost (2200 Watt) 10 Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C
Display:	4 Ziffern mit roter LED-Beleuchtung
Timer:	Einschalten: Max. 24 Stunden, in 1-Minuten-Schritten Ausschalten: Max. 3 Stunden, in 1-Minuten-Schritten
Bedienfeld:	Sensortasten, Kindersicherung
Netzkabellänge:	2,00 m
Min. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	10 cm
Max. Bodendurchmesser Kochtopf/Pfanne:	22 cm
Schutzklasse II	

## **5. Sicherheitshinweise**

---

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

### **Erläuterung der Symbole**

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet. Einige dieser Symbole sind auch auf dem Produkt selbst angebracht, um den Anwender auf mögliche Risiken hinzuweisen.



### **Gefahr von Verbrennungen!**

*Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.*

**Nicht berühren!**

*Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Kochfeldoberfläche.*

**WARNUNG!**

*Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.*

**Gefahr durch Stromschläge!**

*Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.*

**Gefahr von Brand!**

*Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.*



*Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*



Herstelleradresse

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel (1) fernzuhalten.



### **WARNUNG vor Erstickung!**

*Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.  
Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.*



## **WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!**

*Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel (1) von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.*

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**



### **Gefahr von Verbrennungen!**

- *Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf das Kochfeld (2). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (2), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (2) noch sehr heiß sein.*



## **Gefahr von Brand!**

- *Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.*
- **Explosionsgefahr!** *Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.*

- *Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.*



### **Gefahr durch Stromschläge!**

- *Das Gehäuse der Induktionskochplatte und das Netzkabel (1) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals eine schadhafte Leitung, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41). Bei beschädigtem Gehäuse oder Netzkabel (1) besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Induktionskochplatte, da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch einen Stromschlag.*

- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (1) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel (1) nicht um das Kochfeld (2).*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (1) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*



- *Die Induktionskochplatte ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um sie vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Netzkabel (1) selbst.*
- *Ziehen Sie bei Störungen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, vor der Reinigung und bei Gewitter stets den Netzstecker aus der Steckdose.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen an der Induktionskochplatte oder des Netzkabels (1) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).*

- *Schließen Sie die Induktionskochplatte nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie die Induktionskochplatte, das Netzkabel (1) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).*
- *Wenn die Glasplatte des Kochfeldes (2) gesprungen oder gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom*

*Stromnetz, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.*



## **Gefahr durch elektromagnetische Felder!**

*Medizinische Geräte (Herzschrittmacher, Hörgeräte usw.) können durch elektromagnetische Felder beeinflusst und gestört werden. Halten Sie den Sicherheitsabstand ein, der vom Hersteller der Geräte empfohlen wird.*



## **Sachschäden durch elektromagnetische Felder**

*Stellen Sie die Induktionskochplatte mindestens 1 m entfernt von Geräten, die durch elektromagnetische Felder beeinflusst werden (z. B. magnetische Speichermedien, elektronische Geräte, Uhren etc.) auf.*



## **Warnung vor Sachschäden**

- *Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße, da diese schnell überhitzen und*

*Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes entstehen können.*

- *Achten Sie darauf, die Induktionskochplatte keinen übermäßigen Erschütterungen auszusetzen, da hierdurch das Kochfeld (2) zerbrechen kann. Lassen Sie die Induktionskochplatte auch nicht fallen! Bei zerbrochenem Kochfeld (2) besteht Verletzungsgefahr.*
- *Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.*
- *Karamell kann die Induktionskochplatte zerstören, wenn Sie ihn herunterkratzen. Sollten zuckerhaltige Speisen überkochen, entfernen Sie sie unmittelbar, bevor diese abkühlen. Generell sollten Sie übergekochte Speisen sowieso sofort entfernen.*

- *Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Kochfeld (2) beschädigt werden.*
- *Die Induktionskochplatte besitzt rutschfeste Kunststofffüße. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter das Gerät, weil Arbeitsplatten gelegentlich mit Reinigungsmitteln behandelt werden, die die Kunststofffüße angreifen oder gar auflösen.*



## **Netzkabel**

*Fassen Sie das Netzkabel (1) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel (1) selbst. Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (1) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird. Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (1) und binden Sie es nicht mit*

*anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (1) vor. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

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

Die Induktionskochplatte ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

---

## 6. Vor der Inbetriebnahme

---

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

### 6.1 Einführung ins Induktionskochen

Das Kochen mit einer Induktionskochplatte funktioniert anders, als Sie es von gewöhnlichen Kochfeldern her kennen. Die Wärme wird über ein elektromagnetisches Feld im Boden des Kochgefäßes erzeugt und nicht über Heizwiderstände im Kochfeld. Dadurch wird Energie gespart und die Kochzeit verkürzt.

Der Inhalt des Kochgefäßes wird bei hoher Leistung viel schneller erhitzt und beim Herunterregeln reagiert er ebenfalls schneller auf den Temperaturabfall. So kann man sagen, dass das Induktionskochen von der Bedienung her fast wie das Kochen mit Gas funktioniert.

Allerdings benötigen Sie spezielles, induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden.

### 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Dieses sollte beim Kauf entsprechend gekennzeichnet sein. Kochgeschirre aus nicht magnetischen Metallen (Aluminium, Kupfer usw.) und Materialien wie Keramik, Porzellan, Glas etc. sind ungeeignet.

Der Boden des Kochgeschirrs muss flach auf dem Induktionskochfeld stehen können, eben sein und einen Durchmesser zwischen 10 und 22 cm besitzen.



*Wenn das Kochgeschirr nicht den passenden Durchmesser besitzt oder aus einem ungeeigneten Material hergestellt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Dabei ertönt alle ca. 2 Sekunden ein akustisches Signal und am Display (11) wird der Fehler E0 angezeigt.*

## 7. Inbetriebnahme

---

### 7.1 Aufstellen und anschließen

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche.



#### **Gefahr von Brand!**

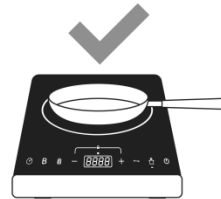
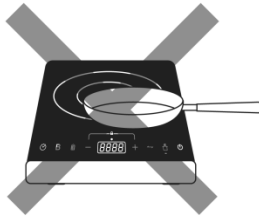
- Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhänge oder Gardinen.
- Die Öffnungen auf der Unterseite des Produktes dürfen nicht abgedeckt werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rund um das Gerät und nach oben mindestens 60 cm frei, damit eine ausreichende Kühlung gewährleistet ist.

### 7.2 Bedienung




- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.
  - Wenn Sie den Topf bzw. die Pfanne im Betrieb von der Induktionskochplatte nehmen, wird im Display „E0“ angezeigt und es ertönt alle 2 Sekunden ein akustisches Signal. Nach ca. 60 Sekunden ertönt das akustische Signal nicht mehr und es schaltet sich der Lüfter aus. Im Display (11) wird weiterhin „- H -“ angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display (11) „- L -“ angezeigt.
  - Die Symbole „- H -“ und „- L -“ lassen sich von dem Display (11) nur entfernen, wenn das Gerät vom Netz getrennt wird.
  - Nach dem Einschalten der Induktionskochplatte ist die voreingestellte Leistungsstufe L05.
1. Schließen Sie die Induktionskochplatte mithilfe des Netzkabels (1) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- L -“ bzw. „- H -“.
  2. Stellen Sie eine Pfanne oder einen Kochtopf auf das Kochfeld (2).





### Warnung vor Sachschäden

- **Stellen Sie das Kochgeschirr immer nur mittig auf das Kochfeld (2). Dabei darf es weder auf das Bedienfeld noch auf den Rand gestellt werden.**
- Die Pfanne bzw. der Kochtopf müssen explizit für Induktionskochfelder geeignet sein. Verwenden Sie keine anderen Pfannen bzw. Kochtöpfe (z. B. aus Keramik).
- Seien Sie beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen vorsichtig. Das Kochgefäß inklusive Inhalt darf nicht mehr als 10 kg wiegen.

3. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
4. Berühren Sie die Funktionstaste M (5), um das Gerät auf Leistungsstufe „L05“ einzuschalten.



Während des Betriebs läuft der Kühlventilator und beim Heizen kann die Induktionskochplatte leicht brummen. Dies ist keine Fehlfunktion.

5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Leistungsstufe ein, oder berühren Sie die Funktionstaste M (5), um die Kochtemperatur am Display (11) anzuzeigen und diese mit den Tasten + (4) und - (18) einstellen zu können.



### Gefahr von Verbrennungen!

Berühren Sie nicht die Kochfeldoberfläche (2), auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Kochfeldoberfläche (2) noch sehr heiß sein.





Mithilfe der Funktionstaste M (5) können Sie zwischen der Leistungsstufe (3) und der Temperaturanzeige (19) umschalten. Beachten Sie jedoch, dass beim Umschalten die Leistung stets auf Stufe L05 bzw. die Temperatur auf 120 °C umgestellt wird, unabhängig davon, wie sie eingestellt war. Daher müssen Sie ggf. aufpassen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



### **Gefahr von Brand!**

- Überhitztes Öl oder Fett kann sich entzünden. Erhitzen Sie Öl und Fett deshalb vorsichtig. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.
- **Explosionsgefahr!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser. Die Flammen ersticken Sie, indem Sie das Kochgefäß mit einem passenden Deckel oder Teller abdecken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu. Stellen Sie während des Kochens mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur ein.
7. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Induktionskochplatte aus. Dazu berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6). Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und am Display (11) erscheint temperaturabhängig die Anzeige „- H -“ bzw. „- L -“. Die Betriebsanzeige über der Ein-/Aus-Taste  (6) erlischt.



- Wenn Sie die Induktionskochplatte ausschalten und die Oberflächentemperatur des Kochfeldes (2) höher als 60 °C ist, wird im Display „- H -“ angezeigt. Sinkt die Temperatur unter 60 °C, wird im Display „- L -“ angezeigt.
- Nach ca. 2 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich das Gerät automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie zwischenzeitlich Änderungen an den Einstellungen/Anzeigen vornehmen, startet dieser Countdown erneut bei 2 Stunden. Falls Sie den Timer programmiert haben, erhält der Countdown des Timers Priorität und das Gerät schaltet sich nach der einprogrammierten Zeit aus.

## 7.3 Leistungsstufen und zugehörige elektrische Leistung

Nachfolgend finden Sie eine kurze Übersicht der verschiedenen Leistungsstufen mit den dazugehörigen Leistungsangaben in Watt.

Stufe	Leistung (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (Boost-Funktion)**	2200

\* voreingestellte Leistungsstufe beim Einschalten des Kochfeldes(2)

\*\* Die Boost-Funktion ist nicht direkt als Leistungsstufe, sondern nur über die Kochfunktion „Boost“ wählbar.

## 7.4 Mit Timer ausschalten

Sie können den Timer programmieren, damit sich die Induktionskochplatte automatisch nach der eingestellten Zeit ausschaltet.

1. Berühren Sie während des Kochens mit der Induktionskochplatte die Sensortaste für den Timer ☹ (17), um den Timer programmieren zu können.
2. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Kochzeit (in Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte ausschalten soll.



*Sie können eine Kochzeit von 0:01 (1 Minute) bis 3:00 (3 Stunden) programmieren. Halten Sie die Tasten + (4) bzw. - (18) gedrückt, um den Timer in 10-Minuten-Schritten einzustellen. Berühren Sie die Tasten + (4) bzw. - (18), um den Timer in 1-Minuten-Schritten einzustellen.*

Die eingestellte Zeit blinkt kurz und daraufhin wird am Display (11) die verbleibende Zeit (Countdown) angezeigt.

Bei aktiviertem Timer werden am Display (11) ca. 5 Sekunden lang im Wechsel die Leistungsstufe bzw. Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.




*Die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17) leuchtet nur, während am Display (11) die verbleibende Zeit angezeigt wird. Bei Anzeige der Leistungsstufe bzw. Temperatur leuchtet die Statusanzeige (17) nicht, sondern nur die Anzeige (3) bzw. (19).*

Bei Bedarf können Sie die Leistungsstufe bzw. Temperatur mithilfe der Tasten + (4) und - (18) variieren.

Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die Induktionskochplatte automatisch aus. Dabei ertönt ein akustisches Signal.






*Um die Induktionskochplatte vorzeitig manuell auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6).*

## 7.5 Mit Timer einschalten


Sie können den Timer auch so programmieren, dass sich die Induktionskochplatte zu einem bestimmten Zeitpunkt innerhalb der nächsten 24 Stunden mit einer automatischen Kochfunktion einschaltet.



*Die Kochfunktionen „Wasser“, „Sieden“, „Frittieren“ und „Boost“ können aus Sicherheitsgründen nicht mit dem Einschalt-Timer verwendet werden. Bei Verwendung dieser Funktionen muss das Produkt beaufsichtigt werden. Selbiges gilt für den normalen Betrieb der Induktionskochplatte (mit freier Leistungsstufe bzw. Temperatur) – auch hier ist das automatische Einschalten nicht möglich.*

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die die Sensortaste für den Timer  (17), um den Einschalt-Timer programmieren zu können.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten + (4) und - (18) die gewünschte Verzögerung (in Stunden:Minuten) ein, nach der sich die Induktionskochplatte einschalten soll.
4. Berühren Sie die Taste der Kochfunktion, die Sie verwenden möchten: Aufwärmen/Warmhalten  (15), Suppe (13), Milch (12) oder Schmoren (10). Die Statusanzeige oberhalb der gewählten Kochfunktion beginnt zu blinken.





Am Display (11) wird die verbleibende Zeit (in Stunden:Minuten) angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Wartezeit schaltet sich die Induktionskochplatte ein.

Um den automatischen Einschaltvorgang vorzeitig abubrechen und die Induktionskochplatte auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

## 7.6 Kindersicherung

Damit die Einstellungen der Induktionskochplatte nicht unbeabsichtigt verändert werden können, besitzt sie eine Kindersicherung.

So aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Kindersicherung:

1. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung  (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung  (16) leuchtet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.
2. Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung  (16) ca. 3 Sekunden lang. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und die Statusanzeige oberhalb Taste für die Kindersicherung  (16) erlischt. Die Kindersicherung ist jetzt wieder deaktiviert. Sie können die Induktionskochplatte wie gewohnt bedienen.



- Sie können die Kindersicherung auch bei ausgeschalteter Induktionskochplatte aktivieren.
- Wenn Sie die Kindersicherung bei laufender Induktionskochplatte aktivieren, lässt sich diese immer noch ausschalten. Alle anderen Funktionen bleiben aber gesperrt.

## 7.7 Automatische Kochfunktionen

Ihre Induktionskochplatte verfügt über 8 Kochfunktionen. Ein Teil dieser Kochfunktionen wählt die Leistung dynamisch (z.B. Suppe oder Milch) und ermöglicht es Ihnen, bequem verschiedene Speisen zubereiten können, ohne ständig die Hitze zu regeln. Andere Funktionen stellen automatisch eine Zeitvorgabe und Temperatur ein (z.B. Wasser oder Frittieren), damit diese Einstellungen nicht manuell vorgenommen werden müssen. So können Sie Einstellungen schneller vornehmen und während des Zubereitens des Essens auch andere Dinge erledigen oder sich einfach nur entspannen.

### 7.7.1 Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“


Bei der Auswahl der Funktion „Aufwärmen/Warmhalten“ wird automatisch eine Zeitvorgabe von 2 Stunden und Temperatur von 60 °C eingestellt. So können Sie für diesen Zeitraum Speisen bei ca. 60 °C warmhalten.

Außerdem können Sie auch Speisen schonend aufwärmen. Bei dieser Funktion wird die Leistung in kurzen Intervallen zugeführt, um ein Festsetzen zu verhindern.




- Achten Sie dennoch darauf, dass mindestens 500 g Lebensmittel (z.B. Eintopf) erwärmt werden. Andernfalls können sich Teile am Topfboden festsetzen. Wenn Sie eine kleinere Menge erwärmen, rühren Sie den Inhalt regelmäßig um, um dies zu verhindern.

So verwenden Sie die Aufwärm-/Warmhaltefunktion:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.


ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Aufwärm-/Warmhaltefunktion  (15). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „120“ Minuten). Die Statusanzeige oberhalb der Aufwärm-/Warmhaltefunktion (15) leuchtet. Während die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (9).





- Da die Heizleistung beim Aufwärmen bzw. Warmhalten gering ist, verwenden Sie einen Topfdeckel, um den Kochtopf abzudecken. Dadurch wird das Essen gut aufgewärmt bzw. warmgehalten. Anderenfalls kann es vorkommen, dass die Temperatur der Speisen unter 60 °C bleibt und Ihnen beim Essen kalt vorkommt.
- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Aufwärm-/Warmhaltefunktion zurück.
- Die anderen Funktionen können nicht mit der Aufwärm-/Warmhaltefunktion kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Aufwärm-/Warmhaltefunktion die Funktionstaste M (5), um die Aufwärm-/Warmhaltefunktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.2 Funktion „Wasser“


Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Wasser zum Kochen bringen und kochend halten.

So verwenden Sie die Funktion „Wasser“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Wasser“  (14). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Wasser“ (14). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L10“ und die verbleibende Zeit von 20 Minuten angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe „L10“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).
3. Berühren Sie bei Bedarf die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.




- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Wasser“ zurück.
- Die anderen Funktionen können nicht mit der Funktion „Wasser“ kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Wasser“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Wasser“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.3 Funktion „Suppe“


Mit dieser Funktion können Sie bequem Suppen zubereiten. Dabei passt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch an die Temperatur der Speisen und abhängig von der Garzeit an.

So verwenden Sie die Funktion „Suppe“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.


ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Suppe“  (13). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Suppe“ (13). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L05“ und die verbleibende Zeit von 1:30 h angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).




- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei maximaler Leistungsstufe L11 schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Suppe“ zurück.
  - Die anderen Funktionen können nicht mit der Funktion „Suppe“ kombiniert werden.
  - Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Suppe“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Suppe“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.
3. Grundsätzlich regelt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch in Abhängigkeit von der Temperatur der Speisen. Sie können Sie aber bei Bedarf korrigieren. Berühren Sie dazu die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.4 Funktion „Milch“


Die Funktion „Milch“ dient zum Erwärmen von Milch, ohne dass diese anbrennt oder überkocht. Dabei erreicht die Milch eine Temperatur von 60 °C und wird 20 Minuten lang warmgehalten.

So verwenden Sie die Funktion „Milch“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.


ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.

2. Berühren Sie die Taste für die Milch-Funktion  (12). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „60“ und die verbleibende Warmhaltezeit (beginnend bei „20“ Minuten). Die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Milch-Funktion (12) leuchtet. Während die verbleibende Warmhaltezeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur „60“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (19).




- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Milch“ zurück.
- Die Funktion „Milch“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Milch“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Milch“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.5 Funktion „Schmoren“


Sie können die Funktion „Schmoren“ für Suppen, Eintöpfe, Saucen und Schmorgerichte verwenden. Die Speisen werden dabei dauerhaft mit Leistungsstufe L03 (reduzierte Leistung) erhitzt.

So verwenden Sie die Funktion „Schmoren“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.

ODER

Programmieren Sie einen Zeitpunkt, zu dem sich die Induktionskochplatte mit dieser Funktion einschalten soll. Siehe den Abschnitt „Mit Timer einschalten“.


2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Schmoren“  (10). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Schmoren“ (10). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L03“ und die verbleibende Zeit von 2:00 h angezeigt. Während die verbleibende



Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).





- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Schmoren“ zurück.
- Leistungsstufe und Kochzeit sind fest vorgegeben. Sie können sie nicht verändern.
- Die Funktion „Schmoren“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Schmoren“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Schmoren“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.

Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abzubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.6 Funktion „Sieden“


Mit der Funktion „Sieden“ können Sie Ihre Speisen automatisch aufkochen und anschließend sanft köcheln lassen. Dabei wird die Leistung temperaturabhängig automatisch zwischen den Leistungsstufen L10 und L05 hin- und hergeschaltet, um ein Überkochen der Speisen zu verhindern.

So verwenden Sie die Funktion „Sieden“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Sieden“  (9). Daraufhin leuchtet die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Sieden“ (9). Am Display (11) werden im Wechsel die Leistungsstufe „L10“ und die verbleibende Zeit von 0:30 h angezeigt. Während die verbleibende Zeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Leistungsstufe angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (3).
3. Grundsätzlich regelt die Induktionskochplatte die Leistungsstufe automatisch in Abhängigkeit von der Temperatur der Speisen. Sie können Sie aber bei Bedarf korrigieren. Berühren Sie dazu die Tasten + (4) bzw. - (18), um die Leistungsstufe anzupassen.



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Sieden“ zurück.
- Die Kochzeit ist fest vorgegeben. Sie können sie nicht verändern.
- Die Funktion „Sieden“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Sieden“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Sieden“ abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.



Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.7 Funktion „Frittieren“

Bei der Funktion „Frittieren“ erhitzt die Induktionskochplatte das Kochgeschirr und die Speisen auf 180 °C und hält diese Temperatur konstant. Sie dient zum Frittieren von Speisen (z. B. Pommes) in Öl.


Das Programm wählt standardmäßig 180° als Temperatur. Für verschiedene Lebensmittel werden teilweise andere Frittiertemperaturen benötigt. Die Temperatur können Sie mithilfe der Tasten + (4) und -(18) anpassen. Halten Sie sich hierbei an die Herstellerangaben auf der Lebensmittelverpackung oder an die Angaben in Kapitel 7.8.

So verwenden Sie die Funktion „Frittieren“:

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  (6) ca. 3 Sekunden lang, um die Induktionskochplatte einzuschalten. Am Display (11) erscheint die Anzeige „on“.
2. Berühren Sie die Taste für die Funktion „Frittieren“  (8). Daraufhin erscheint am Display (11) im Wechsel die Anzeige „180“ und die verbleibende Zeit (beginnend bei 0:30 h). Die Statusanzeige oberhalb der Taste für die Funktion „Frittieren“ (8) leuchtet. Während die verbleibende Kochzeit angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Statusanzeige oberhalb der Timer-Taste (17). Während die Temperatur „180“ angezeigt wird, leuchtet zusätzlich die Anzeige (19).



- Sie können bei Bedarf gleichzeitig die Boost-Funktion verwenden (siehe unten). Nach Ablauf der Heizzeit von 30 Sekunden bei voller Leistung schaltet das Gerät wieder in die Funktion „Frittieren“ zurück.
- Die Funktion „Frittieren“ kann nicht mit den anderen Funktionen kombiniert werden.
- Berühren Sie bei aktivierter Funktion „Frittieren“ die Funktionstaste M (5), um die Funktion „Frittieren“ abubrechen und mit Leistungsstufe L05 fortzufahren.


Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Induktionskochplatte aus. Um den Kochvorgang komplett abubrechen und die Induktionskochplatte vorzeitig auszuschalten, berühren Sie einmal kurz die Ein-/Aus-Taste  (6).

### 7.7.8 Boost-Funktion

Die Boost-Funktion dient zur Beschleunigung des Kochvorgangs. Dabei arbeitet die Induktionskochplatte 30 Sekunden lang mit voller Leistung (Leistungsstufe „L11“) und schaltet danach auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe bzw. Temperatur oder Funktion zurück.

So verwenden Sie die Boost-Funktion:

1. Schalten Sie die Induktionskochplatte ein und wählen Sie eine Leistungsstufe, eine Temperatur oder eine der Funktionen „Milch“, „Aufwärmen/Warmhalten“, „Frittieren“, „Sieden“, „Schmoren“, „Suppe“ oder „Wasser“.

2. Berühren Sie während des Betriebs die Taste für die Boost-Funktion  (7). Daraufhin erscheint am Display (11) die Anzeige „L11“ und die Anzeige der Boost-Funktion (17) leuchtet.

Nach 30 Sekunden schaltet die Induktionskochplatte auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe bzw. Temperatur oder Funktion zurück.



Berühren Sie bei aktivierter Boost-Funktion die Funktionstaste M (5), um die Boost-Funktion abzubrechen und mit Leistungsstufe L05 bzw. Temperaturstufe 120 fortzufahren.

## 7.8 Tipps zum Kochen mit Ihrer Induktionskochplatte

In diesem Kapitel finden Sie einige hilfreiche Tipps, um die Mengen bzw. Garzeiten von verschiedenen Speisen abschätzen zu können. Bei diesen Angaben handelt es sich um Richtwerte. Die benötigte Garzeit kann nach Konsistenz und gewünschtem Bräunungsgrad variieren. Kontrollieren Sie während des Vorgangs die Speise regelmäßig.

Speise	Temperatur / Leistungsstufe	Gewicht	Zeit	Funktion
Hühnerbrust	180 °C	400 g	7 Min.	Frittieren*
Chickennuggets (tiefgekühlt)	180 °C	250 g	6 Min.	Frittieren*
Schweineschnitzel (frisch)	160 °C	400 g	4 - 5 Min.	Frittieren*
Schweineschnitzel (tiefgekühlt)	180 °C	400 g	5 Min.	Frittieren*
Pommes-Frites (frisch)	160 °C	400 g	5 - 6 Min.	Frittieren*
Pommes-Frites (tiefgekühlt)	180 °C	400 g	6 Min.	Frittieren*
Fleischbrühe	L10	500 g	30 Min.	Sieden
Fertiggericht z. B. aus Konserven	60 °C	500 g	30 - 35 Min.	Aufwärmen
Rindfleisch z. B. Gulasch	L03	500 g	120 Min.	Schmoren
Hühnersuppe	L08	1000 g	90 Min.	Suppe
Gemüsesuppe	L05	1800 g	90 Min.	Suppe

\* Die Zeitangaben zum Frittieren gelten ab dem Zeitpunkt, ab dem das Fett / Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat. Bei einer Menge von 1,5 Liter Frittieröl dauert es etwa 20 Minuten, bis das Frittieröl 180 °C erreicht hat.

## 8. Rezeptbeispiele

---

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele von Gerichten, die Sie mit Ihrer Induktionskochplatte bequem zubereiten können. Beachten Sie, dass es sich bei allen Angaben um Richtwerte handelt. Die benötigte Garzeit kann je nach Zutaten leicht variieren. Kontrollieren Sie das Gericht während des Kochvorgangs regelmäßig.

### 8.1 Chili con Carne (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 2 Dosen Kidney-Bohnen
- 2 Dosen Tomaten stückig
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 Glas Jalapeños Ringe eingelegt in Essig
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Chillipulver
- Salz
- Pfeffer
- etwas Margarine oder Pflanzenfett zum anbraten

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und pressen. Beides beiseitestellen. Etwas Margarine oder Pflanzenfett in einen Topf geben und das Hackfleisch auf Leistungsstufe L10 darin anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit etwa der Hälfte der Flüssigkeit aus dem Jalapeño-Glas ablöschen. Die Zwiebeln dazu geben und weiter mit anbraten.

Nun die Brühe, Tomaten, Knoblauch, einen Teil Kreuzkümmel und einen Teil Chillipulver hinzugeben.

Die Kidney-Bohnen in einem Sieb großzügig mit Wasser abspülen und mit den Jalapeños dazugeben.

Die Kochfunktion „Schmoren“ auswählen und das Ganze etwa 90 Minuten garen lassen.

Zum Schluss noch nach Bedarf Chillipulver oder Kreuzkümmel hinzugeben.

## 8.2 Käse Lauch Suppe (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 500 g Lauch
- 300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1,2 Liter Rinderbrühe
- 200 g Sahne Schmelzkäse
- 200 g Kräuter Schmelzkäse
- Salz
- Pfeffer
- etwas Margarine oder Pflanzenfett zum anbraten

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Teil der Brühe vorkochen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, in der Brühe belassen und beiseitestellen.

Etwas Margarine oder Pflanzenfett in einen Topf geben und das Hackfleisch auf Leistungsstufe L10 darin anbraten.

Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und zu dem Fleisch geben. Alternativ kann auch Tiefkühl-Lauch verwendet werden.

Den Lauch mit dem Fleisch vermengen und etwa 5 Minuten weiter erhitzen. Gelegentlich durchrühren.

Anschließend mit der restlichen Brühe ablöschen.

Die Kochfunktion „Suppe“ auswählen und die Suppe etwa 30 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Brühe zu einem Brei zerstampfen.

Wenn der Lauch weich ist, den Kartoffelbrei und den Schmelzkäse unterrühren.

Weitere 10 Minuten kochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 8.3 Knusprige Hähnchenteile (4 Portionen)

Zutaten:

- 500 g Hähncheninnenfilet oder Hühnerbrust
- 300 g Mehl
- 100 g Paniermehl
- 50 g Frühstücksflocken
- 300 ml Milch
- 1 Liter Frittieröl
- 1 TL Backpulver
- 4 TL Paprika
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Chillipulver bei Bedarf
- 2 TL Oregano
- 2 TL Thymian

Das Fleisch waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, in handliche Stücke schneiden und beiseitestellen.

Das Mehl, Paniermehl, Backpulver und die Gewürze in einen Frischhaltebeutel geben und gut vermischen.

Die Milch in eine Schüssel geben und etwas von der Mehlmischung mit einem Schneebesen einrühren, bis die Milch sämig wird.

Die Frühstücksflocken zur restlichen Mehlmischung in den Frischhaltebeutel geben und etwas zerdrücken. Dann die Mischung auf einen tiefen Teller geben.

Das Fleisch zuerst in die Schüssel mit der Milch legen und anschließend in die Mehlmischung legen. Das Fleisch sollte vollständig bedeckt sein. Hierbei warten, bis das Mehl die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Dies sorgt dafür, dass die Panade gut hält. Dann das Fleisch beiseitestellen. Wenn alle Teile paniert sind, das Frittieröl in einen Topf geben und mit der Kochfunktion „Frittieren“ etwa 15 Minuten erhitzen.

Mit einem Schaumlöffel die einzelnen Stücke nacheinander vorsichtig in das Öl geben und für etwa 6 Minuten frittieren. Je nach Topfgröße etwa 3 Stücke. Hierbei sollten sich die Stücke nicht im Öl berühren, damit sie nicht aneinander haften.

Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, die Stücke jeweils mit dem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier ablegen.

## **8.4 Risotto mit Paprika und Tomaten (4 Portionen)**

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 250 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 1 liter Gemüsebrühe
- 3 große Tomaten
- 1 rote Paprika
- 30 g Butter
- 150 g Käse Emmentaler gerieben
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Die Zwiebeln schälen, Tomaten und Paprika putzen und alles in Würfel schneiden. Die Tomaten und Paprika beiseitestellen. Die Zwiebeln in einem großen Topf in dem Olivenöl auf Stufe L07 anbraten. Dann den Reis hinzugeben. So lange rühren, bis der Reis überall schön glänzt. Mit dem Weißwein ablöschen.

Die Kochfunktion „Sieden“ auswählen.

Nun unter ständigem Rühren nach und nach immer wieder etwa 100 ml Brühe hinzugeben. Sobald der Reis einen Teil dieser Flüssigkeit aufgenommen hat, erneut etwa 100 ml Brühe hinzugeben. Nicht zu lange warten, da die Masse sonst anbrennen kann. Hier auch ständig weiter rühren.

Sobald etwa 500 ml Brühe hinzugegeben wurde, die Tomaten und Paprika unterrühren und die Leistung auf L05 stellen.

Nun wieder nach und nach die restliche Brühe unter ständigem Rühren hinzugeben.

Wenn die restliche Brühe vom Reis aufgenommen wurde, die Leistung auf L01 stellen und den Käse und die Butter unterrühren.

Das Basilikum hinzugeben und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 9. Wartung/Reinigung

---

Um ein Anbrennen von Speiseresten zu vermeiden, sollten Sie die Induktionskochplatte nach jedem Gebrauch reinigen.



### **Gefahr von Verbrennungen!**

*Warten Sie, bis das Kochfeld (2) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.*



### **Gefahr durch Stromschläge!**

- *Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Induktionskochplatte oder gar durch die Lüftungsschlitze. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.*



### **Warnung vor Sachschäden**

*Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Kochfeld (2) beschädigt werden.*

Die seitlichen Flächen und das Netzkabel (1) reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Verschmutzungen und angebackene Speisereste auf der Oberfläche des Kochfeldes (2) reinigen Sie mit einem Schaber für Glaskochplatten und dem entsprechenden Reinigungsmittel.

## 10. Problemlösung

---

Sollte Ihre Induktionskochplatte einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41).






### **Gefahr durch Stromschläge!**

*Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.*

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Induktionskochplatte funktioniert nicht	Netzkabel (1) nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (1) an eine stromführende Steckdose an.
	Kindersicherung aktiviert	Berühren Sie die Tasten + (4) und - (18) ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung auszuschalten.
Kochfeld (2) heizt nicht	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
Fehler E0 wird am Display (11) angezeigt	Kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld (2)	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld (2).
	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
	Kochgeschirr hat zu kleinen Durchmesser oder steht nicht mittig auf dem Kochfeld (2)	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es mittig auf das Kochfeld (2).
Fehler E6 wird am Display (11) angezeigt	Kühlventilator defekt	Möglicherweise ist der Kühlventilator defekt. Setzen Sie sich in diesem Fall mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41.
Fehler E1, E2, E3, E4, E7, E8 oder Eb wird am Display (11) angezeigt	Technisches Problem	Setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung. Siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 41.



## 11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>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 Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>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.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>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.</p>
	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
 <p><b>ES/PT</b></p>	

**Nur relevant für Frankreich:**



**„Sortieren einfacher gemacht“**

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.



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.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low Density	Draht-Kabelbinder für das Netzkabel
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Papp-Inlets in der Verkaufsverpackung
	Papier	Papierbogen

## 12. Konformitätsvermerke

---



Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

## 13. Garantiehinweise

---

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile

angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





### Service

**DE** Telefon: 0800 5435111

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

**AT** Telefon: 0800 447744

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

**CH** Telefon: 0800 56 44 33

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

**IAN: 460026\_2401**



### Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

## Table des matières

<b>1. Utilisation prévue .....</b>	<b>45</b>
<b>2. Contenu de l'emballage.....</b>	<b>47</b>
<b>3. Commandes et affichages.....</b>	<b>48</b>
<b>4. Spécifications techniques .....</b>	<b>49</b>
<b>5. Instructions de sécurité .....</b>	<b>50</b>
<b>6. Avant de commencer .....</b>	<b>64</b>
6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction.....	64
6.2 Batterie de cuisine adéquate.....	64
<b>7. Prise en main .....</b>	<b>65</b>
7.1 Installation et branchement.....	65
7.2 Utilisation .....	65
7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée.....	68
7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque.....	68
7.5 Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil .....	69
7.6 Verrouillage de sécurité enfants.....	70
7.7. Fonctions automatiques.....	70
7.7.1 Fonction « Réchauffage/Maintien au chaud » .....	70
7.7.2 Fonction « Eau ».....	71
7.7.3 Fonction « Soupe » .....	72
7.7.4 Fonction « Lait ».....	73
7.7.5 Fonction « Mijoté » .....	74
7.7.6 Fonction « Frémissement » .....	74
7.7.7 Fonction « Friture » .....	75
7.7.8 Fonction « Boost » .....	76
7.8 Conseils pour cuisiner avec votre plaque chauffante à induction .....	77
<b>8. Exemples de recettes .....</b>	<b>78</b>
8.1 Chili con carne (4 personnes).....	78
8.2 Soupe de poireaux au fromage (4 personnes).....	79
8.3 Morceaux de poulet croustillant (4 personnes) .....	80
8.4 Risotto au poivron et à la tomate (4 personnes).....	81

<b>9. Entretien/nettoyage .....</b>	<b>82</b>
<b>10. Résolution des problèmes.....</b>	<b>82</b>
<b>11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut .....</b>	<b>84</b>
<b>12. Avis de conformité.....</b>	<b>85</b>
<b>13. Informations concernant la garantie.....</b>	<b>86</b>

### **Félicitations !**

En achetant la plaque chauffante à induction SIKP 2200 B2, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la plaque chauffante à induction que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la plaque chauffante à induction à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

## **1. Utilisation prévue**

---

La plaque chauffante à induction SIKP 2200 B2 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

Cette plaque chauffante à induction n'est pas destinée à un usage commercial. Cette plaque chauffante à induction a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs. Veuillez toujours à ce que la plaque chauffante à induction repose sur une surface stable.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.

**Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques**

	Symbole	Valeur
Code du modèle	x	SIKP 2200 B2
Type de plaque	x	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	x	1
Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes)	x	Induction
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires : diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm	Ø	22 cm
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes non circulaires : longueur et largeur de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique et chaque plaque chauffante électrique, avec une précision de 5 mm	L l	x
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg	Consommation électrique surface de cuisson électrique	185,4 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg	Consommation électrique plaque électrique	185,4 Wh/kg

**Méthode de test :**

Le produit a été testé en conformité avec les normes de test suivantes :

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction.

(testé en conformité avec le Règlement (UE) N° 66/2014, Annexe I, Section 2 et 2.2)

**Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental :**

Utilisez exclusivement la plaque chauffante à induction avec des récipients de cuisson compatibles avec l'induction. N'utilisez jamais d'« adaptateurs pour induction ». Ils réduisent considérablement l'efficacité énergétique des plaques à induction (température dans le récipient par rapport à l'énergie utilisée) et annulent tous les avantages d'une plaque chauffante de ce type. Ceci est dû au transfert de chaleur entre l'adaptateur et la base du récipient de cuisson. Le processus dure alors plus longtemps et de l'énergie est gaspillée.



## **Mauvaise utilisation prévisible**

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



### **Risques de brûlure !**

Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de cuisson (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.

## **2. Contenu de l'emballage**












---

- Plaque chauffante à induction SilverCrest SIKP 2200 B2
- Guide rapide (les instructions d'utilisation détaillées sont disponibles en ligne)

### 3. Commandes et affichages

---


Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la plaque chauffante à induction avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Zone de chauffe
- 3 Symbole d'affichage du niveau de puissance (P)
- 4 Touche + (augmentation de la valeur)
- 5 Touche de fonction M (permet de basculer entre l'affichage de la puissance et de la température)
- 6 Bouton marche/arrêt \*
- 7 Touche de fonction Boost \*
- 8 Touche de fonction Friture \*
- 9 Touche de fonction Frémissement \*
- 10 Touche de fonction Mijoté \*
- 11 Écran
- 12 Touche de fonction Lait \*
- 13 Touche de fonction Soupe \*
- 14 Touche de fonction Eau \*
- 15 Touche de fonction Réchauffage/Maintien au chaud \*
- 16 Touche de verrouillage de sécurité enfants \*
- 17 Touche Minuterie \*
- 18 Touche - (diminution de la valeur)
- 19 Symbole d'affichage de la température (°C)

\*Un point rouge s'allume au-dessus de ces commandes tactiles lorsque la fonction correspondante est activée.

## 4. Spécifications techniques

---

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	SIKP 2200 B2
Tension de fonctionnement:	220 - 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance :	2200 W 11 niveaux de puissance : 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts, Boost (2200 Watts) 10 niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240
Écran :	4 caractères avec éclairage par LED de couleur rouge
Minuterie :	Allumage : maximum 24 heures, par incréments d'une minute Extinction : maximum 3 heures, par incréments d'une minute
Panneau de commande :	Touches de commande tactile, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du cordon d'alimentation :	2,00 m
Diamètre inférieur min. du récipient de cuisson :	10 cm
Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson :	22 cm
Classe de protection II	

## **5. Instructions de sécurité**

---

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie du produit.

### **Explication des symboles**

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



#### **Risques de brûlure !**

*Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.*



## **Ne pas toucher !**

*Cet avertissement vous informe qu'il ne faut pas toucher la surface de la zone de cuisson.*



## **AVERTISSEMENT !**

*Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.*



## **Risque d'électrocution !**

*Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.*



## **Risque d'incendie !**

*Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.*



*Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.*



*Adresse du fabricant*

## **Enfants et personnes handicapées**

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui ne possèdent que peu d'expérience ou de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient

plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation (1).



### **Avertissement : risque d'étouffement !**

*L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie.*



### **Risque de chute d'objets !**

*Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (1). Cela pourrait représenter un risque de blessure.*

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

## Consignes générales de sécurité



### Risques de brûlure !

- *Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de cuisson (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la zone de cuisson (2) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de cuisson (2) peut encore être très chaude.*



### Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
- ***Risque d'explosion !*** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu*



---

*avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.*

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*



## **Risque d'électrocution !**

- *Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (1) de la plaque chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble défectueux vous-même. Contactez plutôt notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 86). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (1) endommagés présentent un risque d'électrocution.*
- *N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas*

---

*d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation (1) autour de la zone de cuisson (2).*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *Même lorsqu'elle est éteinte, la plaque chauffante à induction n'est pas totalement déconnectée de l'alimentation électrique. Pour la déconnecter complètement du*

*secteur, la fiche d'alimentation doit être retirée de la prise de courant.*

- *Pour débrancher le cordon d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.*
- *Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation (1), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 86).*
- *Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont*

*la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.*

- *N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation (1) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si des liquides ont pénétré dans le produit, débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez le centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 86).*
- *Si le verre situé sur la zone de cuisson (2) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.*



## **Dangers dus aux champs électromagnétiques !**

*Les appareils médicaux (pacemakers, aides auditives, etc.) peuvent être influencés et endommagés par les champs électromagnétiques. Respectez la distance de sécurité recommandée par le fabricant de l'appareil.*



## **Dommages causés par les champs électromagnétiques !**

*Gardez la plaque chauffante à induction à au moins 1 m des appareils qui pourraient être affectés par les champs électromagnétiques (ex : supports de stockage magnétiques, appareils électroniques, montres, etc.).*



## **Avertissement relatif aux dommages matériels**

- *Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides. Ils pourraient rapidement surchauffer*

---

*et cela pourrait endommager à la fois les récipients et l'appareil.*

- *Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car la zone de cuisson (2) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la zone de chauffe (2) est cassée, vous risquez de vous blesser !*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*
- *Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, tout*

*aliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.*

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la zone de cuisson (2).*
- *La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.*



## **Câble d'alimentation**

*Tenez toujours le cordon d'alimentation (1) par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation (1) lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le cordon d'alimentation (1) et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne*



*faites jamais de nœuds avec le cordon d'alimentation (1) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le cordon d'alimentation (1) vous-même. Si le câble d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.*

- ① Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.*

La plaque chauffante à induction n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

## 6. Avant de commencer

---

Déballez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 86). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

### 6.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction

Cuisiner avec une plaque chauffante à induction est différent de ce à quoi vous êtes habitué avec les plaques chauffantes traditionnelles. La chaleur est générée par un champ électromagnétique dans la base du récipient de cuisson et non par des résistances chauffantes dans la zone de cuisson. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson.

À haute puissance, le contenu du récipient de cuisson est chauffé beaucoup plus rapidement. Il réagit également beaucoup plus vite lorsque la température est réduite. On peut dire que l'utilisation d'une plaque chauffante à induction est très similaire à l'utilisation du gaz.

Mais il faut disposer de batterie de cuisine spécialement conçue pour l'induction et équipée d'une base ferromagnétique.

### 6.2 Batterie de cuisine adéquate

Utilisez uniquement de la batterie de cuisine en matériau ferromagnétique compatible avec les plaques chauffantes à induction. Cela doit être indiqué sur l'étiquette de la batterie de cuisine lorsque vous l'achetez. La batterie de cuisine composée de métaux non magnétiques (aluminium, cuivre, etc.) et d'autres matériaux tels que la céramique, la porcelaine, le verre, etc., n'est pas adaptée.

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la plaque chauffante à induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 10 et 22 cm.



*Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran (11).*

## 7. Prise en main

### 7.1 Installation et branchement

Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.



#### Risque d'incendie !

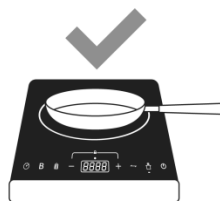
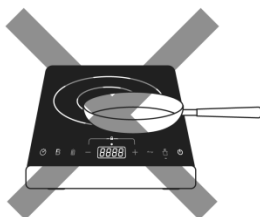
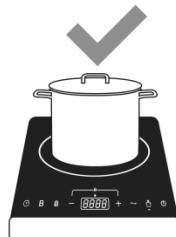
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.*
- *Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.*

### 7.2 Utilisation



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran.*
- *Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et le ventilateur s'éteint. L'écran (11) continue d'afficher la lettre « - H - » tant que la température de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran (11).*
- *Le seul moyen de faire disparaître les lettres « - H - » et « - L - » de l'écran (11) consiste à débrancher le produit de la prise murale.*
- *Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance pré réglé est L05.*

1. Branchez la plaque chauffante à induction sur une prise de courant alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur la plaque chauffante (2).



#### **Avertissement relatif aux dommages matériels**

- **Placez toujours le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson (2). Il ne doit pas être placé sur le panneau de commande ou sur le bord.**
- *Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).*
- *Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.*

3. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
4. Appuyez sur la touche de fonction M (5) pour allumer l'appareil au niveau de puissance « L05 ».



*Pendant le fonctionnement, le ventilateur de refroidissement fonctionne également et la plaque chauffante à induction peut émettre un léger ronflement pendant la cuisson. Cela est normal.*

5. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le niveau de puissance souhaité ou touchez la touche de fonction M (5) pour afficher la température de cuisson sur l'écran (11) et ajustez-la à l'aide des touches + (4) et - (18).



#### **Risques de brûlure !**

*Ne touchez pas la zone de cuisson (2) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de cuisson (2) peut encore être très chaude.*





Utilisez la touche de fonction M (5) pour basculer entre l'affichage de la puissance (3) et l'affichage de la température (19). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée au niveau L05 et la température à 120 °C, quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



### Risque d'incendie !

- *L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.*
- **Risque d'explosion !** *N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, étouffez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.*

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, touchez le bouton marche/arrêt  (6). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température. Le voyant situé au-dessus du bouton marche/arrêt  (6) s'éteint.



- *Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît sur l'écran.*
- *Au bout d'environ 2 heures de fonctionnement continu, l'appareil s'éteint automatiquement un signal sonore retentit. Si vous apportez des modifications aux réglages ou à l'affichage entre temps, le compte à rebours recommence à 2 heures. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.*

### 7.3 Niveaux de puissance et puissance électrique associée

Vous trouverez ci-dessous un rapide aperçu des différents niveaux de puissance, accompagnés des valeurs correspondantes en Watts.

Niveau	Puissance (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (fonction Boost)**	2200

\* niveau de puissance par défaut à l'allumage de la zone de cuisson (2)

\*\* La fonction Boost ne peut pas être sélectionnée directement en tant que niveau de puissance, mais uniquement en utilisant la touche « Boost ».

### 7.4 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

Vous pouvez programmer la minuterie pour éteindre automatiquement la plaque chauffante à induction au bout d'un délai prédéfini.

1. Touchez la commande tactile de la minuterie ☺ (17) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le temps de cuisson de votre choix (en minutes) au bout duquel la zone de chauffe sera éteinte.

*Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 0:01 (1 minute) et 3:00 (3 heures).*



*Maintenez votre doigt sur la touche + (4) ou - (18) pour ajuster la minuterie par incréments de 10 minutes. Touchez brièvement la touche + (4) ou - (18) pour ajuster la minuterie par incréments de 1 minute.*

Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (11).

Si la minuterie est activée, l'écran (11) affiche alternativement le niveau de puissance ou la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.




*Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) n'est allumé que pendant que le temps restant est affiché à l'écran (11). Pendant l'affichage du niveau de puissance ou de la température, seul le voyant (3) ou (19) est allumé, pas le voyant (17).*

Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches + (4) et - (18).

Une fois que le compte à rebours est terminé, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.






Si vous souhaitez éteindre la plaque chauffante manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (6).

## 7.5 Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil


Vous pouvez également programmer la minuterie pour allumer la plaque chauffante à induction avec une fonction de cuisson automatique à une heure spécifique dans les prochaines 24 heures.



*Pour des raisons de sécurité, les fonctions « Eau », « Frémissement », « Friture » et « Boost » ne peuvent pas être activées avec la minuterie. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lors de l'utilisation de ces fonctions. Il en va de même lors de l'utilisation normale de la plaque chauffante à induction (lorsque l'on choisit librement le niveau de puissance ou la température). Dans ce cas, elle ne peut pas être allumée à l'aide de la minuterie.*

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Touchez la commande tactile de la minuterie  (17) pour programmer la minuterie.
3. Utilisez les touches + (4) et - (18) pour régler le temps de votre choix (heures:minutes) au bout duquel la plaque chauffante sera allumée.
4. Appuyez sur la touche qui correspond à la fonction de cuisson que vous voulez utiliser : Réchauffage/Maintien au chaud  (15), Soupe (13), Lait (12) ou Mijoté (10). Le voyant situé au-dessus de la fonction choisie commence à clignoter.





L'écran (11) affiche le temps restant (en heures:minutes). Une fois que le temps paramétré s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'allume.

Touchez brièvement le bouton marche/arrêt  (6) pour annuler l'allumage automatique et éteindre la plaque chauffante à induction.

## 7.6 Verrouillage de sécurité enfants

La plaque chauffante à induction présente une fonction de verrouillage de sécurité enfants pour éviter que les réglages ne soient changés accidentellement.

Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants :

1. Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant situé au-dessus de la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Maintenez votre doigt sur la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant situé au-dessus de la touche de verrouillage de sécurité enfants  (16) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante à induction normalement.



- Vous pouvez également activer le verrouillage de sécurité enfants lorsque la plaque chauffante à induction est éteinte.
- Si vous activez le verrouillage de sécurité enfants pendant que la plaque chauffante à induction est allumée, elle peut toujours être éteinte. Mais toutes les autres fonctions sont bloquées.

## 7.7. Fonctions automatiques

Votre plaque de cuisson à induction dispose de 8 fonctions de cuisson. Certaines de ces fonctions de cuisson (par exemple Soupe ou Lait) ajustent la puissance de manière dynamique et vous permettent de préparer confortablement différents plats sans avoir à ajuster constamment la température. D'autres fonctions (par exemple, Eau ou Friture) fixent automatiquement une durée et une température, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'ajuster ces paramètres manuellement. Cela vous permet d'effectuer des ajustements plus rapidement et de vous consacrer à d'autres activités ou de vous détendre pendant la préparation vos plats.

### 7.7.1 Fonction « Réchauffage/Maintien au chaud »

Lorsque vous sélectionnez la fonction "Réchauffer/Maintien au chaud", une durée de 2 heures et une température de 60 °C sont automatiquement réglées. Cela permet de maintenir les aliments au chaud à environ 60 °C pendant cette période.


Vous pouvez également réchauffer les aliments. Avec cette fonction, les aliments sont chauffés par intervalles afin d'éviter qu'ils ne s'attachent.



Assurez-vous toutefois que vous faites réchauffer au moins 500 g de nourriture (par exemple, un plat en sauce). Sinon, cela pourrait attacher au fond du récipient. Si vous réchauffez une plus petite quantité, mélangez régulièrement pour éviter ce phénomène.




Comment utiliser la fonction Réchauffage/Maintien au chaud :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).


OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction Réchauffage/Maintien au chaud  (15). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 120 » minutes). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction Réchauffage/Maintien au chaud (15) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de réchauffage restant est affiché. Le voyant (9) est allumé en même temps que la température est affichée.





- La puissance de chauffe étant faible avec la fonction Réchauffage/Maintien au chaud, assurez-vous de placer un couvercle sur le récipient. Cela permet de mieux retenir la chaleur pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud. Sinon, la température des aliments pourrait rester inférieure à 60 °C et vous pourriez avoir l'impression qu'ils sont froids lorsque vous les mangerez.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction Réchauffage/Maintien au chaud.
- Pendant que la fonction Réchauffage/Maintien au chaud est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.2 Fonction « Eau »

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau facilement et rapidement et de la maintenir à ébullition.

Comment utiliser la fonction « Eau » :


1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Eau »  (14). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Eau » (14) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de

puissance « L10 » et 20 minutes de temps restant. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance « L10 » est affiché.

3. Si nécessaire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.




- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Eau ».
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction « Eau ».
- Lorsque la fonction « Eau » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.3 Fonction « Soupe »


Cette fonction facilite la préparation des soupes. La plaque chauffante à induction ajuste automatiquement le niveau de puissance à la température des aliments et en fonction du temps de cuisson.

Comment utiliser la fonction « Soupe » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).

OU


Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Soupe »  (13). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Soupe » (13) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L05 » et le temps restant de 1:30 h. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance (niveau L11), l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Soupe ».
- Les autres fonctions ne peuvent pas être combinées avec la fonction « Soupe ».
- Lorsque la fonction « Soupe » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.


3. D'une manière générale, la plaque chauffante à induction contrôle le niveau de puissance en fonction de la température des aliments. Mais vous pouvez le corriger si nécessaire. Pour ce faire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

#### 7.7.4 Fonction « Lait »


La fonction « Lait » est utilisée pour faire chauffer du lait sans le faire brûler ni bouillir et déborder. Le lait atteint une température de 60 °C et est gardé chaud pendant 20 minutes.

Comment utiliser la fonction « Lait » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).


OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Lait »  (12). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Lait » (12) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de réchauffage restant est affiché. Le voyant (19) est allumé en même temps que la température « 60 » est affichée.




- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Lait ».
- La fonction « Lait » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Lait » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance LO5.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.5 Fonction « Mijoté »


Vous pouvez utiliser la fonction « Mijoté » pour réaliser des soupes, des plats en sauce, des sauces et des plats mijotés. Les aliments sont chauffés en continu au niveau de puissance L03 (basse température).

Comment utiliser la fonction « Mijoté » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).


OU

Programmez le délai au bout duquel vous voulez que la plaque chauffante à induction s'allume avec cette fonction. Voir la section « Utilisation de la minuterie pour allumer l'appareil ».

2. Appuyez sur la touche de la fonction « Mijoté »  (10). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Mijoté » (10) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L03 » et le temps restant de 2:00 h. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.





- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Mijoté ».
- Le niveau de puissance et le temps de cuisson sont fixes. Vous ne pouvez pas le modifier.
- La fonction « Mijoté » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Mijoté » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.6 Fonction « Frémissement »

Avec la fonction « Frémissement », vous pouvez automatiquement porter les aliments à ébullition puis les laisser frémir doucement. Selon la température, la puissance bascule automatiquement entre les niveaux de puissance L10 et L05 pour empêcher le plat de bouillir et de déborder.

Comment utiliser la fonction « Frémissement » :


1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Frémissement »  (9). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Frémissement » (9) s'allume. L'écran (11) affiche alors alternativement le niveau de puissance « L10 » et 0:30 minutes de temps restant. Le voyant situé au-dessus de la touche

Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps restant est affiché. Le voyant (3) est allumé en même temps que le niveau de puissance est affiché.

3. D'une manière générale, la plaque chauffante à induction contrôle le niveau de puissance en fonction de la température des aliments. Mais vous pouvez le corriger si nécessaire. Pour ce faire, utilisez les touches + (4) et - (18) pour ajuster le niveau de puissance.



- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Frémissement ».
- Le temps de cuisson est fixe. Vous ne pouvez pas le modifier.
- La fonction « Frémissement » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Frémissement » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.



Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.7 Fonction « Friture »

Pour la fonction « Friture », la plaque chauffante à induction chauffe le récipient de cuisson et les aliments à 180 °C et maintient cette température constante. Elle est utilisée pour faire frire des aliments (par exemple, des frites) dans l'huile.


Le programme sélectionne une température par défaut de 180°. Des aliments différents nécessitent parfois des températures de friture différentes. Appuyez sur les touches + (4) ou - (18) pour ajuster la température. Suivez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage de l'aliment ou les informations du chapitre 7.8.

Comment utiliser la fonction « Friture » :

1. Maintenez votre doigt sur le bouton marche/arrêt  (6) pendant 3 secondes pour allumer la plaque chauffante à induction. « on » apparaît à l'écran (11).
2. Appuyez sur la touche de la fonction « Friture »  (8). L'écran (11) affiche alors alternativement « 180 » et le temps restant (à partir de 0:30). Le voyant se trouvant au-dessus de la touche de la fonction « Friture » (8) s'allume. Le voyant situé au-dessus de la touche Minuterie (17) est allumé en même temps que le temps de cuisson restant est affiché. Le voyant (19) est allumé en même temps que la température « 180 » est affichée.




- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction « Friture ».
- La fonction « Friture » ne peut pas être combinée avec les autres fonctions.
- Lorsque la fonction « Friture » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la plaque chauffante à induction s'éteint. Pour annuler complètement le processus de cuisson et éteindre la plaque à induction plus tôt, touchez une fois brièvement le bouton marche-arrêt  (6).

### 7.7.8 Fonction « Boost »

La fonction boost aide à accélérer le processus de cuisson. La plaque chauffante à induction fonctionne à pleine puissance (niveau de puissance « L11 ») pendant 30 secondes puis repasse au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.

Comment utiliser la fonction Boost :

1. Allumez la plaque chauffante à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température ou l'une des fonctions « Lait », « Réchauffage/maintien au chaud », « Friture », « Frémissement », « Mijoté », « Soupe » ou « Eau ».
2. Alors que la plaque chauffante à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction « Boost »  (7). L'écran (11) affiche alors « L11 » et le voyant de la fonction « Boost » (17) s'allume. Au bout de 30 secondes, la plaque chauffante à induction revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.



Lorsque la fonction « Boost » est activée, appuyez sur la touche de fonction M (5) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 ou à la température 120.

## 7.8 Conseils pour cuisiner avec votre plaque chauffante à induction

Ce chapitre contient quelques conseils utiles pour estimer les quantités ou les temps de cuisson de divers aliments. Il ne s'agit que de lignes directrices. Le temps de cuisson nécessaire peut varier en fonction de la consistance et du niveau de cuisson désiré. Contrôlez régulièrement les aliments pendant la cuisson.

<b>Aliment</b>	<b>Température / Niveau de puissance</b>	<b>Poids</b>	<b>Temps</b>	<b>Fonction</b>
Blanc de poulet	180 °C	400 g	7 minutes	Friture*
Nuggets de poulet (surgelés)	180 °C	250 g	6 minutes	Friture*
Côtes de porc panées (fraîches)	160 °C	400 g	4-5 minutes	Friture*
Côtes de porc panées (surgelées)	180 °C	400 g	5 minutes	Friture*
Frites (fraîches)	160 °C	400 g	5-6 minutes	Friture*
Frites (surgelées)	180 °C	400 g	6 minutes	Friture*
Bouillon de viande	L10	500 g	30 minutes	Frémissement
Plat préparé (ex : boîte de conserves)	60 °C	500 g	30-35 minutes	Réchauffage
Bœuf en sauce (ex : goulash)	L03	500 g	120 minutes	Faire mijoter
Soupe au poulet	L08	1000 g	90 minutes	Soupe
Soupe de légumes	L05	1800 g	90 minutes	Soupe

\* Les durées indiquées pour la friture s'appliquent au temps à partir duquel la graisse/l'huile a atteint la température réglée. Il faut environ 20 minutes pour que 1,5 litres d'huile de friture atteignent la température de 180 °C.

## 8. Exemples de recettes

---

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de plats que vous pouvez préparer avec votre plaque chauffante à induction. Sachez que les chiffres indiqués sont purement indicatifs. Les temps de cuisson nécessaires peuvent varier légèrement en fonction des ingrédients. Contrôlez régulièrement les aliments pendant le temps de cuisson.

### 8.1 Chili con carne (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de viande hachée
- 2 boîtes de haricots rouges
- 2 boîtes de tomates concassées
- 1 gousse d'ail
- 3 oignons
- 1 pot de piments jalapeño au vinaigre
- 500 mL de bouillon de bœuf
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 cc de piment en poudre
- Sel
- Poivre
- un peu de margarine ou de graisse végétale pour faire frire les aliments

Épluchez et coupez l'oignon en dés, épluchez et pressez l'ail. Réservez. Mettez un peu de margarine ou de graisse végétale dans une casserole et faites dorer la viande hachée au niveau de puissance L10. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre et déglacez-la avec environ la moitié du liquide présent dans le pot de piments jalapeño. Ajoutez les oignons et continuez à faire revenir.

Maintenant, ajoutez le bouillon, les tomates, l'ail, une partie du cumin et une partie du piment en poudre.

Rincez les haricots rouges abondamment à l'eau dans une passoire et ajoutez-les au reste avec les piments jalapeño.

Sélectionnez la fonction « Mijoté » et laissez cuire pendant environ 90 minutes.

Enfin, ajoutez encore un peu de piment ou de cumin, si besoin.



## 8.2 Soupe de poireaux au fromage (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de viande hachée
- 500 g de poireaux
- 300 g de pommes de terre (farineuses)
- 1,2 litre de bouillon de bœuf
- 200 g de fromage crémeux
- 200 g de fromage frais aux herbes
- Sel
- Poivre
- un peu de margarine ou de graisse de végétale pour faire frire les aliments

Épluchez les pommes de terre, coupez les en dés et faites-les cuire dans un peu de bouillon.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, laissez-les dans le bouillon et réservez.

Mettez un peu de margarine ou de graisse végétale dans une casserole et faites dorer la viande hachée au niveau de puissance L10.

Nettoyez les poireaux, coupez-les en rondelles et ajoutez-les à la viande. Vous pouvez également utiliser des poireaux surgelés.

Mélangez les poireaux avec la viande et faites cuire pendant encore 5 minutes. Mélangez de temps en temps.

Ensuite, déglacez avec le reste du bouillon.

Sélectionnez la fonction « Soupe » et laissez cuire pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, réduisez les pommes de terre en purée dans le bouillon.

Lorsque les poireaux sont cuits, ajoutez-y la purée de pomme de terre et le fromage frais.

Laissez cuire pendant 10 minutes de plus puis assaisonnez avec du sel et du poivre.

### 8.3 Morceaux de poulet croustillant (4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de blancs de poulet
- 300 g de farine
- 100g de chapelure
- 50 g de cornflakes
- 300 mL de lait
- 1 litre d'huile à friture
- 1 cc de levure chimique
- 4 cc de paprika
- 2 cc de sel
- 2 cc de poivre
- 2 cc de piment en poudre si on le souhaite
- 2 cc d'origan
- 2 cc de thym

Lavez la viande, séchez-la avec de l'essuie-tout, coupez-la en morceaux et réservez.

Placez la farine, la chapelure et les épices dans un sac congélation et mélangez bien.

Mettez le lait dans un saladier et incorporez un peu du mélange de farine tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Ajoutez les cornflakes au reste du mélange de farine dans le sac congélation et écrasez-les légèrement. Ensuite, versez le mélange dans un saladier large.

Trempez d'abord la viande dans le lait puis dans le mélange de farine. La viande doit être entièrement recouverte. Attendez que la farine ait absorbé le liquide. Cela aidera la panure à mieux accrocher. Ensuite, réservez la viande. Une fois que tous les morceaux sont panés, mettez l'huile dans une casserole et faites-la chauffer pendant environ 15 minutes avec la fonction « Friture ».

À l'aide d'une écumoire, placez avec précaution chaque morceau de viande dans l'huile et faites frire pendant environ 6 minutes. Selon la taille de la casserole, vous devriez pouvoir faire frire environ 3 morceaux à la fois. Assurez-vous que les morceaux ne se touchent pas les uns les autres dans l'huile, sinon ils resteront collés.

Une fois qu'ils sont cuits comme vous le souhaitez, retirez-les de l'huile avec l'écumoire et placez-les sur de l'essuie-tout.

## 8.4 Risotto au poivron et à la tomate (4 personnes)

Ingrédients :

- 2 oignons
- 250 g de riz à risotto
- 100 mL de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes
- 3 grosses tomates
- 1 poivron rouge
- 30 g de beurre
- 150 g d'emmental râpé
- basilic
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

Épluchez l'oignon, nettoyez les tomates et le poivron et coupez-les tous en dés. Réservez les tomates et le poivron. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive dans une grande casserole, au niveau de puissance L07. Ensuite, ajoutez le riz. Mélangez jusqu'à ce que le riz soit translucide partout. Déglacez avec le vin blanc.

Sélectionnez la fonction « Frémissement ».

Maintenant, ajoutez progressivement 100 mL de bouillon à la fois, en mélangeant constamment. Dès que le riz a absorbé une partie du liquide, ajoutez encore 100 mL de bouillon. N'attendez pas trop longtemps, sinon le mélange va coller. Continuez de mélanger.

Une fois que vous avez ajouté environ 500 mL de bouillon, ajoutez les tomates et le poivron tout en mélangeant et réglez le niveau de puissance sur L05.

Maintenant, ajoutez progressivement le reste du bouillon en mélangeant constamment.

Une fois que le reste du bouillon a été absorbé par le riz, réglez le niveau de puissance à L01, incorporez le fromage et le beurre en mélangeant.

Ajoutez le basilic et assaisonnez le risotto avec du sel et du poivre.

## 9. Entretien/nettoyage

---

Afin d'éviter de faire brûler des résidus d'aliments, nettoyez la plaque chauffante à induction après chaque utilisation.



### **Risques de brûlure !**

*Attendez que la zone de chauffe (2) ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.*



### **Risque d'électrocution !**

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Vous pourriez vous électrocuter.*
- *Ne versez et ne vaporisez pas de liquides sur la plaque chauffante à induction ou dans les orifices de ventilation. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.*



### **Avertissement relatif aux dommages matériels**

*N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la zone de cuisson (2).*

Nettoyez les surfaces latérales et le cordon d'alimentation (1) avec un chiffon légèrement humide.

La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface de la zone de chauffe (2) peuvent être nettoyés à l'aide d'un grattoir pour plaques chauffantes en verre et d'un détergent adapté.

## 10. Résolution des problèmes

---

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 86).






















### **Risque d'électrocution !**

*Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.*

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation (1) n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation (1) sur une prise de courant alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Maintenez votre doigt sur les touches + (4) et - (18) pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
La zone de chauffe (2) ne chauffe pas	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
L'erreur E0 apparaît à l'écran (11).	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine dont la base possède un diamètre compris entre 10 et 22 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe (2).
L'erreur E6 apparaît à l'écran (11).	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Le ventilateur de refroidissement est peut-être défaillant. Dans ce cas, veuillez contacter notre ligne d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 86.
L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (11).	Panne technique.	Contactez notre service d'assistance téléphonique. Voir « Informations concernant la garantie » à la page 86.

## 11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	<p>Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.</p>
	<p>Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>
 <b>ES/PT</b>	<p>Les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>
<p><b>Valable uniquement pour la France :</b></p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #333; color: white;"> <p><b>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</b></p>  </div> </div> <div style="text-align: center;">   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #333; color: white;">   </div> </div> </div> <div style="margin-top: 10px; text-align: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #333; color: white; display: inline-block;"> <p><b>Cet appareil se recycle</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: 0.8em;"> <span>À DÉPOSER EN MAGASIN</span> <span>OU</span> <span>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</span> </div>   </div> <p style="font-size: 0.7em; margin-top: 5px;">Points de collecte sur <a href="http://www.quefairemesdechets.fr">www.quefairemesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p><b>« Trier plus facilement »</b></p>	
<p>Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.</p>	
	<p>Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :</p>
	<p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p>

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Collier de serrage au fil métallique pour le câble d'alimentation
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Pièces en carton dans l'emballage de vente
	Papier	Feuille de papier

## 12. Avis de conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive concernant les appareils basse tension 2014/35/EU, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/EU concernant l'utilisation des substances dangereuses.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

### 13. Informations concernant la garantie

---

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



#### Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

#### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

#### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

#### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux



pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### **Processus d'application de la garantie**

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

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

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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



### Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : [targa@lidl.fr](mailto:targa@lidl.fr)

**IAN: 460026\_2401**



### Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

**Garantie de TARGA GmbH**



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

**Conditions de garantie**

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

**Période de garantie et droits résultant de vices**

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

**Prestations incluses dans la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

## Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



### Service

**BE** Téléphone : 0800 12089  
E-Mail : [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**LU** Téléphone : 8002 5142  
E-Mail : [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**CH** Téléphone : 0800 56 44 33  
E-Mail : [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 460026\_2401**



### Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
ALLEMAGNE

## Indice

<b>1. Utilizzo previsto.....</b>	<b>93</b>
<b>2. Contenuto della confezione .....</b>	<b>95</b>
<b>3. Comandi e illustrazioni .....</b>	<b>96</b>
<b>4. Specifiche tecniche .....</b>	<b>97</b>
<b>5. Istruzioni di sicurezza .....</b>	<b>98</b>
<b>6. Prima di iniziare... ..</b>	<b>111</b>
6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione .....	111
6.2 Pentole adatte.....	111
<b>7. Introduzione .....</b>	<b>112</b>
7.1 Impostazione e collegamento .....	112
7.2 Utilizzo .....	112
7.3 Livelli di potenza e corrente elettrica associata .....	115
7.4 Spegnimento con il timer .....	115
7.5 Utilizzo del timer per l'accensione .....	116
7.6 Blocco bambini.....	117
7.7 Funzioni automatiche .....	117
7.7.1 Funzione "Riscalda/Tieni in caldo" .....	117
7.7.2 Funzione "Acqua".....	118
7.7.3 Funzione "Zuppa".....	119
7.7.4 Funzione "Latte" .....	120
7.7.5 Funzione "Stufato" .....	120
7.7.6 Funzione "Fuoco lento" .....	121
7.7.7 Funzione "Frittura" .....	122
7.7.8 Funzione "Potenziamento" .....	122
7.8 Suggerimenti per la cottura con la piastra a induzione .....	123
<b>8. Ricette semplici .....</b>	<b>124</b>
8.1 Chili con carne (4 porzioni) .....	124
8.2 Zuppa di porri e formaggi (4 porzioni) .....	125
8.3 Bocconcini di pollo croccanti (4 porzioni) .....	125
8.4 Risotto con peperoni e pomodoro (4 porzioni) .....	126

---

<b>9. Manutenzione/pulizia .....</b>	<b>127</b>
<b>10. Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>128</b>
<b>11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento .....</b>	<b>129</b>
<b>12. Note di conformità .....</b>	<b>130</b>
<b>13. Informazioni sulla garanzia.....</b>	<b>131</b>

## **Congratulazioni!**

Acquistando la piastra a induzione SIKP 2200 B2 avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare la piastra a induzione solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

## **1. Utilizzo previsto**

---

La piastra a induzione SIKP 2200 B2 può essere utilizzata per preparare e cucinare gli alimenti e per mantenerli caldi nelle pentole apposite. La piastra a induzione è portatile e di facile utilizzo, grazie al pannello di controllo sensibile al tocco.

Questa piastra a induzione non deve essere impiegata a scopo commerciale. Questa piastra a induzione deve essere utilizzata unicamente in ambienti interni, asciutti e chiusi. Accertarsi sempre che la piastra a induzione sia posizionata su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.

**Informazioni sulle piastre elettriche per uso domestico**

	Simbolo	Valore
Codice del modello	x	SIKP 2200 B2
Tipo di piastra	x	Elettrica
Numero di fornelli e aree di cottura	x	1
Tecnologia di riscaldamento (fornelli e aree di cottura a induzione, fornelli a irraggiamento, piastre)	x	Induzione
Aree di cottura e piastre circolari: diametro dell'area utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente (scarto di 5 mm).	Ø	22 cm
Aree di cottura e piastre non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente e per ogni piastra elettrica (scarto di 5 mm).	Lun. Lar.	x
Consumo energetico di ogni area di cottura, per kg	Cucina elettrica CE	185,4 Wh/kg
Consumo elettrico della piastra, per kg	Piastra elettrica CE	185,4 Wh/kg

**Metodo di collaudo:**

Il prodotto è stato sottoposto a collaudo in base ai seguenti standard di collaudo:

EN 60350-2: 2018 + A1: 2021, Elettrodomestici da cucina elettrici - Parte 2: Hobs - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

(Collaudato in base all'ordinanza (EU) no. 66/2014, Appendice I, Sezione 2 e 2.2)

**Informazioni sulla diminuzione dell'impatto ambientale:**

La piastra a induzione deve essere utilizzata solo con pentole adatte. Non utilizzare mai "adattatori per la cottura a induzione" in quanto essi riducono significativamente l'efficienza energetica (la temperatura disponibile nella pentola a paragone dell'energia impiegata) di una piastra a induzione e annullano tutti i benefici di una piastra di questo tipo. È una questione di trasferimento di calore fra l'adattatore e la base della pentola. Di conseguenza, il processo richiede una quantità maggiore di tempo e si spreca energia.



## Utilizzo improprio prevedibile

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



### **Rischio di ustioni!**

Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura (2). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.












## **2. Contenuto della confezione**

- Piastra a induzione SilverCrest SIKP 2200 B2
- Guida rapida (le istruzioni dettagliate per il funzionamento sono disponibili online)

### 3. Comandi e illustrazioni

---


Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In questa parte pieghevole è illustrata la piastra a induzione con i numeri indicati. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Cavo d'alimentazione
- 2 Area di cottura
- 3 Simbolo del livello di potenza (P)
- 4 Pulsante + (aumenta il valore)
- 5 Pulsante M (passa dalla visualizzazione del livello di potenza a quella della temperatura e viceversa)
- 6 Pulsante On/Off (Accensione/Spengimento) \*
- 7 Pulsante Potenziamento \*
- 8 Pulsante Frittura \*
- 9 Pulsante Fuoco lento \*
- 10 Pulsante Stufato \*
- 11 Display
- 12 Pulsante Latte \*
- 13 Pulsante Zuppa \*
- 14 Pulsante Acqua \*
- 15 Pulsante Riscalda/Tieni in caldo \*
- 16 Pulsante Blocco bambini \*
- 17 Pulsante Timer \*
- 18 Pulsante - (diminuisce il valore)
- 19 Simbolo della temperatura (°C)

\* Su questi pulsanti si accende un punto rosso quando la relativa funzione è attiva.

## 4. Specifiche tecniche

---

Produttore:	SilverCrest
Nome del modello:	SIKP 2200 B2
Tensione di funzionamento:	220 - 240 V~ (CA), 50/60 Hz
Alimentazione:	2200 W 11 livelli di potenza: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watts, Potenziamento (2200 Watt) 10 livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Display:	a 4 cifre con illuminazione rossa a LED
Timer:	Attivazione: massimo 24 ore con intervalli di 1 min Spegnimento: massimo 3 ore con intervalli di 1 min
Pannello di controllo:	pulsanti, blocco bambini
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	2,00 m
Diametro min. fondo della pentola/padella:	10 cm
Diametro max. fondo della pentola/padella:	22 cm
Classe di protezione II	

## **5. Istruzioni di sicurezza**

---

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e prendere nota degli avvisi di sicurezza, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. La Guida rapida è parte integrante del prodotto.

### **Spiegazione dei simboli**

In questo manuale gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo. Alcuni di questi simboli si trovano sul prodotto, allo scopo di avvertire l'utilizzatore dei potenziali rischi.



#### **Rischio di ustioni!**

*Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.*

**Non toccare!**

*Questo avvertimento mette in guardia dal toccare la superficie dell'area di cottura.*

**ATTENZIONE!**


*Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.*

**Rischio di scossa elettrica!**

*Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.*

**Rischio d'incendio!**

*Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.*

 *Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.*



*Manufacturer's address/Indirizzo del produttore*

## **Bambini e disabili**

Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte e da persone inesperte solo sotto la supervisione di un adulto o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e dopo averne compreso i potenziali rischi. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.

Tenere lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione (1) i bambini di età inferiore a 8 anni.

**Attenzione: rischio di soffocamento!**

*Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.*

**Rischio di caduta oggetti!**

*Accertarsi che i bambini non facciano cadere il dispositivo dal piano di lavoro tirando il cavo d'alimentazione (1). Rischio di ferirsi!*

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

**Istruzioni generali di sicurezza****Rischio di ustioni!**

- *Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura (2). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.*
- *Non toccare l'area di cottura (2) su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura (2) continua a essere molto calda.*



## **Rischio d'incendio!**

- *Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.*
- ***Rischio di esplosione!*** *Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.*
- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*



- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*



## **Rischio di scossa elettrica!**

- *La parte esterna della piastra a induzione e il cavo di alimentazione (1) non devono subire danni. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione danneggiato, ma contattare la nostra assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131). In caso di danni al dispositivo o al cavo d'alimentazione (1) sussiste il pericolo di scossa elettrica.*
- *Non smontare la parte esterna della piastra a induzione - all'interno non sono presenti parti che richiedono manutenzione. Smontando il dispositivo si rischia di prendere la scossa elettrica.*

- *In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.*
- *Accertarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non avvolgere il cavo d'alimentazione (1) intorno all'ara di cottura (2).*
- *Assicurarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga rotto o schiacciato.*
- *Anche quando è spenta, la piastra a induzione non è mai totalmente scollegata dall'alimentazione di rete. Per scollegarla completamente dall'alimentazione di rete,*

*staccare la spina dalla presa.*

- *Quando si scollega il dispositivo dall'alimentazione di rete, farlo sempre impugnando la spina e mai tirando il cavo d'alimentazione (1).*
- *In caso di problemi, pulizia, temporali o quando il dispositivo resta inutilizzato, staccare sempre la spina dalla presa.*
- *Nel caso in cui si notassero danni evidenti alla piastra a induzione o al cavo d'alimentazione (1), spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131).*
- *Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere*

*facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.*

- *Non immergere mai la piastra a induzione, il cavo d'alimentazione (1) o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui del liquido penetrasse nel prodotto, staccare immediatamente la spina dalla presa e contattare l'assistenza clienti (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131).*
- *Se la parte superiore di vetro dell'area di cottura (2) dovesse essere rotta o presentare delle crepe, spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione di rete, in modo da evitare scosse elettriche.*



## **Pericolo derivante da campi elettromagnetici!**

*I dispositivi elettromedicali (pacemaker, apparecchiature acustiche, ecc.) possono subire l'influenza dei campi magnetici ed*

*esserne danneggiati. Mantenere una distanza di sicurezza, come indicato dal produttore del dispositivo.*



## **Danni causati dai campi elettromagnetici!**

*Posizionare la piastra a induzione ad almeno 1 m di distanza da quei dispositivi che possono subire l'influenza dei campi elettromagnetici (es. supporti magnetici di memorizzazione, dispositivi elettronici, orologi, ecc.).*



## **Avvertenza relativa ai danni alla proprietà**

- *Non riscaldare pentole vuote, in quanto ciò potrebbe portare a un rapido surriscaldamento con conseguenti danni a pentola e dispositivo.*
- *Accertarsi sempre che la piastra a induzione non sia sottoposta a vibrazioni eccessive*

*che potrebbero causare la rottura dell'area di cottura (2). Non far cadere la piastra a induzione! La rottura dell'area di cottura (2) può causare danni fisici!*

- *Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.*
- *Eventuali tentativi di raschiare via il caramello dalla piastra a induzione potrebbero danneggiare il dispositivo. Nel caso in cui alimenti contenenti zucchero gocciolassero sul dispositivo, rimuoverli immediatamente prima che si raffreddino. In generale, rimuovere immediatamente qualsiasi tipo di alimento caduto sulla piastra a induzione.*
- *Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie. Ciò potrebbe danneggiare l'area di cottura (2).*

- *La piastra a induzione è dotata di piedini in plastica anti-scivolamento. Se necessario, posizionare qualcosa sotto al dispositivo, poiché spesso i piani di lavoro sono trattati con detergenti che potrebbero danneggiare o corrodere i piedini di plastica.*



## **Cavo d'alimentazione**

*Impugnare sempre il cavo d'alimentazione (1) dalla spina e non tirare mai il cavo d'alimentazione (1) stesso. Non posizionare mai il dispositivo, oggetti pesanti o mobili sul cavo d'alimentazione (1) e fare attenzione che esso non rimanga bloccato. Non annodare mai il cavo d'alimentazione (1), né legarlo insieme ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere collocati in modo tale da non costituire un ostacolo o provocare il rischio di inciampamenti. Non utilizzare mai alimentatori o prolunghe non conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza nel proprio paese e non modificare da soli il cavo*

*d'alimentazione (1). Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.*

- ⓪ L'utente non deve eseguire alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.*

La piastra a induzione non è progettata per essere impiegata con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



---

## 6. Prima di iniziare...

---

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri. Nel caso in cui alcune parti risultassero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

### 6.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione

Cucinare con una piastra a induzione presenta alcune differenze rispetto a una piastra tradizionale. Il calore è generato da un campo elettromagnetico alla base della pentola e non da una resistenza posta nel punto di riscaldamento. Ciò consente di risparmiare energia e riduce i tempi di cottura.

Alle alte temperature il contenuto della pentola si riscalda più rapidamente e reagisce con maggiore velocità anche agli abbassamenti di temperatura. La cucina con una piastra a induzione assomiglia a quella a gas.

Tuttavia, sono necessarie pentole particolari, compatibili con questo tipo di piastre, dotate di una base ferromagnetica.

### 6.2 Pentole adatte

Utilizzare solo pentole ferromagnetiche, adatte per le piastre a induzione. Quando si acquistano le pentole, controllare che l'etichetta riporti la compatibilità. Pentole di metallo non magnetico (alluminio, rame, ecc.) e altri materiali (ceramica, porcellana, vetro, ecc.) non risultano adatte.

La base della pentola deve poggiare completamente sulla piastra a induzione, essere liscia e dotata di un diametro fra 10 e 22 cm.



*Nel caso in cui la pentola presentasse un diametro errato o fosse di materiale non adatto, l'area di cottura si spegnerà automaticamente. Si udrà un allarme acustico ogni 2 sec e sul display (11) apparirà il messaggio d'errore E0.*

## 7. Introduzione

---

### 7.1 Impostazione e collegamento

Posizionare il dispositivo su una superficie piana, asciutta e non scivolosa.



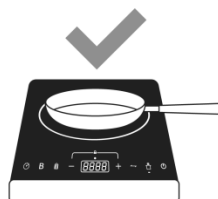
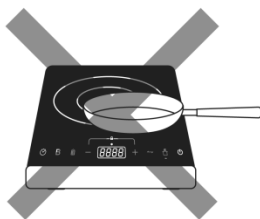
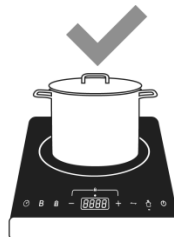
#### **Rischio d'incendio!**

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.*
- *Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.*
- *Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.*

### 7.2 Utilizzo



- *Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura (2) dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display apparirà "- L -".*
  - *Nel caso in cui si tolga la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display apparirà "E0" e si udrà un allarme acustico ogni 2 sec. Dopo circa 60 sec, l'allarme acustico si interromperà e la ventola si spegnerà. Sul display (11) continuerà ad apparire "- H -" fino a quando la temperatura dell'area di cottura (2) rimarrà sopra i 60 °C. Quando scenderà al di sotto, sul display (11) apparirà "- L -".*
  - *L'unico modo per far sparire dal display (11) i simboli "- H -" e "- L -" consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete.*
  - *Il livello di potenza preselezionato all'accensione della piastra è L05.*
1. Collegare la piastra a induzione a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione (1). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà "- L -" o "- H -", a seconda della temperatura.
  2. Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).



### Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- **Posizionare sempre la pentola al centro dell'area di cottura (2). Non posizionarla mai sul pannello di controllo o sul bordo.**
- *La pentola deve riportare esplicitamente la compatibilità con piastre a induzione. Non utilizzare altri tipi di pentole (es. quelle in ceramica).*
- *Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.*

3. Tenere premuto il pulsante On/Off (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
4. Premere il pulsante M (5) per accendere il dispositivo al livello di potenza "L05".



*Mentre il dispositivo è acceso, anche la ventola di raffreddamento è in funzione e, quindi, durante la cottura dei cibi la piastra a induzione potrebbe emettere un lieve ronzio. Ciò non costituisce un malfunzionamento.*

5. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il livello di potenza necessario o premere il pulsante M (5) per visualizzare la temperatura di cottura sul display (11) e regolarla utilizzando i pulsanti + (4) e - (18).



### Rischio di ustioni!

*Non toccare l'area di cottura (2) su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura (2) continua a essere molto calda.*





Utilizzare il pulsante M (5) per spostarsi fra la visualizzazione del livello di potenza (3) e quella della temperatura (19). Tenere a mente che quando si cambia, la potenza è sempre impostata sul livello L05 e la temperatura su 120 °C, indipendentemente da quanto impostato prima. Prestare quindi attenzione a che gli alimenti non si brucino.



### **Rischio d'incendio!**

- Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- **Rischio di esplosione!** Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.

6. Preparazione delle pietanze. Durante la cottura, utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il livello di potenza o la temperatura desiderati.
7. Una volta terminato, spegnere la piastra a induzione. Per fare ciò, premere il pulsante On/Off  (6). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà "- L -" o "- H -", a seconda della temperatura. L'indicatore luminoso sopra al pulsante On/Off  (6) si spegnerà.



- Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura (2) dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display apparirà "- H -". Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display apparirà "- L -".
- Dopo circa 2 ore di funzionamento ininterrotto, il dispositivo si spegnerà automaticamente e si udrà un allarme acustico. Se, nel frattempo, verranno apportate modifiche alle impostazioni o al display il conto alla rovescia ripartirà da 2 ore. Nel caso in cui si fosse programmato il timer, il conto alla rovescia del timer prevarrà e il dispositivo si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo preimpostato.

### 7.3 Livelli di potenza e corrente elettrica associata

Di seguito una breve panoramica dei diversi livelli di potenza, con le cifre relative al consumo elettrico in Watt.

Livello	Potenza (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05*	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000
L11 (funzione Potenziamento)**	2200

\* Livello di potenza predefinito all'accensione della zona di cottura (2).

\*\* La funzione Potenziamento non può essere selezionata direttamente come livello di potenza, ma solo tramite la stessa funzione "Potenziamento".

### 7.4 Spegnimento con il timer

È possibile programmare il timer per spegnere automaticamente la piastra a induzione dopo un certo periodo di tempo.

1. Per programmare il timer, durante la cottura con la piastra premere il pulsante per il timer ☺ (17).
2. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il tempo di cottura (in minuti) prima dello spegnimento dell'area di cottura.



*Il tempo di cottura può essere programmato con un valore da 0:01 (1 min) a 3:00 (3 ore).  
Tenere premuto il pulsante + (4) o quello - (18) per regolare il timer con intervalli di 10 min.  
Toccare il pulsante + (4) o quello - (18) per regolare il timer con intervalli di 1 min.*

Il tempo impostato lampeggerà brevemente e poi sul display (11) verrà visualizzato il conto alla rovescia. Quando è attivo il timer, il display (11) visualizza alternativamente il livello di potenza o la temperatura e il tempo rimanente a intervalli di circa 5 sec.



*L'indicatore di stato sopra al pulsante del timer (17) si accende solo quando il tempo rimanente viene visualizzato sul display (11). Durante la visualizzazione del livello di potenza o della temperatura, è acceso solo l'indicatore (3) o quello (19) e non l'indicatore (17).*

Se necessario, è possibile regolare il livello di potenza o la temperatura con i pulsanti + (4) e - (18).

Una volta che il conto alla rovescia arriva a zero, la piastra a induzione si spegne automaticamente. e si ode un allarme acustico.



*Per spegnere manualmente la piastra prima che il tempo impostato sia trascorso, premere il pulsante On/Off (6).*

## 7.5 Utilizzo del timer per l'accensione

È anche possibile programmare il timer per accendere la piastra a induzione, con una funzione di cottura automatica, a un determinato orario entro le successive 24 ore.



*Per ragioni di sicurezza, le funzioni 'Acqua', 'Fuoco lento', 'Frittura' e 'Potenziamento' non possono essere attivate con il timer. Quando si utilizzano queste funzioni, infatti, il dispositivo non deve essere lasciato incustodito. Lo stesso discorso si applica al normale utilizzo della piastra a induzione (con la scelta libera del livello di potenza o di temperatura); in questo caso, non è possibile accendere il dispositivo con il timer.*

1. Tenere premuto il pulsante On/Off (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante del timer (17) per programmare il timer.
3. Utilizzare i pulsanti + (4) e - (18) per impostare il ritardo desiderato (in ore:minuti) prima dell'accensione della piastra a induzione.
4. Toccare il pulsante della funzione di cottura che si intende utilizzare: Riscalda/Tieni in caldo (15), Zuppa (13), Latte (12) o Stufato (10). L'indicatore sopra alla funzione selezionata inizierà a lampeggiare.





Sul display (11) verrà visualizzato il tempo rimanente (in ore:minuti). Una volta trascorso il tempo impostato, la piastra a induzione si accenderà.

Toccare una volta brevemente il pulsante On/Off (6) per annullare l'accensione automatica e spegnere la piastra a induzione.

## 7.6 Blocco bambini

La piastra a induzione è dotata di un blocco bambini, per impedire modifiche accidentali delle impostazioni.

Attivazione/disattivazione del blocco bambini:

1. Tenere premuto il pulsante Blocco bambini  (16) per circa 3 sec. Si udrà un allarme acustico e l'indicatore sopra al pulsante Blocco bambini  (16) si accenderà. A questo punto, il blocco bambini è attivo.
2. Tenere premuto il pulsante Blocco bambini  (16) per circa 3 sec. Si udrà un allarme acustico e l'indicatore sopra al pulsante Blocco bambini  (16) si spegnerà. A questo punto, il blocco bambini non è più attivo. È possibile utilizzare normalmente la piastra a induzione.



- Il blocco bambini può essere attivato anche quando la piastra a induzione è spenta.
- Attivando il blocco bambini quando la piastra è accesa, sarà ancora possibile spegnerla. Tutte le altre funzioni, però, risulteranno bloccate.

## 7.7 Funzioni automatiche

La piastra a induzione offre 8 funzioni di cottura. Alcune di queste funzioni di cottura (per es. Zuppa o Latte) regolano la potenza in maniera dinamica, consentendo di preparare diverse pietanze senza dover regolare continuamente il calore. Altre funzioni (per es. Acqua o Frittura) impostano automaticamente un tempo e una temperatura, in modo tale da non dover regolare questi parametri manualmente. Ciò consente di effettuare tali regolazioni più rapidamente e poi, mentre si prepara il cibo, occuparsi di altro o semplicemente rilassarsi.

### 7.7.1 Funzione "Riscalda/Tieni in caldo"


Selezionando la funzione "Riscalda/Tieni in caldo", automaticamente verranno impostati un tempo di 2 ore e una temperatura di 60°C. Ciò consente di mantenere il cibo caldo a circa 60°C per quel periodo di tempo.

Inoltre, è anche possibile riscaldare leggermente il cibo. Con questa funzione, la potenza viene fornita per brevi intervalli di tempo, per evitare che il cibo si attacchi.




- Accertarsi che il peso del cibo da riscaldare sia almeno 500 g (per es. stufato). In caso contrario, il cibo potrebbe attaccarsi al fondo della pentola. Per prevenire che ciò accada, quando si riscaldano quantità di cibo inferiori, girarlo regolarmente.

Come utilizzare la funzione Riscalda/Tieni in caldo:

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".


OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione Riscalda/Tieni in caldo  (15). Il display (11) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "120" min). L'indicatore sopra al pulsante della funzione Riscalda/Tieni in caldo (15) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo di riscaldamento rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura, anche l'indicatore (9) è acceso.





- Dato che la potenza di riscaldamento per la funzione Riscalda/Tieni in caldo è bassa, accertarsi di aver posizionato un coperchio sulla pentola. Ciò faciliterà la conservazione del calore per riscaldare o tenere caldo il cibo. In caso contrario, la temperatura del cibo potrebbe risultare inferiore a 60 °C e l'alimento risultare freddo quando viene mangiato.
- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Tieni in caldo.
- Le altre funzioni non possono essere combinate con questa funzione.
- Quando è attiva la funzione Riscalda/Tieni in caldo, toccare il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

### 7.7.2 Funzione "Acqua"

Questa funzione consente di portare a ebollizione l'acqua rapidamente e facilmente, e mantenerla alla temperatura di ebollizione.


Come utilizzare la funzione "Acqua":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Acqua"  (14). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Acqua" (14) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L10" e i 20 min di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza "L10", anche l'indicatore (3) è acceso.
3. Se necessario, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.






- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Acqua".
- La funzione "Acqua" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Acqua", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

### 7.7.3 Funzione "Zuppa"


Questa funzione facilita la preparazione delle zuppe. La piastra a induzione automaticamente regola il livello di potenza sulla temperatura del cibo e come funzione del tempo di cottura.

Come utilizzare la funzione "Zuppa":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".


OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Zuppa"  (13). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Zuppa" (13) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L05" e l'ora e mezza di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.




- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza L11, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Zuppa".
  - La funzione "Zuppa" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
  - Quando è attiva la funzione "Zuppa", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.
3. La piastra a induzione controlla il livello di potenza in base alla temperatura del cibo. Tuttavia, se necessario ciò può essere modificato. A tale scopo, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

#### 7.7.4 Funzione "Latte"


Questa funzione viene utilizzata per scaldare il latte senza bruciarlo o bollirlo. Il latte raggiunge la temperatura di 60 °C e viene tenuto caldo per 20 min.

Come utilizzare la funzione "Latte":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".


OPPURE

Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Latte"  (12). Il display (11) visualizzerà alternativamente "60" e il tempo rimanente della funzione (partendo da "20" min). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Latte" (12) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo di riscaldamento rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura "60", anche l'indicatore (19) è acceso.




- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Latte".
- La funzione "Latte" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Latte", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

#### 7.7.5 Funzione "Stufato"


La funzione "Stufato" può essere utilizzata per zuppe, spezzatino, salse e altri piatti stufati. Il cibo viene riscaldato continuamente al livello di potenza L03 (bassa temperatura).

Come utilizzare la funzione "Stufato":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".

OPPURE


Programmare l'orario di accensione della piastra a induzione con questa funzione. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo del timer per l'accensione".

2. Toccare il pulsante della funzione "Stufato"  (10). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Stufato" (10) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L03" e le due ore di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente,

anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.





- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Stufato".
- Il livello di potenza e il tempo di cottura sono fissi. Non può essere modificato.
- La funzione "Stufato" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Stufato", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

### 7.7.6 Funzione "Fuoco lento"


Grazie alla funzione "Fuoco lento", è possibile portare a ebollizione automaticamente il cibo e poi cucinarlo a fuoco lento. In base alla temperatura, la potenza si alterna automaticamente fra il livello L10 e il livello L05, per evitare che il cibo trabocchi.

Come utilizzare la funzione "Fuoco lento":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Fuoco lento"  (9). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Fuoco lento" (9) si accenderà. Sul display (11) verranno visualizzati alternativamente il livello di potenza "L10" e i 0:30 di tempo rimanente. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzato il livello di potenza, anche l'indicatore (3) è acceso.
3. La piastra a induzione controlla il livello di potenza in base alla temperatura del cibo. Tuttavia, se necessario ciò può essere modificato. A tale scopo, toccare i pulsanti + (4) e - (18) per regolare il livello di potenza.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Fuoco lento".
- Il tempo di cottura è fisso. Non può essere modificato.
- La funzione "Fuoco lento" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Fuoco lento", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.



Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

### 7.7.7 Funzione "Frittura"

Con la funzione "Frittura", la piastra a induzione riscalda la pentola e il cibo a 180 °C, mantenendo poi questa temperatura costante. Questa funzione è utilizzabile per friggere gli alimenti (per es. le patatine) in olio.


Il programma seleziona 180° come temperatura predefinita. A volte, alimenti diversi richiedono differenti temperature di frittura. Premere i pulsanti + (4) e - (18) per regolare la temperatura. Seguire le istruzioni del produttore sulla confezione di cibo o le informazioni del capitolo 7.8.

Come utilizzare la funzione "Frittura":

1. Tenere premuto il pulsante On/Off  (6) per 3 sec per accendere la piastra a induzione. Sul display (11) apparirà "on".
2. Toccare il pulsante della funzione "Frittura"  (8). Il display (11) visualizzerà alternativamente "180" e il tempo rimanente (partendo da "0:30" ore). L'indicatore sopra al pulsante della funzione "Frittura" (8) si accenderà. Mentre viene visualizzato il tempo rimanente, anche l'indicatore sopra al pulsante del Timer (17) è acceso. Mentre viene visualizzata la temperatura "180", anche l'indicatore (19) è acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione "Frittura".
- La funzione "Frittura" non può essere utilizzata congiuntamente ad altre funzioni.
- Quando è attiva la funzione "Frittura", premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.


Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la piastra a induzione si spegnerà. Per annullare completamente il processo di cottura e spegnere la piastra prima del tempo, toccare brevemente il pulsante On/Off  (6) una volta.

### 7.7.8 Funzione "Potenziamento"

Questa funzione consente di velocizzare il processo di cottura. La piastra a induzione funziona a piena potenza (livello di potenza "L11") per 30 sec, poi torna al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza.

Come utilizzare la funzione Potenziamento:

1. Accendere la piastra a induzione e selezionare un livello di potenza, una temperatura o una delle funzioni "Latte", "Riscalda/Tieni in caldo", "Frittura", "Fuoco lento", "Stufato", "Zuppa" o "Acqua".

2. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Potenziamento  (7). Sul display (11) verrà visualizzato "L11" e l'indicatore della funzione Potenziamento (17) si accenderà.

Dopo 30 sec, la piastra a induzione tornerà al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza.



Quando è attiva la funzione Potenziamento, premere il pulsante M (5) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 o alla temperatura 120.

## 7.8 Suggerimenti per la cottura con la piastra a induzione

Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti utili per valutare le quantità di cibo o i tempi di cottura dei diversi alimenti. Tali suggerimenti sono solo delle linee guida. Il tempo di cottura necessario può variare in base alla consistenza e al livello di cottura richiesto. Durante la cottura, controllare regolarmente il cibo.

Alimento	Temperatura/Livello di potenza	Peso	Tempo	Funzione
Petto di pollo	180°C	400 g	7 min	Frittura*
Bocconcini di pollo (surgelati)	180°C	250 g	6 min	Frittura*
Cotolette di maiale (fresche)	160°C	400 g	4-5 minuti	Frittura*
Cotolette di maiale (surgelate)	180°C	400 g	5 min	Frittura*
Patatine (fresche)	160°C	400 g	5-6 minuti	Frittura*
Patatine (surgelate)	180°C	400 g	6 min	Frittura*
Brodo di carne	L10	500 g	30 min	Fuoco lento
Carne pronta, per es. in scatola	60°C	500 g	30-35 min	Riscaldamento
Manzo, per es. goulash	L03	500 g	120 min	Stufato
Zuppa di pollo	L08	1000 g	90 min	Zuppa
Zuppa vegetale	L05	1800 g	90 min	Zuppa

\* I tempi forniti per la frittura si calcolano dal momento in cui il grasso/l'olio raggiunge la temperatura impostata. Per raggiungere i 180 °C, 1,5 litri di olio impiegano circa 20 minuti.

## 8. Ricette semplici

---

Di seguito, alcune ricette esemplificative che possono essere preparate facilmente con le piastre a induzione. Tale tabella possiede unicamente valore indicativo. I tempi di cottura necessari potrebbero variare a causa degli ingredienti. Durante la cottura, controllare regolarmente il cibo.

### 8.1 Chili con carne (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di macinato
- 2 scatole di fagioli rossi
- 2 scatole di pelati a pezzi
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cipolle
- 1 barattolo di jalapeño a fette sotto aceto
- 500 ml di brodo di carne
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- Sale
- Pepe
- Un po' di margarina o grasso vegetale per friggere

Sbucciare e tagliare a dadini le cipolle, sbucciare e schiacciare l'aglio. Metterli da parte. Mettere un po' di margarina o grasso vegetale in una padella e abbrustolire il macinato al livello di potenza L10. Insaporire la carne con sale e pepe e poi deglassare con circa metà del liquido dal barattolo di jalapeño. Aggiungere le cipolle e continuare a friggere.

Aggiungere quindi il brodo, i pomodori, l'aglio, un po' di cumino e un po' di chili in polvere.

Risciacquare bene i fagioli con acqua in uno scolapasta e aggiungerli insieme ai jalapeño.

Selezionare la funzione "Stufato" e far cuocere per circa 90 min.

Infine, aggiungere un altro po' di chili in polvere o cumino, se necessario.

## 8.2 Zuppa di porri e formaggi (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di macinato
- 500 g di porri
- 300 g di patate (farinose)
- 1,2 l di brodo di manzo
- 200 g di formaggio spalmabile
- 200 g di formaggio morbido alle erbe
- Sale
- Pepe
- Un po' di margarina o grasso vegetale per friggere

Pelare e tagliare a dadini le patate e lessarle in un po' di brodo.

Quando le patate sono morbide, lasciarle nel brodo e metterle da parte.

Mettere un po' di margarina o grasso vegetale in una padella e abbrustolire il macinato al livello di potenza L10.

Pulire i porri, tagliarli ad anelli e aggiungerli alla carne. In alternativa, è possibile utilizzare porri surgelati.

Mescolare i porri con la carne e far cuocere per altri 5 min. Mescolare di tanto in tanto.

Deglassare con il brodo rimanente.

Selezionare la funzione "Zuppa" e far cuocere per circa 30 min.

Nel frattempo, schiacciare le patate nel brodo.

Quando i porri sono morbidi, mescolarli alle patate schiacciate e al formaggio spalmabile.

Lasciar cuocere per altri 10 min e insaporire con sale e pepe.

## 8.3 Bocconcini di pollo croccanti (4 porzioni)

Ingredienti:

- 500 g di filetto o petto di pollo
- 300 g di farina
- 100 g di pangrattato
- 50 g di cornflake
- 300 ml di latte
- 1 l di olio per friggere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 4 cucchiaini di paprica
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di pepe
- 2 cucchiaini di chili in polvere, se graditi
- 2 cucchiaini di origano
- 2 cucchiaini di timo

Lavare la carne, asciugarla con la carta da cucina, tagliarla a pezzetti e metterla da parte.

Mettere farina, pangrattato e spezie in una busta per uso alimentare e mischiarli bene.

Versare il latte in una terrina e mescolarlo con le fruste a un po' del miscuglio di farina, fino a quando il latte non diventa cremoso.

Aggiungere i cornflake al rimanente miscuglio di farina nella busta per uso alimentare e frantumarli leggermente. Versare quindi il miscuglio in una terrina grande.

Mettere la carne prima nel latte e poi nel miscuglio di farina. La carne deve risultare completamente coperta. Attendere fino a quando la farina non avrà assorbito il liquido. Ciò farà attaccare meglio la copertura. Mettere da parte la carne. Una volta che tutti i pezzi sono impanati, versare l'olio in una padella e riscaldarlo per circa 15 min, utilizzando la funzione "Frittura".

Utilizzando una schiumarola, posizionare delicatamente i singoli pezzi nell'olio e friggerli per circa 6 min. A seconda delle dimensioni della padella, dovrebbero entrarci circa 3 pezzi alla volta. Prestare attenzione a che i bocconcini non si tocchino nell'olio, o si attaccheranno.

Una volta cotti a proprio gusto, rimuoverli dall'olio con la schiumarola e posizzarli su carta da cucina.

## **8.4 Risotto con peperoni e pomodoro (4 porzioni)**

Ingredienti:

- 2 cipolle
- 250 g di riso per risotti
- 100 ml di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 3 pomodori grandi
- 1 peperone rosso
- 30 g di burro
- 150 g di Emmental grattugiato
- Basilico
- Sale
- Pepe
- Olio d'oliva

Sbucciare le cipolle, pulire i pomodori e il peperone e tagliarli a cubetti. Mettere da parte i pomodori e il peperone. Soffriggere le cipolle nell'olio d'oliva, in una padella grande, a livello L07. Aggiungere il riso. Mescolare facendo indorare il riso. Deglassare con il vino bianco.

Selezionare la funzione "Fuoco lento".

Aggiungere gradualmente 100 ml di brodo alla volta, continuando a girare. Non appena il riso assorbe una parte del liquido, aggiungerne altri 100 ml. Non attendere troppo o il composto si attaccherà. Continuare a mescolare.

Una volta aggiunti circa 500 ml di brodo, aggiungere i pomodori e il peperone e impostare la potenza su L05.

Aggiungere il brodo rimanente un po' per volta, mescolando ininterrottamente.

Una volta che il brodo rimanente è stato assorbito dal riso, impostare la potenza su L01 e aggiungere formaggio e burro.

Aggiungere il basilico e insaporire con sale e pepe.



## 9. Manutenzione/pulizia

---

Per evitare la combustione dei residui di cibo, la piastra a induzione deve essere pulita dopo ogni uso.



### **Rischio di ustioni!**

*Attendere che l'area di cottura (2) si raffreddi completamente prima di pulirla. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.*



### **Rischio di scossa elettrica!**

- *Scollegare sempre la spina dalla presa prima di effettuare le operazioni di pulizia. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.*
- *Non versare o spruzzare liquidi sulla piastra a induzione o nei fori di ventilazione. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che causerebbero scosse elettriche o ustioni.*



### **Avvertenza relativa ai danni alla proprietà**

*Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie. Ciò potrebbe danneggiare l'area di cottura (2).*

Le superfici laterali e il cavo d'alimentazione (1) devono essere puliti con un panno leggermente inumidito.

Sporco o residui di cibo bruciati sulla superficie dell'area di cottura (2) possono essere rimossi con un raschietto per piastre di vetro e un detergente adatto.

## 10. Risoluzione dei problemi

Se la piastra a induzione non dovesse funzionare correttamente, attenersi alle seguenti istruzioni per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131).






### Rischio di scossa elettrica!

*Non tentare di riparare da soli il dispositivo.*

Problema	Possibile causa	Soluzione
La piastra a induzione non funziona.	Il cavo di alimentazione (1) non è collegato.	Collegare la spina del cavo d'alimentazione (1) a una presa di rete.
	Blocco bambini attivo.	Tenere premuti per 3 sec i pulsanti + (4) e - (18) per disattivare il blocco bambini.
L'area di cottura (2) non riscalda.	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
Sul display (11) appare il messaggio di errore E0.	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione.	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo o la stessa non è posizionata al centro dell'area di cottura (2).	Utilizzare solo pentole con un diametro fra 10 e 22 cm e posizionarle al centro dell'area di cottura (2).
Sul display (11) appare il messaggio di errore E6.	Malfunzionamento della ventola di raffreddamento.	La ventola di raffreddamento potrebbe funzionare male. In questo caso, rivolgersi alla nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131.
Sul display (11) appare il messaggio di errore E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.	Malfunzionamento tecnico.	Contattare la nostra Hotline. Vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 131.

## 11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>
 <b>ES/PT</b>	





### **Valido solo per la Francia:**



### **"Smistamento semplificato"**

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.

	<p>In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.</p>

<b>Simbolo</b>	<b>Materiale</b>	<b>Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto</b>
	Polietilene a bassa densità	Fascetta per il cavo d'alimentazione
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Altro cartone	Inseri di cartone nella confezione di vendita
	Carta	Foglio di carta

## 12. Note di conformità



Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi delle direttive EMC Directive 2014/30/EU, Low-voltage Directive 2014/35/EU, ErP Directive 2009/125/EC e RoHS Directive 2011/65/EU.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti in Gran Bretagna.

La Dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026\\_2401.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460026_2401.pdf)

---

## 13. Informazioni sulla garanzia

---

### Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

### Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

### Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. 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. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Gestione in caso di garanzia**

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).



**Assistenza****IT**

Telefono: 800781188

E-Mail: [targa@lidl.it](mailto:targa@lidl.it)**CH**

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)**MT**

Telefono: 800 62230

E-Mail: [targa@lidl.com.mt](mailto:targa@lidl.com.mt)**IAN: 460026\_2401****Produttore**

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

