

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13956-CH

Version: 12/2025

IAN 518745_2507





INDUCTION HOB / INDUKTIONSKOCHPLATTE / PLAQUE À INDUCTION SIKP 2200 B1

DE AT BE CH

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

FR CH

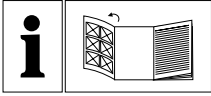
PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'utilisation

IT CH

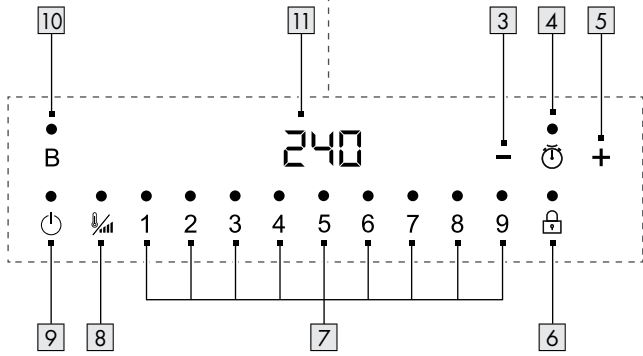
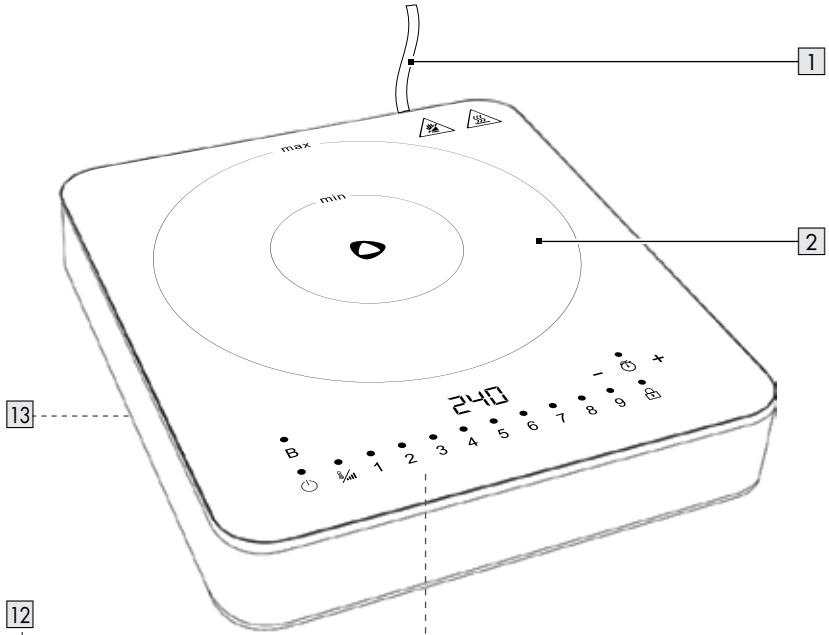
PIASTRA A INDUZIONE

Manuale di istruzioni



DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Manuel d'utilisation	Page	22
IT/CH	Manuale di istruzioni	Pagina	38
















A



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilleiste	Seite	7
Technische Daten	Seite	8
Energieverbrauch	Seite	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	9
Inbetriebnahme	Seite	14
Aufstellen des Produkts.	Seite	14
Geeignetes Kochgeschirr	Seite	14
Bedienung	Seite	14
Leistungsstufe und Temperatureinstellung	Seite	15
Timer	Seite	15
Kindersicherung	Seite	16
Ausschalten des Produkts	Seite	16
Orientierungshilfe zum Kochen	Seite	17
Fehlerbehebung	Seite	17
Reinigung und Wartung	Seite	19
Lagerung	Seite	19
Entsorgung	Seite	19
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	21

Liste der verwendeten Piktogramme

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine Gefährdung mit hohem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		Verbrennungsgefahr! Heiße Oberfläche; nicht berühren.
	WARNUNG! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		Achtung, heiße Oberfläche!
	VORSICHT! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Vorsicht“ kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.		Gefahr - Stromschlaggefahr!
			Dieses Symbol weist darauf hin, dass die gelieferten Materialien sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln sind und den europäischen Vorschriften entsprechen (EC).
	ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ weist auf einen möglichen Sachschaden hin.		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	HINWEIS: Dieses Symbol in Kombination mit „Hinweis“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.		Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Wechselstrom/-spannung		Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
Hz	Hertz (Netzfrequenz)		
W	Watt		
	Sicherheitshinweise		
	Gebrauchsanweisung		

INDUKTIONSKOCHPLATTE

● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 518745_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Das Produkt ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

● Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 × Induktionskochplatte
- 1 × Bedienungsanleitung

● Teilleiste

(Abb. A)

- 1 Netzkabel mit Netzstecker
- 2 Kochfeld
- 3 – Taste (Verringern der Garzeit)
- 4 ⌚ Taste mit Anzeige (Garzeit-Timer)
- 5 + Taste (Erhöhen der Garzeit)
- 6 🚫 Taste mit Anzeige (Kindersicherung)
- 7 1-9 Taste mit Anzeige (Leistungs-/Temperaturstufe 1-9)
- 8 🔁 Taste mit Anzeige (Umschalten zwischen Leistung/Temperatur)
- 9 ⏻ Taste mit Anzeige (Ein/Stand-by)
- 10 B Taste mit Anzeige (Boost-Funktion)
- 11 Display
- 12 Bedienfeld
- 13 Gebläse

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	2200 W
Stromverbrauch im Stand-by-Modus:	0,7 W
Max. Durchmesser des Kochtopf-/Bratpfannenbodens:	22 cm
Min. Durchmesser des Kochtopf-/Bratpfannenbodens:	10 cm
Schutzklasse:	II/□

● Energieverbrauch

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



	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung	HG13956-CH		
Kochplatten-Typ	-	Elektrisch	-
Anzahl der Kochplatten und/ oder Kochfelder	-	1	-
Heiztechnologie (Induktionskochplatten und -felder, Strahlungskochfelder, Kochplatten)	-	Induktion	-
Bei kreisförmigen Kochplatten oder -feldern: Durchmesser der Nutzfläche pro Kochplatte, aufgerundet auf die nächsten 5 mm	∅	22,0	cm
Bei nicht-kreisförmigen Kochplatten oder -feldern: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrischer Kochplatte oder Kochfeld, aufgerundet auf die nächsten 5 mm	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energieverbrauch pro Kochplatte oder Kochfeld, berechnet pro kg	EC _{elektrisches Kochen}	185,7	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte pro kg:	EC _{elektrische Kochplatte}	185,7	Wh/kg

Zusätzliche Informationen zur Verringerung der gesamten Umweltauswirkungen/des Energieverbrauchs des Kochvorgangs:

Reduzierung des Stromverbrauchs auf ein Minimum: Stellen Sie die Temperatur/Leistung nicht höher als nötig ein. Reduzieren/passen Sie die Einstellungen bei der Zubereitung der Speisen entsprechend an. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen nach Möglichkeit mit Deckel.

Stand-by-Modus (unter „Energieverbrauch“)

Das Gerät schaltet unter den folgenden Bedingungen in den Stand-by-Modus:

- Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, ohne dass Taste  **9** gedrückt wird. Das Display **11** zeigt „OFF“ an.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, aber nicht gekocht wird, kehrt es nach 30 s in den Stand-by-Modus zurück, sofern keine Aktion erfolgt.
- Nach Beenden des Garvorgangs (durch Drücken der Taste  **9** oder nach Ablauf des Timers) kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück und das Display zeigt „HOT“ an, wenn die Temperatur des Kochfelds **2** 50 °C überschreitet.
- Beim Garen ohne Timer endet der Garvorgang nach 120 min und das Gerät kehrt automatisch in den Stand-by-Modus zurück.



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE BITTE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch!

Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠️ WARNUNG! Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

⚠️ WARNUNG!
Verbrennungsgefahr
! Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Produkt gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr !

Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Produkt aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.)
Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.

- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Achten Sie beim Betrieb des Produkts darauf, dass sich in der Nähe des Produkts keine leicht entflammaren Materialien befinden (z. B. Geschirrtücher, Topflappen).

Reinigung und Lagerung

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
- Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf, wenn es heiß ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch (siehe „Reinigung und Wartung“ für ausführlichere Informationen).
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.

⚠ Gefahr durch elektromagnetische Felder! Medizinische Geräte (Herzschrittmacher, Hörgeräte usw.) können durch elektromagnetische Felder beeinträchtigt und beschädigt werden. Wenn Sie einen Herzschrittmacher, einen implantierten Defibrillator oder ein anderes implantiertes metallisches oder elektronisches Gerät haben, kann dieses von den elektromagnetischen Feldern beeinträchtigt werden und einen Stromschlag, Verbrennungen, elektrische Störungen oder den Tod verursachen. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wie vom Hersteller des Geräts empfohlen.

● **Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Wartung“).

● **Aufstellen des Produkts**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, die ausreichend Platz für die Belüftung bietet.
- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) muss ein Abstand von mindestens 10 cm eingehalten werden.

● **Geeignetes Kochgeschirr**

- Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr, das für Induktionskochplatten geeignet ist. Achten Sie beim Einkauf von Kochgeschirr auf die entsprechende Kennzeichnung. Kochgeschirr aus nichtmagnetischen Metallen (z. B. Aluminium, Kupfer) und anderen Materialien (z. B. Keramik, Porzellan, Glas) ist nicht geeignet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muss flach auf der Induktionskochplatte aufliegen können.
- Das Kochgeschirr muss eine glatte Oberfläche und einen Durchmesser zwischen 10 und 22 cm haben.

❗ **HINWEIS:** Wenn das Kochgeschirr nicht den richtigen Durchmesser hat oder aus einem ungeeigneten Material besteht:

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.
- Ein Signalton ertönt.
- Das Display **11** zeigt die Fehlermeldung **EO** an.

● **Bedienung**

❗ **HINWEISE:**

- Verwenden Sie geeignete Töpfe oder Pfannen mit flachem, ebenem Boden, um eine bessere Wärmeübertragung zu erreichen.
- Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen, die dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Das Produkt gibt bei jedem Tastendruck einen Signalton ab.
- Während des Garvorgangs läuft das Gebläse weiter, um das Gerät zu kühlen. Das Gebläse kann erst dann manuell ausgeschaltet werden, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen wird. Dies trägt dazu bei, die Lebensdauer des Produktes zu verlängern.

Aktivieren des Stand-by-Modus



- Stellen Sie einen gefüllten Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld **2**.
- Schließen Sie den Netzstecker **1** an eine geeignete Steckdose an.
 - Das Produkt gibt einen Signalton ab.
 - Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld **12** blinken 1 Sekunde lang.
 - Das Display **11** zeigt **OFF** an.
 - Das Produkt ist im Stand-by-Modus.

❗ **HINWEIS:** Wenn die Temperatur des Kochfelds **2** höher als 50 °C ist, zeigt das Display **11** **HOT** an.

Umschalten in den Leistungsauswahlmodus

- Drücken Sie **9**.
 - Die Anzeige über dem Symbol **9** leuchtet auf.
 - Das Produkt gibt 1 Signalton ab.
 - Das Display **11** zeigt ON an.
 - Das Produkt ist jetzt im Leistungsauswahlmodus.
- Wählen Sie die gewünschte Kochstufe durch Drücken der entsprechenden Taste oder durch Schieben von 1 bis 9 (siehe „Leistungs-/Temperaturstufe“).

● Leistungsstufe und Temperatureinstellung

- Das Display zwischen Leistungsstufe und Temperatur umschalten: Drücken Sie  [8].
- Wenn die Anzeige über  [8] aufleuchtet, ist das Gerät im Temperatureinstellmodus.
- Stellen Sie die folgenden Werte ein:
 - Leistungsstufe (in Schritten von 200 W)
 - Temperatur (in Schritten von 20 °C)

Drücken Sie oder schieben Sie von 1 bis 9, um die Leistung und die Temperatur einzustellen.

❗ HINWEIS: Im Temperaturmodus wird die Gartemperatur auf dem Display angezeigt.

Leistungs-/Temperatureinstellung


Leistungs-/Temperaturstufe	Leistung (W)	Temperatur (°C)
1	400	60
2	600	80
3	800	100
4	1000	120
5	1200	140
6	1400	160
7	1600	180
8	1800	200
9	2000	220
B	2200	240

Boost-Funktion

- Beschleunigung des Garvorgangs auf der höchsten Stufe. Lassen Sie das Gerät mit maximaler Leistung/Temperatur laufen.




● Timer

❗ HINWEIS: Die Garzeit kann über den Timer von 1 bis 240 Minuten eingestellt werden. Sie können den Timer während des Garvorgangs einstellen.
Beim Kochen ohne Timer läuft das Gerät 120 Minuten lang und schaltet dann automatisch in den Stand-by-Modus.





- Wählen Sie eine geeignete Garleistung/Temperatur von Stufe 1–9.
- Timer öffnen:
 - Drücken Sie  [4]. Die Anzeige über dem Timer leuchtet auf.
 - Die Zeit blinkt auf dem Display.

- Standardzeit
 - 30Minuten
- Timer einstellen:
 - Drücken Sie + [5] oder - [3], um die Zeit um jeweils 1 Minute zu erhöhen bzw. zu verringern.
 - Halten Sie + [5] oder - [3] gedrückt, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

Taste	Einstellen des Timers
+ [5]	Zeit erhöhen (max. 240 Minuten)
- [3]	Zeit verringern (min. 1 Minute)


- Bestätigung der Timer-Einstellung: Drücken Sie erneut  **[4]** oder warten Sie 5 Sekunden lang, bis die Zeitanzeige nicht mehr blinkt. Die eingestellte Zeit wird auf dem Display **[11]** angezeigt.
- Timer-Einstellung während des Garvorgangs ändern: Drücken Sie einmal **[4]**; die Timer-Anzeige blinkt daraufhin. Drücken Sie **+** **[5]** oder **-** **[3]**, um die Zeit einzustellen.
- In den letzten 60 Sekunden zählt die Anzeige von 59, 58, 57 ... bis 0 herunter; dann schaltet das Produkt in den Stand-by-Modus.
Das Produkt gibt 5 Signaltöne ab.
- Um den Garvorgang zu beenden, bevor der Timer auf **0** heruntergezählt hat:
Drücken Sie  **[9]**.
- Timer löschen: Halten Sie die Timer-Taste  **[4]** gedrückt. Ein Signalton ertönt. Die Anzeige über dem Timer erlischt.

● Kindersicherung


- Kindersicherung aktivieren:
 - Halten Sie  **[6]** für 2 Sekunden gedrückt.
 - Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.
 - Das Display zeigt „**LOC**“ an.
- Kindersicherung deaktivieren:
 - Halten Sie  **[6]** für 2 Sekunden gedrückt.
 -  erlischt.
 - „**LOC**“ wird nicht mehr auf dem Display angezeigt.

HINWEISE:

- **Produkt im Stand-by-Modus:** Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn sich das Produkt im Stand-by-Modus befindet. Diese Funktion sperrt alle Tasten.
- Um das Produkt einzuschalten, deaktivieren Sie zunächst die Kindersicherung.

- **Produkt eingeschaltet:** Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn das Produkt eingeschaltet ist. Das Produkt arbeitet weiterhin mit den zuletzt vorgenommenen Einstellungen.
Das Produkt kann weiterhin in den Stand-by-Modus geschaltet werden, indem Sie  **[9]** drücken.
Alle anderen Tasten sind gesperrt, bis Sie die Kindersicherung deaktivieren.

● Ausschalten des Produkts

- Vom Garmodus in den Stand-by-Modus wechseln:
Drücken Sie  **[9]**.
Wenn das Produkt heiß ist, läuft das Gebläse **[13]** noch eine Zeit lang weiter, um das Produkt abzukühlen.

● Orientierungshilfe zum Kochen

Lebensmittel	Temperatur/ Leistung	Gewicht (empfohlen)	Zeit (empfohlen)
Gebratene Hähnchenschenkel/ -keulen/-flügel	¹ 180 °C	300 g	5–7 min ⁴
Gebratenes Fischfilet	¹ 180 °C	300 g	3min ⁴
Vorgekochte Lebensmittel (z. B. Konserven)	Leistungsstufe 2	600–1000g	5–8 min ³
Warme Milch	Leistungsstufe 1	30–100 ml	5–6 min
Rindfleisch	² Leistungsstufe 8	200 g	4–5 min
Suppe	Leistungsstufe 6	800–1000 ml	30–45 min
Schnell aufkochendes Wasser/Flüssigkeiten	Boost	1000 ml	5 min

¹: Erhitzen Sie das Öl etwa 10 Minuten lang auf 180 °C.

²: Würzen Sie die Zutaten. Fügen Sie Wasser oder eine andere geeignete Flüssigkeit hinzu (je nach Geschmack).

³: Beziehen Sie sich auf die Informationen auf der Verpackung.

⁴: TK-Kost Verlängern Sie die Garzeit um 2 Minuten.

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

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Induktionskochplatte funktioniert nicht.	Der Netzstecker 1 ist nicht eingesteckt. Kindersicherung ist aktiviert.	Schließen Sie den Netzstecker 1 an eine geeignete Steckdose an. Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Kindersicherung“).
Das Kochfeld 2 wird nicht heiß.	Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
E0 wird auf dem Display 11 angezeigt.	Auf dem Kochfeld 2 steht kein Topf oder keine Pfanne. Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet. Das Kochgeschirr ist im Durchmesser zu klein oder steht nicht mittig auf das Kochfeld 2 .	Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld 2 . Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist. Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 10 und 22 cm und stellen Sie es in die Mitte des Kochfelds 2 .
Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.	Keine Aktion für 2 Stunden oder der Timer ist abgelaufen.	Starten Sie das Gerät neu.
Display 11 zeigt E2 .	Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in ein Kundendienstzentrum.
Display 11 zeigt E3 .	Hochspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu hoch.	Bitte stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung zwischen 220 und 240 V liegt.
LED zeigt E4 .	Niederspannungsschutz. Die Versorgungsspannung ist zu niedrig.	
LED zeigt E5 .	Das Kochfeld ist überhitzt.	Starten Sie das Gerät nach der Abkühlung neu.
LED zeigt E6 .	IGBT (Steuereinheit) ist überhitzt.	Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen und stellen Sie sicher, dass diese Bereiche nicht blockiert sind. Starten Sie das Gerät nach der Abkühlung neu.
LED zeigt EA .	Die Verbindung zwischen der Hauptsteuerplatine und der Display-Steuerplatine ist unterbrochen oder ausgefallen.	Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur in ein Kundendienstzentrum.

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

● Reinigung und Wartung



⚠ GEFÄHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Steckdose.

⚠ GEFÄHR! Verbrennungsgefahr !

Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

⚠ ACHTUNG! Reinigen Sie das Produkt oder sein Zubehör nicht mit Scheuermitteln, aggressiven Reinigern, harten Bürsten oder scharfen Gegenständen Gefahr von Produktschäden.

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge Spülmittel.
- Wischen Sie Kochfeld  und Bedienfeld  regelmäßig mit einem milden Spülmittel ab.
- Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um eventuelle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Reinigungssprays und andere aggressive Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen auf den Oberflächen verursachen können.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie das Produkt trocknen.

● Lagerung

⚠ GEFÄHR! Verbrennungsgefahr !

Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch ein. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

● Entsorgung

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das

Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 518745_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes utilisés	Page	23
Introduction	Page	24
Utilisation prévue	Page	24
Contenu de l'emballage	Page	24
Liste des pièces	Page	24
Données techniques	Page	25
Consommation électrique	Page	25
Instructions de sécurité générales	Page	26
Première utilisation	Page	30
Positionnement du produit	Page	30
Ustensiles de cuisine adaptés	Page	30
Fonctionnement	Page	31
Réglage de la puissance et de la température	Page	32
Minuterie	Page	32
Sécurité enfants	Page	33
Mettre le produit hors tension	Page	33
Conseils de cuisson	Page	34
Dépannage	Page	34
Nettoyage et entretien	Page	36
Stockage	Page	36
Mise au rebut	Page	36
Garantie	Page	37
Faire valoir sa garantie	Page	37
Service après-vente	Page	37

Liste des pictogrammes utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Risque de brûlure ! Surface chaude, ne pas toucher.
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Attention, surface chaude !
	MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Danger - Risque de choc électrique !
			Ce symbole identifie que les matériaux fournis sont sans danger pour le contact alimentaire et conformes à la réglementation européenne (CE).
	ATTENTION ! Ce symbole avec le mot « Attention » indique un risque de dommages matériels.		Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.		Symbole d'un produit de classe de protection II
	Courant alternatif/tension alternative		La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.
Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)		
W	Watts		
	Informations de sécurité		Instructions d'utilisation

PLAQUE À INDUCTION

● Introduction

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



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 518745_2507.

● Utilisation prévue

Le produit est destiné au chauffage et à la préparation des aliments. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.

Le produit est conçu uniquement pour une utilisation dans les ménages privés et ne doit pas être utilisé dans les zones médicales ou commerciales.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

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

● Liste des pièces

(Fig. A)

- 1 Cordon d'alimentation avec fiche électrique
- 2 Zone de chauffage
- 3 – Bouton (La minuterie réduit les valeurs)
- 4 ⌚ Bouton avec voyant (minuterie)
- 5 + Bouton (La minuterie réduit les valeurs)
- 6 🛡️ Bouton avec voyant (sécurité enfant)
- 7 1-9 Bouton avec voyant (niveau de puissance/température 1-9)
- 8 ⏻ Bouton avec voyant (interrupteur puissance/température)
- 9 ⏻ Bouton avec voyant (Marche/Veille)
- 10 B Bouton avec voyant (Boost)
- 11 Écran
- 12 Panneau de commande
- 13 Ventilateur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	2200 W
Consommation électrique en mode veille :	0,7 W
Diamètre max. du fond de la casserole ou de la poêle :	22 cm
Diamètre min. du fond de la casserole ou de la poêle :	10 cm
Classe de protection :	II / □

● Consommation électrique

(testé conformément au règlement UE (EU) N° 66/2014, Annexe I, sections 2 et 2.2)



	Symbole	Valeur	Unité
Désignation du modèle	HG13956-CH		
Type plaque chauffante	-	Électrique	-
Nombre de plaques de cuisson et/ou de zones de cuisson	-	1	-
Technologie de chauffage (plaques et zones à induction, plaques à chaleur rayonnante, plaques de cuisson)	-	Induction	-
Dans le cas de plaques ou de zones de cuisson circulaires : diamètre de la zone effective par plaque, arrondi à la valeur supérieure de 5 mm.	Ø	22,0	cm
Dans le cas de plaques de cuisson ou de zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface effective par plaque de cuisson ou zone de cuisson à chauffage électrique arrondies aux 5 mm supérieurs.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consommation électrique par plaque ou zone de cuisson, calculée par kg	CE _{cuisson électrique}	185,7	Wh/kg
Consommation électrique de la plaque de cuisson par kg	EC _{plaque de cuisson électrique}	185,7	Wh/kg

Informations supplémentaires pour réduire l'impact environnemental total/la consommation d'énergie du processus de cuisson :

Réduire la consommation d'énergie au minimum : Réglez la température/puissance au niveau minimum nécessaire. Ajustez/réduisez en conséquence lors de la préparation des aliments. Utilisez des casseroles et des poêles avec couvercles dans la mesure du possible.

Mode veille (sous « Consommation d'énergie »)

L'appareil passe en mode veille dans les conditions suivantes :

- Une fois branché sans appuyer sur le bouton  [9]. L'écran [11] affiche « OFF ».
- Lorsque l'appareil a été mis en marche sans cuisson, il repasse en mode veille après 30 secondes si aucune action n'est effectuée.
- Une fois la cuisson terminée (en appuyant sur le bouton  [9] ou à l'expiration de la minuterie), l'appareil revient en mode veille et l'écran affiche « HOT » (CHAUD) si la zone de chauffage [2] a dépassé 50 °C.
- Lorsque vous cuisinez sans régler la minuterie, la cuisson se termine et l'appareil revient automatiquement en mode veille après 120 minutes.



Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !

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

Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

**⚠ AVERTISSEMENT !
DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !**

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

⚠ AVERTISSEMENT ! Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur le produit, car ils peuvent devenir chauds.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique ! Si la surface est fissurée, éteignez le produit pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec la zone de cuisson.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lorsque le produit est utilisé, assurez-vous qu'aucun matériau facilement inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, torchons, gants de cuisine).

Nettoyage et stockage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
 - Ne tirez pas sur la fiche électrique de la prise électrique par le cordon d'alimentation.
 - Protégez le produit, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
 - Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation (voir « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations)
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.

⚠ Danger lié aux champs électromagnétiques !

Les appareils médicaux (stimulateurs cardiaques, appareils auditifs, etc.) peuvent être perturbés et endommagés par les champs électromagnétiques. Si vous portez un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implanté ou tout autre dispositif métallique ou électronique implanté, celui-ci peut être perturbé par les champs électromagnétiques et provoquer un choc électrique, des brûlures, des interférences électriques ou la mort. Respectez la distance de sécurité recommandée par le fabricant des appareils.

● **Première utilisation**

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

● **Positionnement du produit**

- Placez le produit sur une surface plane laissant suffisamment d'espace pour la ventilation.
- Laissez un espace libre d'au moins 10 cm entre le produit et les murs adjacents (y compris les murs latéraux et arrière).

● **Ustensiles de cuisine adaptés**

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques adaptés aux plaques à induction. Ceux-ci doivent être étiquetés en conséquence lorsque vous les achetez. Les ustensiles de cuisine en métaux non magnétiques (par exemple, l'aluminium, le cuivre) et autres matériaux (par exemple, la céramique, la porcelaine, le verre) ne sont pas adaptés.
- Le fond des ustensiles de cuisine doit pouvoir reposer à plat sur la plaque à induction.
- Les ustensiles de cuisine doivent être lisses et avoir un diamètre compris entre 10 et 22 cm.

- ① **REMARQUE** : Si les ustensiles de cuisine n'ont pas le bon diamètre ou sont fabriqués dans un matériau inadapté :
 - La zone de chauffage s'éteint automatiquement.
 - Un signal sonore retentit.
 - L'écran **11** affiche le message d'erreur **EO**.

● **Fonctionnement**

❗ **REMARQUES :**



- Utilisez des casseroles ou des poêles adaptées, avec un fond plat et régulier, afin d'obtenir une meilleure transmission de la chaleur.
- Utilisez des casseroles ou des poêles adaptées au diamètre de la table de cuisson.
- Le produit émet un signal sonore à chaque fois qu'un bouton est enfoncé.
- Pendant la cuisson, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Le ventilateur ne peut pas être désactivé manuellement tant que l'appareil n'est pas débranché. Cela permet de prolonger la durée de vie de l'appareil.

Activation du mode veille



- Placez une casserole ou une poêle remplie sur la zone de cuisson [2].
- Branchez la fiche électrique [1] à une prise de courant appropriée.
 - Le produit émet un signal sonore.
 - Tous les voyants du panneau de commande [12] clignotent pendant 1 seconde.
 - L'écran [11] affiche **OFF**.
 - Le produit est en mode veille.

- ❗ **REMARQUE :** Lorsque la température de la zone de chauffage [2] est supérieure à 50 °C, l'écran [11] affiche **HOT**.

Activation du mode de sélection de la puissance

- Appuyez sur  [9].
 - Le voyant situé au-dessus du symbole  s'allume.
 - Le produit émet 1 signal sonore.
 - L'écran [11] affiche **ON**.
 - Le produit est maintenant en mode de sélection de la puissance.
- Sélectionnez une puissance de cuisson en appuyant sur le niveau souhaité ou en faisant glisser le curseur de 1 à 9. (voir « Niveau de puissance/température »).

● Réglage de la puissance et de la température

- Basculez l'affichage entre la puissance et la température : Appuyez sur  [8].
 - Lorsque le voyant situé au-dessus de  [8] s'allume, l'appareil est en mode de sélection de la température.
 - Réglez les valeurs suivantes :
 - Niveau de puissance (par incréments de 200 W)
 - Température (par incréments de 20 °C)
- Appuyez ou faites glisser 1-9 pour sélectionner la puissance et la température.

❗ REMARQUE : En mode température, la température de cuisson s'affiche à l'écran.


Réglage de la puissance/température

Niveau de puissance/ température	Puissance (W)	Température (°C)
1	400	60
2	600	80
3	800	100
4	1 000	120
5	1200	140
6	1400	160
7	1600	180
8	1800	200
9	2 000	220
B	2200	240

Fonction Boost :

- Accélération du processus de cuisson au niveau maximal. Faites fonctionner l'appareil à la puissance/température maximale.

● Minuterie

- ❗ REMARQUE :** Le temps de cuisson peut être réglé à l'aide de la minuterie de 1 à 240 minutes. Vous pouvez régler la minuterie pendant la cuisson.
- Si vous cuisinez sans régler la minuterie, la cuisson se poursuivra pendant 120 minutes, puis passera automatiquement en mode veille.
- Sélectionnez une puissance/température de cuisson appropriée entre 1 et 9.
 - Accédez à la minuterie :
 - Appuyez sur  [4]. Le voyant situé au-dessus de la minuterie s'allume.
 - La durée affichée clignote.
 - Durée par défaut :
 - 30 minutes

- Réglage de la minuterie :
 - Appuyez sur + **5** ou - **3** pour des incréments de 1 minute.
 - Appuyez et maintenez enfoncé + **5** ou - **3** pour des incréments de 10 minutes.

Bouton Réglage de la minuterie

+ **5** Augmenter la (max. 240 minutes) durée

- **3** Baisser la durée (min. 1 minute)

- Confirmation du réglage de la minuterie : Appuyez à nouveau sur **4** ou attendez 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage de l'heure cesse de clignoter. L'heure réglée s'affiche à l'écran **11**.
- Modification de la minuterie pendant la cuisson : Appuyez une fois sur **4**, l'affichage de la minuterie clignote. Appuyez sur + **5** ou - **3** pour régler l'heure.
- Au cours des 60 dernières secondes, l'affichage effectuera un compte à rebours de 59, 58, 57... à 0, puis l'appareil passera en mode veille. L'appareil émettra 5 signaux sonores.
- Pour terminer la cuisson avant que la minuterie n'atteigne **0** : Appuyez sur **9**.
- Pour annuler la minuterie : Appuyez longuement sur la minuterie **4**. Un signal sonore retentit. Le voyant au-dessus de la minuterie s'éteint.

● Sécurité enfants

- Activation de la sécurité enfants :
 - Appuyez sur **6** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.
 - Le voyant situé au-dessus du symbole **6** s'allume.
 - L'écran affiche « **LOC** ».
- Désactivation de la sécurité enfants.
 - Appuyez sur **6** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.
 - **6** s'éteint.
 - « **LOC** » disparaît de l'écran.

❗ REMARQUES :

- **Le produit est en mode veille** : Vous pouvez activer la sécurité enfants lorsque le produit est en mode veille. Cette action verrouille tous les boutons.
- Pour allumer le produit, désactivez d'abord la sécurité enfants.
- **Produit allumé** : Vous pouvez activer la sécurité enfants lorsque le produit est allumé. Le produit continue de fonctionner selon ses derniers réglages. Le produit peut toujours être mis en mode veille en appuyant sur **9**. Tous les autres boutons sont bloqués jusqu'à ce que vous désactiviez la sécurité enfants.

● Mettre le produit hors tension

- Passage du mode cuisson au mode veille : Appuyez sur **9**. Si le produit est chaud, le ventilateur **13** continue de fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le produit.

● Conseils de cuisson

Aliments	Température/ puissance	Poids (recommandé)	Durée (recommandée)
Cuisses/jambes/ailes de poulet frites ¹	180 °C	300 g	5-7 min ⁴
Filet de poisson frit ¹	180 °C	300 g	3 min ⁴
Aliments pré-cuits (par exemple aliments en conserve)	Niveau de puissance 2	600-1000 g	5-8 min ³
Lait chaud	Niveau de puissance 1	30-100 ml	5-6 min
Bœuf ²	Niveau de puissance 8	200 g	4-5 min
Soupe	Niveau de puissance 6	800-1000 ml	30-45 min
Eau/liquide à ébullition rapide	Boost	1000 ml	5 min

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

² : Marinez avec les assaisonnements. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide approprié (selon les préférences de l'utilisateur).

³ : Reportez-vous aux informations figurant sur l'emballage.

⁴ : Aliments congelés : Ajoutez 2 minutes au temps de cuisson.

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

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La plaque à induction ne fonctionne pas.	La fiche électrique 1 n'est pas branchée. La sécurité enfants est activé.	Branchez la fiche électrique 1 à une prise de courant appropriée. Désactivez la sécurité enfants (voir « Sécurité enfants »).
La zone de chauffage 2 ne chauffe pas.	Ustensile de cuisine non adapté pour l'induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine qui sont uniquement adaptés à l'induction.

Problème	Cause possible	Solution
E0 s'affiche à l'écran 11 .	Aucune casserole ou poêle n'est dans la zone de chauffage 2 . L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à l'induction. L'ustensile de cuisine a un diamètre trop petit ou n'est pas placé au centre de la zone de chauffage 2 .	Placez une casserole ou une poêle sur la zone de chauffage 2 . Utilisez des ustensiles de cuisine qui sont uniquement adaptés à l'induction. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base de diamètre entre 10 et 22 cm et placez-le au centre de la zone de chauffage 2 .
L'appareil s'éteint automatiquement	Aucune opération pendant 2 heures ou la minuterie est écoulee.	Redémarrez l'appareil.
L'écran 11 indique E2 .	Le capteur de température ne fonctionne pas.	Renvoyez l'appareil au centre de service pour vérification et réparation.
L'écran 11 indique E3 .	Protection contre la haute tension. La tension d'alimentation est trop élevée.	Veillez vous assurer que la tension d'alimentation est comprise entre 220 et 240 V.
La LED affiche E4 .	Protection contre la basse tension. La tension d'alimentation est trop basse.	
La LED affiche E5 .	La zone de chauffage est surchauffée.	Redémarrer l'appareil après refroidissement.
La LED affiche E6 .	L'IGBT (unité de contrôle) est en surchauffe.	Vérifiez les orifices de ventilation et assurez-vous que ces zones n'ont pas été obstruées. Redémarrer l'appareil après refroidissement.
La LED affiche EA .	La connexion entre la carte de contrôle principale et la carte de contrôle de l'écran est perdue ou défectueuse.	Renvoyez l'appareil au centre de service pour vérification et réparation.

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

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique ! Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise de courant électrique.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante. Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

⚠ ATTENTION ! N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs, de brosses dures et d'objets tranchants pour nettoyer le produit et ses accessoires. Risques de dommages sur le produit.

- Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, utilisez une petite quantité de liquide vaisselle.
- Essuyez régulièrement la zone de chauffage **2** et le panneau de commande **12** avec un liquide vaisselle doux.
- Essuyez ensuite avec un chiffon humidifié uniquement à l'eau claire pour éliminer tout résidu de détergent.
- N'utilisez pas de sprays nettoyants ni d'autres produits nettoyants agressifs, car ils peuvent causer des taches, des traces ou un voile sur les surfaces.
- Après le nettoyage : Laissez sécher le produit.

● Stockage

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- Avant de ranger le produit : Nettoyez le produit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.

- Rangez cet appareil dans un endroit sec hors de portée des enfants.
- Ne rangez pas l'appareil en position verticale.

● Mise au rebut

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 518745_2507) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33
















E-Mail: owim@lidl.ch



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina	39
Introduzione	Pagina	40
Destinazione d'uso	Pagina	40
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	40
Elenco dei componenti	Pagina	40
Specifiche tecniche	Pagina	41
Consumo di energia	Pagina	41
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina	42
Operazioni preliminari	Pagina	46
Posizionamento del prodotto	Pagina	46
Pentole compatibili	Pagina	46
Utilizzo	Pagina	46
Impostazione della potenza/temperatura	Pagina	47
Timer	Pagina	47
Blocco bambini	Pagina	48
Spegnimento del prodotto	Pagina	48
Suggerimenti per la cottura	Pagina	49
Risoluzione dei problemi	Pagina	49
Pulizia e manutenzione	Pagina	51
Conservazione	Pagina	51
Smaltimento	Pagina	51
Garanzia	Pagina	52
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	52
Assistenza	Pagina	52

Elenco dei simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	PERICOLO! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Pericolo", segnala un rischio di elevata entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Rischio di ustioni! Superficie calda, non toccare.
	AVVERTENZA! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Avvertenza", segnala un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Attenzione! Superficie calda.
	ATTENZIONE! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Attenzione", segnala un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
			Questo simbolo contrassegna i materiali adatti al contatto con gli alimenti e conformi ai regolamenti europei (CE).
	AVVISO! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Avviso", segnala un potenziale rischio di danni materiali.		Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	NOTA: Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.		Prodotto di classe II
	Tensione/corrente alternata		Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.
Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)		
W	Watt		
	Avvertenza di sicurezza		Istruzione per l'uso

PIASTRA A INDUZIONE

● **Introduzione**

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



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 518745_2507.

● **Destinazione d'uso**

Questo prodotto è progettato per riscaldare e cuocere alimenti. Non usare il prodotto per altri scopi.

Questo prodotto è destinato al solo uso privato e non deve essere usato per scopi commerciali o in ambito medico.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.





● **Contenuto dell'imballaggio**

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

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

● **Elenco dei componenti**

(Fig. A)

- 1 Cavo di alimentazione con spina
- 2 Zona riscaldante
- 3 Pulsante **-** (Diminuzione del timer)
- 4 Pulsante  (Timer) con indicatore
- 5 Pulsante **+** (Aumento del timer)
- 6 Pulsante  (Blocco bambini) con indicatore
- 7 Pulsanti **1-9** (Livelli di potenza/temperatura) con indicatore
- 8 Pulsante  (Potenza/Temperatura) con indicatore
- 9 Pulsante  (Accensione/Standby) con indicatore
- 10 Pulsante **B** (Boost) con indicatore)
- 11 Display
- 12 Pannello di controllo
- 13 Ventola

● Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo di energia:	2200 W
Consumo di energia in standby:	0,7 W
Diametro max del fondo della pentola/padella:	22 cm
Diametro min del fondo della pentola/padella:	10 cm
Classe di isolamento:	II / <input type="checkbox"/>

● Consumo di energia

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

	Simbolo	Valore	Unità
Identificativo del modello	HG13956-CH		
Tipologia di piano cottura	-	Elettrico	-
Numero di zone e/o aree di cottura	-	1	-
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	-	Induzione	-
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura, arrotondata ai 5 mm più vicini	∅	22,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura, arrotondata ai 5 mm più vicini	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	185,7	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	185,7	Wh/kg



Informazioni aggiuntive per ridurre l'impatto ambientale e il consumo di energia durante la cottura

Per mantenere il consumo di energia al minimo, rispettare le seguenti raccomandazioni.

Impostare la temperatura/potenza al livello più basso possibile. Regolare/abbassare la temperatura/potenza durante la preparazione degli alimenti. Usare pentole e padelle con il coperchio, se possibile.

Modalità di standby (consultare la sezione "Consumo di energia")

L'apparecchio entra in standby nelle seguenti condizioni.

- Dopo averlo collegato alla presa di corrente senza premere il pulsante  **9**, l'apparecchio entrerà in standby; sul display **11** apparirà "OFF".
- Quando l'apparecchio è acceso, dopo 30 secondi di inutilizzo entrerà in standby.
- Al termine della cottura (ovvero alla pressione del pulsante  **9** o allo scadere del timer), l'apparecchio entrerà in standby; se la temperatura della zona riscaldante **2** supera i 50 °C, sul display apparirà "HOT".
- Se non viene impostato il timer, la cottura terminerà automaticamente dopo 120 minuti e l'apparecchio entrerà in standby.



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

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

Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio.

I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.


- Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.


Destinazione d'uso

AVVERTENZA! L'uso

improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi

 **AVVERTENZA! Rischio di ustioni!** Non posizionare sul prodotto oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi perché possono diventare molto caldi.

 **AVVERTENZA! Rischio di ustioni!** Il prodotto diventa molto caldo quando è in funzione. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamenti, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare il rischio di scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il rivenditore.

- Non usare il prodotto se è caduto ed è visibilmente danneggiato.

- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.
- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione contro i danni. Non schiacciare o piegare il cavo ed evitare che entri a contatto con bordi affilati. Tenere il cavo di alimentazione a distanza superfici calde e fiamme libere.

Utilizzo

- Non spostare il prodotto mentre è in funzione.
- Non posizionare il prodotto su piani cottura caldi (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.). Usare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.

- Non coprire il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso, quando è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri a contatto con la zona di cottura.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non possa essere danneggiato o causi inciampamenti.
- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Quando il prodotto è in funzione, assicurarsi che non si trovi in prossimità di materiali infiammabili (come strofinacci o presine).
- Proteggere il prodotto, la spina e il cavo di alimentazione da calore, polvere, luce solare diretta, gocce e schizzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Pulire l'apparecchio dopo l'uso (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto in prossimità di fiamme libere o fonti di calore come stufe o apparecchi di riscaldamento.

⚠ Pericoli causati dai campi elettromagnetici

Dispositivi medici come pacemaker e apparecchi acustici possono essere influenzati e danneggiati dai campi elettromagnetici. L'influenza di tali campi su pacemaker, defibrillatori impiantabili o altri dispositivi impiantabili metallici o elettronici comporta il rischio di scossa elettrica, ustioni, interferenze elettriche e morte per i loro portatori. Mantenere la distanza di sicurezza raccomandata dal produttore del dispositivo.

Pulizia e la conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo e quando non è in uso.
- Non riporre il prodotto caldo in una dispensa o nell'imballaggio.
 - Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.

● Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il prodotto (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

● Posizionamento del prodotto

- Posizionare il prodotto su una superficie piana con abbastanza spazio per garantire una corretta ventilazione.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra il prodotto e le pareti adiacenti (incluse le pareti laterali e la parete posteriore).

● Pentole compatibili

- Usare esclusivamente pentole ferromagnetiche adatte ai piani cottura a induzione. Assicurarsi che siano adeguatamente contrassegnate. Le pentole in metallo non magnetico (come alluminio e rame) e altri materiali (come ceramica, porcellana, vetro) non sono compatibili.
- Il fondo della pentola deve aderire completamente al piano cottura.
- La pentola deve essere liscia e con un diametro compreso tra 10 e 22 cm.

- ❗ NOTA:** se il diametro o il materiale della pentola non sono adatti si verificheranno i seguenti fenomeni.
- La zona riscaldante si spegnerà automaticamente.
 - Verrà emesso un segnale acustico.
 - Sul display **11** apparirà il codice errore **E0**.

● Utilizzo

❗ NOTE

- Per ottenere una trasmissione del calore ottimale, usare esclusivamente pentole e padelle con fondo piatto e uniforme.
- Usare pentole e padelle di diametro adatto alla zona riscaldante.
- A ogni pressione dei pulsanti verrà emesso un segnale acustico.
- La ventola rimarrà in funzione durante la cottura per raffreddare l'apparecchio. Non è possibile arrestare manualmente la ventola finché l'apparecchio non viene scollegato dalla presa di corrente; ciò contribuisce a prolungare la durata di servizio dell'apparecchio.

Accensione e standby



- Posizionare una pentola o una padella piena sulla zona riscaldante **2**.
- Collegare il cavo di alimentazione **1** a una presa di corrente.
 - Verrà emesso un segnale acustico.
 - Tutti gli indicatori sul pannello di controllo **12** lampeggeranno per 1 secondo.
 - Sul display **11** apparirà **OFF**.
 - Il prodotto è in standby.

- ❗ NOTA:** quando la temperatura della zona riscaldante **2** è superiore a 50 °C, sul display **11** apparirà **HOT**.

Selezione della potenza

- Premere il pulsante **9**.
 - L'indicatore sopra il simbolo **9** si illuminerà.
 - Verrà emesso 1 segnale acustico.
 - Sul display **11** apparirà ON.
 - Ora è possibile selezionare il livello di potenza.
- Selezionare il livello di potenza premendo un pulsante da 1 a 9 (è anche possibile far scorrere il dito sui numeri); (consultare la tabella "Livelli di potenza/temperatura").

● Impostazione della potenza/temperatura

- Per passare dalla potenza alla temperatura (e viceversa), premere il pulsante  8.
- Quando l'indicatore sopra il simbolo  8 si illumina, sul display apparirà il livello di temperatura.
- È possibile regolare:
 - La potenza a incrementi di 200 W.
 - La temperatura a incrementi di 20 °C.

Premere un pulsante da 1 a 9 (o far scorrere il dito sui numeri) per selezionare il livello di potenza/temperatura.

i **NOTA:** dopo aver selezionato la temperatura, sul display apparirà la temperatura di cottura.

Livelli di potenza/temperatura		
Pulsante	Potenza (W)	Temperatura (°C)
1	400	60
2	600	80
3	800	100
4	1000	120
5	1200	140
6	1400	160
7	1600	180
8	1800	200
9	2000	220
B	2200	240


Funzione Boost

- Questa funzione accelera il processo di cottura portando l'apparecchio al massimo livello di potenza/temperatura.

● Timer

i **NOTA:** il timer permette di impostare il tempo di cottura da 1 a 240 minuti; è possibile regolarlo durante la cottura. Se il timer non viene impostato la cottura durerà 120 minuti, trascorsi i quali l'apparecchio entrerà automaticamente in standby.

- Selezionare un livello di potenza/temperatura tra 1 e 9.

- Accesso al timer
 - Premere il pulsante  4. L'indicatore sopra il simbolo del timer si illuminerà.
 - Sul display lampeggerà il tempo di cottura.
- Tempo predefinito
 - 30 minuti

- Regolazione del timer
 - Premere il pulsante + **5** o - **3** per aumentare/diminuire il tempo a incrementi di 1 minuto.
 - Tenere premuto il pulsante + **5** o - **3** per aumentare/diminuire il tempo a incrementi di 10 minuti.

Pulsante Azione

+	5	Aumento del tempo di cottura (max 240 minuti)
-	3	Diminuzione del tempo di cottura (min 1 minuto)

- Per confermare il timer, premere nuovamente il pulsante **4** o attendere 5 secondi, finché le cifre sul display non smettono di lampeggiare. Sul display **11** apparirà il tempo impostato.
- Per modificare il timer durante la cottura, premere una volta il pulsante **4**; le cifre sul display lampeggeranno. Premere il pulsante + **5** o - **3** per regolare il tempo.
- Durante gli ultimi 60 secondi, sul display apparirà il conto alla rovescia (59, 58, 57...0), al termine del quale il prodotto entrerà in standby. Verranno emessi 5 segnali acustici.
- Per interrompere la cottura prima che il timer raggiunga lo **0**, premere il pulsante **9**.
- Per annullare il timer, tenere premuto il pulsante **4**. Verrà emesso un segnale acustico. L'indicatore sopra il simbolo del timer si spegnerà.

● Blocco bambini

- Attivazione del blocco bambini
 - Tenere premuto il pulsante **6** per 2 secondi.
 - L'indicatore sopra il simbolo **6** si illuminerà.
 - Sul display apparirà "**LOC**".

- Disattivazione del blocco bambini
 - Tenere premuto il pulsante **6** per 2 secondi.
 - L'indicatore sopra il simbolo **6** si spegnerà.
 - "**LOC**" scomparirà dal display.

① NOTE

- **Prodotto in standby** – È possibile attivare il blocco bambini quando il prodotto è in standby; tutti i pulsanti verranno bloccati.
- Per accendere il prodotto è necessario disattivare il blocco bambini.
- **Prodotto in funzione** – È possibile attivare il blocco bambini quando il prodotto è in funzione; le impostazioni di cottura verranno mantenute. È sempre possibile interrompere la cottura premendo il pulsante **9**; il prodotto entrerà in standby. Tutti gli altri pulsanti rimarranno bloccati fino alla disattivazione del blocco bambini.

● Spegnimento del prodotto

- Per terminare la cottura e far entrare il prodotto in standby, premere il pulsante **9**. Se il prodotto è caldo, la ventola **13** rimarrà in funzione per un certo periodo per raffreddare il prodotto.

● Suggerimenti per la cottura

Alimento		Temperatura / Potenza	Peso (raccomandato)	Tempo (raccomandato)	
Cosce/ali di pollo fritte	1	180 °C	300 g	5-7 minuti	4
Filetto di pesce fritto	1	180 °C	300 g	3 minuti	4
Alimenti precotti (ad esempio, cibi in scatola)		Potenza 2	600-1000 g	5-8 minuti	3
Latte caldo		Potenza 1	30-100 ml	5-6 minuti	
Manzo	2	Potenza 8	200 g	4-5 minuti	
Zuppa		Potenza 6	800-1000 ml	30-45 minuti	
Bollitura rapida di acqua/liquidi		Boost	1000 ml	5 minuti	

1: Pre-riscaldare l'olio a 180 °C per circa 10 minuti.

2: Aggiungere i condimenti. Aggiungere acqua o brodo (in base alle proprie preferenze).

3: Fare riferimento alle informazioni sulla confezione.

4: Per gli alimenti surgelati, aggiungere 2 minuti al tempo di cottura.

❗ **NOTA:** controllare regolarmente gli ingredienti per monitorare il livello di cottura o il grado di doratura. Il tempo di cottura può variare rispetto ai valori riportati nel ricettario o nelle istruzioni.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura non funziona.	Il cavo di alimentazione 1 non è collegato. Il blocco bambini è attivo.	Collegare il cavo di alimentazione 1 a una presa di corrente. Disattivare il blocco bambini (consultare la sezione "Blocco bambini").
La zona riscaldante 2 non diventa calda.	La pentola non è compatibile con i piani cottura a induzione.	Usare esclusivamente pentole compatibili con i piani cottura a induzione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul display 11 appare il codice E0 .	<p>Sulla zona riscaldante 2 non è presente alcuna pentola.</p> <p>La pentola non è compatibile con i piani cottura a induzione.</p> <p>Il diametro della pentola è troppo piccolo o il fondo non è centrato sulla zona riscaldante 2.</p>	<p>Posizionare una pentola o una padella sulla zona riscaldante 2.</p> <p>Usare esclusivamente pentole compatibili con i piani cottura a induzione.</p> <p>Usare esclusivamente pentole con fondo di diametro compreso tra 10 e 22 cm e posizionarle al centro della zona riscaldante 2.</p>
L'apparecchio si spegne automaticamente.	L'apparecchio è rimasto inutilizzato per 2 ore o il timer è scaduto.	Riaccendere l'apparecchio.
Sul display 11 appare il codice E2 .	Il sensore della temperatura non funziona.	Portare l'apparecchio presso il centro di assistenza affinché venga controllato e riparato.
Sul display 11 appare il codice E3 .	Protezione contro la sovratensione. La tensione della fonte di alimentazione è troppo alta.	Assicurarsi che la tensione della fonte di alimentazione sia compresa tra 220 e 240 V.
Sul display appare il codice E4 .	Protezione contro la sottotensione. La tensione della fonte di alimentazione è troppo bassa.	
Sul display appare il codice E5 .	La zona riscaldante si è surriscaldata.	Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di usarlo nuovamente.
Sul display appare il codice E6 .	L'IGBT (unità di controllo) si è surriscaldato.	Ispezionare le aperture di ventilazione e assicurarsi che non siano ostruite. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di usarlo nuovamente.
Sul display appare il codice EA .	Nessun collegamento tra la scheda di controllo principale e la scheda di controllo del display.	Portare l'apparecchio presso il centro di assistenza affinché venga controllato e riparato.

Nota: se il problema non può essere risolto, portare l'apparecchio presso il centro di assistenza affinché venga controllato e riparato.

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Prima di pulire il prodotto, scolgarlo dalla presa di corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Non pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

⚠ AVVERTENZA! Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente. Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.

⚠ AVVISO! Non usare detergenti abrasivi o aggressivi, spazzole dure o oggetti affilati per pulire il prodotto per evitare di danneggiarlo.

- Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. Se necessario, usare una piccola quantità di detersivo per piatti.
- Pulire regolarmente la zona riscaldante **[2]** e il pannello di controllo **[12]** con un detersivo per piatti neutro.
- Quindi passare un panno inumidito con acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detersivo.
- Non usare detergenti spray o detergenti aggressivi perché possono macchiare o opacizzare le superfici.
- Al termine della pulizia, lasciare che il prodotto si asciughi.

● Conservazione

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Non riporre il prodotto immediatamente dopo l'uso; attendere che si raffreddi.

- Pulire il prodotto prima di riporlo.
- Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Non riporre il prodotto in posizione verticale.

● Smaltimento

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



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



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 518745_2507) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

