

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07975

Version: 12/2023

IAN 444310_2307



PLAQUE À INDUCTION SIKP 2200 A1

FR BE

PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'utilisation

NL BE

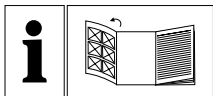
INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruikershandleiding

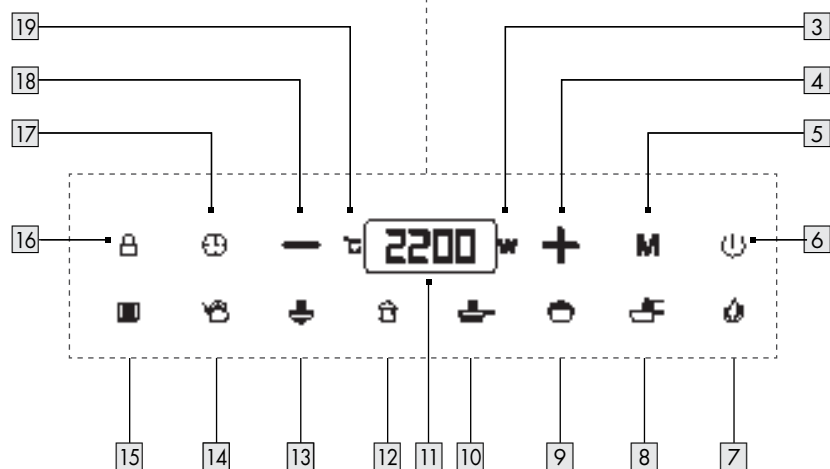
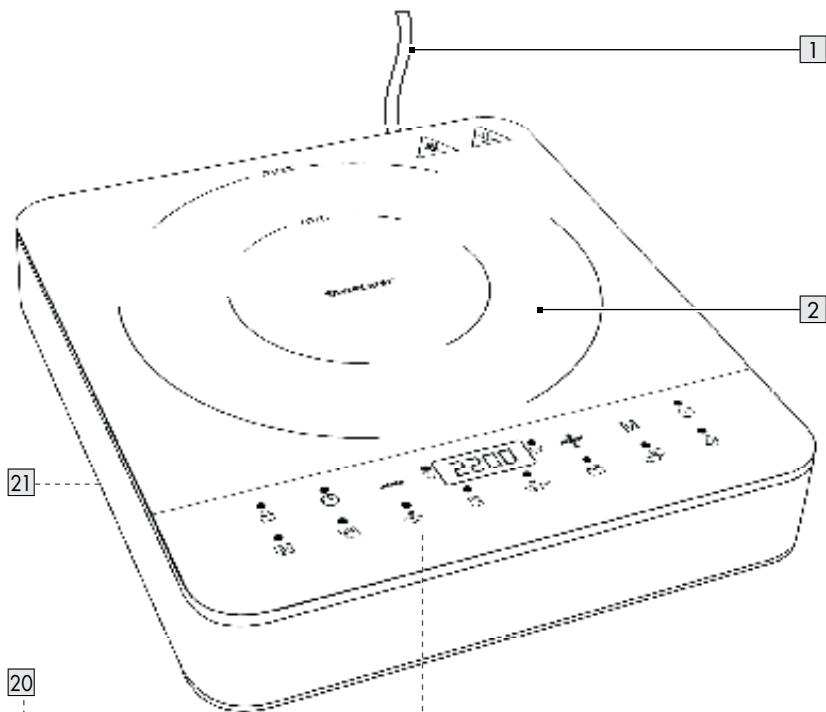
DE AT CH

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung



FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	5
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	26
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	46

A

Liste des pictogrammes utilisés	Page	6
Introduction	Page	7
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	7
Contenu de l'emballage	Page	7
Liste des éléments	Page	7
Données techniques	Page	8
Consommation d'énergie	Page	8
Instructions de sécurité générales	Page	9
Première utilisation	Page	13
Positionnement du produit	Page	13
Batterie de cuisine compatible	Page	13
Fonctionnement	Page	13
Réglage du niveau de puissance et de la température	Page	14
Minuterie	Page	14
Mise en marche différée	Page	14
Sécurité pour enfants	Page	15
Éteindre le produit	Page	15
Mode de cuisson	Page	16
Directives de cuisson	Page	18
Recettes	Page	19
Mijoter	Page	19
Frémir	Page	19
Frire	Page	20
Soupe	Page	20
Dépannage	Page	21
Nettoyage et entretien	Page	22
Rangement	Page	22
Mise au rebut	Page	23
Garantie	Page	23
Faire valoir sa garantie	Page	24
Service après-vente	Page	25

Liste des pictogrammes utilisés

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

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

PLAQUE À INDUCTION

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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












● Contenu de l'emballage

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


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

● Liste des éléments

(Ill. A)

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

● Données techniques

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

● Consommation d'énergie

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

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

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

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



Instructions de sécurité générales

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

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

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

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

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

Fonctionnement

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

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

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

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

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

⚠ Danger dû aux champs électromagnétiques !

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

● **Première utilisation**

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

● **Positionnement du produit**

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

● **Batterie de cuisine compatible**

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

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

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

● **Fonctionnement**

❗ **REMARQUES :**

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

Mise en marche du mode veille

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

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

Mise en marche du mode de sélection d'un programme

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

❗ **REMARQUES :**

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

● Réglage du niveau de puissance et de la température

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

Touche Puissance/température

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

● Minuterie

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

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

Touche Régler la minuterie

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

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

● Mise en marche différée



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

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







Touche Réglage de la mise en marche différée

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





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

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




● Sécurité pour enfants

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

① REMARQUES :

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









● Éteindre le produit

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

● Mode de cuisson

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



Mode ¹	Description
 7 Boost	Accélérer le processus de cuisson <ul style="list-style-type: none">Le produit fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes, puis revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction précédent(e).
 8 Frire	Cuisson à haute température <ul style="list-style-type: none">Lorsque la température des ingrédients atteint le niveau de température prévue dans le mode sélectionné (la température la plus élevée dans les différents modes est différente), le produit passe en fonctionnement intermittent ou arrête la cuisson.
 9 Frémir	Les aliments sont mis à cuire puis mijotent. <ul style="list-style-type: none">Dès que les aliments cuisent, le produit diminue sa puissance.Cela empêche les aliments de déborder et maintient les aliments près du point d'ébullition.
 10 Mijoter	Chauffage continu à puissance modérée <ul style="list-style-type: none">Cette fonction de base mijoter est souvent utilisée pour les soupes, ragoûts, sauces et les plats cuisinés.
 12 Lait	Chauffage continu à une température maximale de 60 °C <ul style="list-style-type: none">Particulièrement adapté pour chauffer du lait.Durée de chauffage : 20 minutes
 13 Soupe	Le produit adapte son niveau de puissance à la température des aliments et au temps de cuisson. <ul style="list-style-type: none">Convient aussi bien pour préparer que pour maintenir au chaud des soupes.
 14 Eau	Le produit maintient un niveau de puissance constant et élevé. <ul style="list-style-type: none">Convient pour faire bouillir de l'eauDurée de chauffage maximale : 20 minutes
 15 Maintenir au chaud	Chauffage continu à chaleur modérée <ul style="list-style-type: none">Convient pour réchauffer et maintenir au chaud des aliments sans les brûler.Durée de chauffage et température : 2 heures à 60 °C

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

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












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

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

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

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

● Directives de cuisson

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

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

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

³ : Voir « Recettes »

⁴ : Consultez les informations sur l'emballage

⁵ : Réglage par défaut

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

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

● Recettes

● Mijoter


Bœuf au vin rouge

 x 2-3

Ingrédients

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

Préparation

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

● Frémir

Risotto au poulet et aux champignons


 x 2-3

Ingrédients

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

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

Préparation

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

● Frire


Poulet frit à la japonaise

 x 4-6

Ingrédients

1 200 g	Pilon de poulet (en petits dés)
3 c. à s.	Vin de riz
3 c. à c.	Sucre
6 c. à s.	Sauce de soja
3 c. à s.	Gingembre (haché)
3 gousses	Ail (haché)
2	Œufs
120 g	Fécule
1 l	Huile alimentaire (La quantité peut varier selon la taille de la casserole. L'huile alimentaire devrait couvrir le poulet)

Préparation

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

● Soupe


Soupe de pommes de terre

 x 3-4

Ingrédients

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

Préparation

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

● Dépannage

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


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


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


● **Nettoyage et entretien**



DANGER ! Risque d'électrocution !

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


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

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

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

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

● **Rangement**

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

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

● Mise au rebut

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



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.

Produit :



Points de collecte sur www.qualifraismedecets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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

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.

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 L217-4 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 possède 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.

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 4443 10_2307) 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

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)















E-Mail: owim@lidl.be



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina	27
Inleiding	Pagina	28
Beoogd gebruik	Pagina	28
Leveringsomvang	Pagina	28
Onderdelenlijst	Pagina	28
Technische gegevens	Pagina	29
Energieverbruik	Pagina	29
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	30
Eerste gebruik	Pagina	34
Plaatsing van het product	Pagina	34
Geschikt kookgerei	Pagina	34
Bediening	Pagina	34
Vermogensniveau en temperatuurinstelling	Pagina	35
Timer	Pagina	35
Vertragingstimer	Pagina	35
Kinderbeveiliging	Pagina	36
Product uitschakelen	Pagina	36
Kookmodus	Pagina	37
Kookrichtlijnen	Pagina	39
Recepten	Pagina	40
Stoven	Pagina	40
Koken	Pagina	40
Frituren	Pagina	41
Soep	Pagina	41
Probleemoplossing	Pagina	42
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	43
Opbergen	Pagina	43
Afvoer	Pagina	44
Garantie	Pagina	44
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	45
Service	Pagina	45

Lijst met gebruikte pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg heeft.		Kans op verbrandingen! Hete oppervlakken, niet aanraken!
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Voorzichtig, heet oppervlak!
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.		Gevaar - Kans op elektrische schokken!
			Dit symbool betekent dat de gebruikte materialen geschikt zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese richtlijnen.
	OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		Symbool voor een product uit beschermingsklasse II
~	Wisselstroom/-spanning		Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.
Hz	Hertz (netfrequentie)		
W	Watt		
 	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing		

INDUCTIEKOOKPLAAT

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is ontworpen voor het verhitten en klaarmaken van gerechten. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en is niet bestemd voor commerciële of medische doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.












● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.


- 1 × Inductiekookplaat
- 1 × Gebruikershandleiding

● Onderdelenlijst

(Afb. A)

1	Aansluit snoer met netstekker
2	Kookzone
3	W Vermogensniveau-beeldscherm (in Watt) met indicator
4	+ Toets (waarde verhogen)
5	M Toets (basisfunctie)
6	 Toets met indicator (aan/uit)
7	 Toets met indicator (boost)
8	 Toets met indicator (frituren)
9	 Toets met indicator (koken)
10	 Toets met indicator (stoven)
11	Beeldscherm
12	 Toets met indicator (melk)
13	 Toets met indicator (soep)
14	 Toets met indicator (Water)
15	 Toets met indicator (warm houden)
16	 Toets met indicator (kinderbeveiliging)
17	 Toets met indicator (timer/vertragingstimer)
18	- Toets (waarde verlagen)
19	°C Temperatuurbeeldscherm met indicator
20	Bedieningspaneel
21	Ventilator

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	2200 W
Max. diameter voor bodem kookgerei:	22 cm
Min. diameter voor bodem kookgerei:	10 cm
Beschermingsklasse:	II / 

● Energieverbruik

(getest conform richtlijn (EU) nr. 66/2014, bijlage I, hoofdstukken 2 en 2.2)

	Symbol	Waarde	Eenheid
Typeindicator:		HG07975	
Type kookplaat	-	Elektrisch	-
Aantal kookzones en/of kookplaten	-	1	-
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -kookplaten stralingskookzones, kookplaten)	-	Inductie	-
In geval van cirkelvormige kookzones of -platen: Diameter bruikbaar oppervlak van iedere verhitte kookzone met een nauwkeurigheid van 5 mm.	Ø	22,0	cm
In geval van niet-cirkelvormige kookzones of -platen: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak van iedere elektrisch verhitte kookzone en ieder elektrisch verhit kookoppervlak met een nauwkeurigheid van 5 mm.	L	N.v.t.	cm
	W	N.v.t.	cm
Energieverbruik per kookzone of -plaat per kg	EC _{electric cooking}	190,8	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat per kg	EC _{electric hob}	190,8	Wh/kg

Verdere informatie over het verminderen van het totale milieueffect/het energieverbruik door het koken:

Het stroomverbruik zo klein mogelijk houden: Stel de temperatuur/het vermogen niet hoger/groter in dan nodig is. Bij het bereiden van de gerechten passend aanpassen/verlagen. Gebruik zo vaak mogelijk schalen en pannen met deksels.



Algemene veiligheidsinstructies

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

De garantieclaim wordt ongeldig in geval van schade door het niet naleven van deze gebruikershandleiding!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel ontstaan door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

WAARSCHUWING!

Kans op verbrandingen!

Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, moeten niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.

WAARSCHUWING! Kans op verbrandingen!

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

Elektrische veiligheid

GEVAAR! Kans op elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Als het oppervlak beschadigd is, schakel het apparaat dan uit om de kans op kortsluiting te voorkomen.

WAARSCHUWING! Kans op elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product af noch tijdens het gebruik, noch kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet met de kookzone in aanraking komt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden.
- Leg aansluitsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen of de snoeren beschadigen kan.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

- Let er bij gebruik van het product op dat er zich geen licht ontvlambare materialen in de buurt van het product bevinden (bijv. afdroogdoeken, pannenlappen).

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor

verwondingen! Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

⚠ Gevaar door elektromagnetische velden!

Medische apparatuur (pacemakers, hoorapparaten, etc.) kunnen door elektromagnetische velden beïnvloed en beschadigd worden. Als u een pacemaker, een geïmplanteerde defibrillator of een ander geïmplanteerd metalen of elektronisch apparaat heeft, kan dit door elektromagnetische velden worden beïnvloed en een elektrische schok, verbrandingen of elektrische storingen dan wel overlijden veroorzaken. Houd de hand aan de door de fabrikant van het apparaat aanbevolen veiligheidsafstand.

● **Eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● **Plaatsing van het product**

- Plaats het product op een vlak oppervlak met voldoende ruimte voor ventilatie.
- Laat minimaal 10 cm vrij tussen het product en de aangrenzende muren (waaronder de zij- en achtermuur).

● **Geschikt kookgerei**

- Gebruik alleen voor inductiekookplaten geschikt, ferromagnetisch kookgerei. Dit moet als zodanig gemarkeerd zijn als u het kookgerei koopt. Kookgerei van niet-magnetische metalen (bijv. aluminium en koper) en andere materialen (bijv. keramiek, porselein, glas) is niet geschikt.
- Het kookgerei moet plat op de inductiekookplaat liggen.
- De diameter van het kookgerei moet liggen tussen 10 en 22 cm.

- i** **TIP:** Mocht het kookgerei niet de juiste diameter hebben of van onjuist materiaal zijn vervaardigd:
- De inductieplaat schakelt zichzelf automatisch uit.
 - Er klinkt een geluidssignaal.
 - Op het beeldscherm **11** is de foutmelding **EO** te zien.

● **Bediening**

i **TIPS:**

- Gebruik geschikte pannen en kookpotten voor een betere energieoverdracht.
- Gebruik kookpotten en pannen waarvan de bodemdiameter overeenkomt met die van de kookzone.
- Ieder keer als u een toets indrukt, klinkt er een geluidssignaal.

Standby-modus inschakelen

- Zet een gevulde kookpot of een gevulde pan op de kookzone **2**.
- Steek de netstekker **1** in een daarvoor geschikt stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicatoren op het bedieningspaneel **20** lichten 1 seconde lang op. Het beeldscherm **11** toont **-L-**. Het product bevindt zich in de standby-modus.

- i** **TIP:** Als de temperatuur van de kookzone **2** hoger is dan 60 °C, geeft het beeldscherm **11** **-H-** aan.

Programmeermodus inschakelen

- Houd **U** **6** 2 seconden lang ingedrukt. De indicator **U** gaat branden. Het beeldscherm **11** toont **ON**. Er klinkt een geluidssignaal. Het product bevindt zich nu in de programmeermodus.
- Kies een kookmodus (zie "Kookmodus").

i **TIPS:**

- Terug naar de standby-modus: Druk op **U** **6**.
- Als er 30 seconden lang geen kookmodus wordt gekozen, schakelt het product automatisch terug naar de standby-modus.

● Vermogensniveau en temperatuurinstelling

- Wijzig de volgende waarden:
 - Vermogensniveau (in stappen van 200 W)
 - Temperatuur (in stappen van 20 °C)Druk op + **4** of - **18**.

Toets Temperatuur/vermogen

+ **4** Vermogen/temperatuur verhogen (max. 2000 W, 240 °C)

- **18** Vermogen/temperatuur verlagen (min. 200 W, 60 °C)

● Timer

- ① **TIP:** Controleer of u de timer in de gewenste kookmodus kunt gebruiken: zie tabel "Kookmodus"

- Kies een geschikte kookmodus of kies de basisfunctie **M** **5** (zie "Kookmodus").
- Beeldscherm **11** tussen °C **19** en W **3** omschakelen: **M** **5** indrukken.
- Timer starten: Druk op **17**.
- Basisinstelling: 30 minuten
- Timer aanpassen:
 - Druk op + **4** of - **18** om de instelling in stappen van 1 minuut aan te passen.
 - Houd + **4** of - **18** ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten aan te passen.

Toets Timer instellen

+ **4** Tijd verlengen (max. 3 uur)

- **18** Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Activeer de ingestelde timer: Druk opnieuw op **17** of wacht 5 seconden totdat de timer automatisch geactiveerd wordt. De ingestelde tijd knippert 4x op het beeldscherm **11**.

Daarna schakelt het beeldscherm **11** heen en weer tussen het ingestelde vermogen/de ingestelde temperatuur en de nog resterende kooktijd totdat de ingestelde tijd verstreken is.

- Zodra de timer tot **0** teruggeteld heeft, schakelt het product zichzelf uit. Een geluidssignaal klinkt 5x.
- Het product uitschakelen voordat de timer op **0** staat: Druk op **6**.
- Timer opnieuw instellen: Druk op **17**.

● Vertragingstimer

- ① **TIP:** Controleer of u de vertragingstimer in de gewenste kookmodus kunt gebruiken: zie tabel "Kookmodus"

- Houd **6** 2 seconden lang ingedrukt. De indicator **6** gaat branden.
- Het beeldscherm **11** toont **ON**.
- Er klinkt een geluidssignaal.
- Vertragingstimer starten: Druk op **17**.
- Basisinstelling: 30 minuten
- Vertragingstimer aanpassen:
 - Druk op + **4** of - **18** om de instelling in stappen van 1 minuut aan te passen.
 - Houd + **4** of - **18** ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten aan te passen.


Toets Vertragingstimer instellen

+ **4** Tijd verlengen (max. 24 uur)





- **18** Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Kies een geschikte kookmodus (zie "Kookmodus").
- Zodra de vertragingstimer volledig heeft teruggeteld, schakelt de gekozen kookmodus zichzelf in.

Als er verder niets meer ingevoerd wordt, schakelt het product na maximaal 2 uur koken automatisch over naar de standby-modus.

- Vertragingstimer voortijdig uitschakelen:
Druk op  **6**.


● Kinderbeveiliging

- Kinderbeveiliging aanzetten:
 - Houd  **16** 2 seconden lang ingedrukt.
 - De indicator  gaat branden.
- Kinderbeveiliging uitzetten:
 - Houd  **16** 2 seconden lang ingedrukt.
 -  dooft.

❗ TIPS:

- **Product in de standby-modus:** U kunt de kinderbeveiliging aanzetten als het product in de standby-modus staat. Daarmee blokkeert u toets  **6**.
- Zet de kinderbeveiliging uit om het product weer in te schakelen.
- **Product ingeschakeld:** U kunt de kinderbeveiliging aanzetten als het product ingeschakeld is. Het product werkt dan verder conform de meest recent instelling. U kunt het product ook uitschakelen door te drukken op  **6**.
Alle andere toetsen zijn geblokkeerd totdat u de kinderbeveiliging uitzet.









● Product uitschakelen

- Is er een kookmodus actief en wordt er verder niets ingevoerd, dan schakelt het product na maximaal 2 uur over naar de standby-modus.
- Van een kookmodus overschakelen naar de standby-modus:
Druk op  **6**.
Als het product heet is, loopt de ventilator **21** nog een paar minuten door om het product af te koelen.

● Kookmodus

Kookmodus kiezen: Druk op een van de toetsen op het bedieningspaneel **20**. De indicator van de gekozen kookmodus licht op.



Modus ¹	Beschrijving
 7 Boost	Kookproces versnellen <ul style="list-style-type: none">■ Het product werkt 30 seconden lang op vol vermogen en schakelt dan terug naar het eerdere het vermogensniveau, temperatuur of functie.
 8 Frituren	Koken bij hogere temperatuur <ul style="list-style-type: none">■ Als de temperatuur van de ingrediënten de door de modus gekozen voorziene temperatuur bereikt (de hoogste temperatuur van de verschillende modi is verschillend), dan schakelt het product over naar intervalwerking of stopt het kookproces.
 9 Koken	Brengt gerechten aan de kook en laat ze daarna sudderen. <ul style="list-style-type: none">■ Zodra het gerecht kookt, vermindert het product het vermogen.■ Dit beschermt het gerecht tegen overkoken en houdt het gerecht in de buurt van het kookpunt.
 10 Stoven	Voortdurend verhitten met gematigd vermogen <ul style="list-style-type: none">■ Deze basisfunctie, stoven, wordt vaak gebruikt voor soepen, eenpansgerechten, sauzen en stoofpotten.
 12 Melk	Voortdurend verwarmen op een maximale temperatuur van 60 °C <ul style="list-style-type: none">■ Uitstekend geschikt voor het verwarmen van melk.■ Verwarmingstijd: 20 minuten
 13 Soep	Het product past het vermogensniveau aan de temperatuur van de gerechten en de kooktijd aan. <ul style="list-style-type: none">■ Is zowel geschikt voor het bereiden alsook het opwarmen van soepen.
 14 Water	Het product houdt het vermogensniveau constant en hoog. <ul style="list-style-type: none">■ Geschikt om water te koken■ Maximale verwarmingsduur: 20 minuten
 15 Warm houden	Constant verhitten met gematigd vermogen <ul style="list-style-type: none">■ Geschikt voor het opwarmen en warmhouden van sauzen zonder deze te verbranden.■ Verwarmingstijd en temperatuur: 2 uur bij 60 °C

¹: De temperatuur/prestatie bij het uitvoeren van een programma kan te allen tijde binnen het instelbare vermogensbereik aangepast worden.

Modus	Basisinstelling	Temp. ¹	Vermogen ¹	Timer ²	Vertraging ³	Opmerking
M 5 Basisfunctie	2 h: of 2 h:	1000 W 120 °C	Ja Ja	Ja Ja	Nee Nee	Beeldscherm 11 tussen °C 19 en W 3 omschakelen: M 5 indrukken.
 7 Boost	30 s lang 2200 W, dan terug naar de vorige instelling	Nee	Nee	Nee	Nee	
 8 Frituren	30 min: 180 °C	Ja	Nee	Ja	Nee	
 9 Koken	0–2 min: 2000 W Na 2 min ⁴ Totaal: 30 min	Nee	Ja	Ja	Nee	
 10 Stoven	2 h: 600 W	Nee	Nee	Nee	Ja	
 12 Melk	20 min: 60 °C	Nee	Nee	Nee	Ja	Het beeldscherm 11 toont 60 (temperatuur)
 13 Soep	0–2 min: 1000 W 2–15 min: 1600 W 15–20 min: 1000 W 20–60 min: 400 W 60–90 min: 200 W	Nee	Ja	Nee	Ja	Als de soep binnen 3 tot 20 minuten begint te koken, schakelt het product automatisch terug naar 400 W. Deze vermogensstand wordt maximaal 60 minuten vastgehouden.
 14 Water	20 min: 2000 W	Nee	Ja	Ja	Nee	
 15 Warm houden	2 h: 60 °C	Nee	Nee	Nee	Ja	Het beeldscherm 11 toont 60 (temperatuur).

¹: Zijn aanpassingen van de temperatuur en het vermogen in deze modus mogelijk (ja/nee)?












Zo ja: Druk op + **4** of – **18** tot u de instelling heeft bereikt.

²: Is gebruik van de timer in deze modus mogelijk (ja/nee)?

³: Is gebruik van de vertragingstimer in deze modus mogelijk (ja/nee)?

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

● Kookrichtlijnen

Gerecht		Temperatuur/ vermogen	Gewicht (suggestie)	Tijd (suggestie)		Modus
Kippenboutjes	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Frituren
Kippenpoten	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Frituren
Kippenvleugeltjes	¹	180 °C	300 g	5-7 min	⁶	 8 Frituren
Visfilet	¹	180 °C	300 g	3 min	⁶	 8 Frituren
Diepgevroren patat	¹	180 °C	300 g	5 min		 8 Frituren
Voorgekookte gerechten (bijv. gerechten uit conserven)		600 W	600-1000 g	5-8 min	^{4,6}	 9 Koken
Schaaldieren	²	Basisinstelling	600-1000 g	30 min		 9 Koken
Rundvlees	^{2,3}	Basisinstelling	500 g	120 min	⁵	 10 Stoven
Lamsvlees	²	Basisinstelling	500 g	120 min	⁵	 10 Stoven
Groentesoep	^{2,3}	Basisinstelling	1000-1500 g	90 min	⁵	 13 Soep
Kippensoep	²	Basisinstelling	600 g	90 min	⁵	 13 Soep

¹: Verwarm de olie circa 10 minuten lang voor bij 180 °C.

²: Met kruiden marinieren. (Naar smaak) water of een andere geschikte vloeistof toevoegen.

³: Zie "Recepten"

⁴: Houd de hand aan de informatie op de verpakking

⁵: Basisinstelling

⁶: Diepvriesmaaltijden: Voeg 2 minuten gaartijd toe.

i TIP: Controleer de ingrediënten regelmatig totdat ze gaar zijn of bruin genoeg zijn. De vereiste kooktijd kan korter of langer zijn dan in het recept/de kooktijdtabel aangegeven.

● Recepten

● Stoven


Rundvlees in rode wijn

 x 2-3

Ingrediënten

500 g	Rundvlees (ribben zonder been, gehakt)
1,5 theelepel	Zout
0,5 theelepel	Zwarte peper, gemalen
2 eetlepels	Spijsolie
1	Ui (in blokjes gesneden)
2	Wortels (in blokjes gesneden)
100 g	Champignons (gehakt)
300 ml	Rode wijn
500 ml	Kippenbouillon
1 theelepel	Basilicum, gedroogd

Bereiding

- Marineer het rundvlees in een kom met zout en peper. 20 minuten lang in de ijskast zetten.
- Doe 2 eetlepels spijsolie in de kookpot. Verwarm de inductiekookplaat voor op vermogensniveau van 1600 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurinstelling").
- Het rundvlees toevoegen en lichtbruin bakken. In een schotel leggen.
- Uien, wortels en champignons toevoegen. 5 minuten roeren.
- Rode wijn, kippenbouillon, gaar rundvlees en basilicum toevoegen. Druk op , om over te schakelen naar de modus "Stoven" (zie "Kookmodus"). 2 uur lang koken. Regelmatig omroeren.

● Koken

Kippen- en paddenstoelrisotto


 x 2-3

Ingrediënten

400 g	Kippenborstfilet, zonder vel (in blokjes gesneden)
1,5 theelepel	Zout
0,5 theelepel	Zwarte peper, gemalen
2 eetlepels	Spijsolie

50 g	Boter
2 tenen	Knoflook (gehakt)
1	Ui (in blokjes gesneden)
200 g	Champignons (gehakt)
1 theelepel	Basilicum, gedroogd
250 g	Risottorijst
150 ml	Witte wijn
1 l	Kippenbouillon
75 g	Parmezaanse kaas, fijn geraspt

Bereiding

- Marineer de kip in een kom met zout en peper. 15 minuten opzij leggen.
- Doe 2 eetlepels spijsolie in de kookpot. Verwarm de inductiekookplaat op vermogensniveau 1400 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurinstelling").
- De kippenborst toevoegen en lichtbruin bakken. In een schotel leggen.
- De helft van de boter in de kookpot doen. Knoflook, uien, champignons en basilicum toevoegen. 5 minuten lang regelmatig omroeren of tot de uien zacht en de champignons lichtbruin zijn.
- Rijst en witte wijn toevoegen. Roeren tot de hoeveelheid vloeistof gehalveerd is.
- De helft van de kippenbouillon toevoegen. Regelmatig omroeren.
- Druk op , om over te schakelen naar de modus "Koken" (zie "Kookmodus"). 15 minuten lang garen.
- Indien nodig een beetje water toevoegen.
- Kip en de tweede helft van de kippenbouillon toevoegen. Regelmatig omroeren.
- 13 minuten lang koken.
- Als de rijst gaar is, de Parmezaanse kaas en het restant van de boter er doorheen roeren.

● Frituren


Japanse gebraden haan

 x 4-6

Ingrediënten

1200 g	Kippenpoten (in blokjes gesneden)
3 eetlepels	Sake
3 theelepel	Suiker
6 eetlepels	Sojasaus
3 eetlepels	Gember (gehakt)
3 tenen	Knoflook (gehakt)
2	Eieren
120 g	Maizena
1 l	Spijsolie (De hoeveelheid kan aangepast worden aan de grootte van de kookpot. De kip moet in de spijsolie ondergedompeld zijn)

Bereiding

- De kip in een kom met sake, suiker, sojasaus, gember en knoflook marinieren. Minstens 15 minuten in de koelkast zetten.
- Ei en maizena aan de kip toevoegen. Goed mengen.
- De spijsolie in een kookpot doen.
- De inductiekookplaat instellen op 180 °C en ca. 10 minuten lang voorverwarmen (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- Druk op  om over te schakelen naar de modus "Frituren" (zie "Kookmodus").
- De kip voorzichtig bij de spijsolie doen. De kip in 5 tot 7 minuten goudbruin frituren (max. 300 g blokjes kippenvlees gelijktijdig in de kookpot doen).
- Om morsen van de spijsolie te vermijden moet u de kip zeer voorzichtig en langzaam met een schuimspaan of een tang uit de spijsolie halen.

● Soep


Aardappelsoep

 x 3-4

Ingrediënten

750 g	Aardappels (in blokjes gesneden)
3	Frankfurter worstjes (in blokjes gesneden)
150 g	Knolselderij (in blokjes gesneden)
1	Prei, ca. 250 g (in schijfjes gesneden)
2	Witte uien, ca. 150 g (in ringen gesneden)
3	Wortels, ca. 250 g (in blokjes gesneden)
1 l	Kippenbouillon
1 theelepel	Majoraan
1	Laurierblad
30 g	Peterselie (gehakt)
1 eetlepel	Spijsolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Bereiding

- Verwarm de inductiekookplaat voor op vermogensniveau van 1600 W voor (zie "Vermogensniveau en temperatuurstelling").
- Doe de spijsolie in een grote kookpot.
- De ui toevoegen en aanbraden tot ze bruin beginnen te worden (ca. 5 minuten).
- Majoraan, aardappels, prei, wortels, worstjes, peterselie en knolselderij in de kookpot doen en nogmaals 2 minuten met de uien braden.
- De kippenbouillon erop gieten en het laurierblad toevoegen.
- Doe een deksel op de kookpot en druk op  om over te schakelen naar de modus "Soep" (zie "Kookmodus").
- 90 minuten lang koken.
- Roer af en toe in de soep.
- Met zout en peper op smaak brengen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De inductiekookplaat schakelt zichzelf niet in.	De netstekker 1 is niet in een stopcontact gestoken. De kinderbeveiliging is aangezet.	Steek de netstekker 1 in een daarvoor geschikt stopcontact. Zet de kinderbeveiliging uit (zie "Kinderbeveiliging").
De kookzone 2 wordt niet heet.	Het kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
Het beeldscherm 11 toont E0 .	Er staat geen kookgerei op de kookzone 2 . Het kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken. Het kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de kookzone 2 .	Zet kookgerei op de kookzone 2 . Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Gebruik alleen kookgerei waarvan de bodemdiameter ligt tussen 10 en 22 cm en zet die midden op de kookzone 2 .
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld	Geen werking gedurende twee uur.	Schakel het apparaat opnieuw in.
Het beeldscherm 11 toont E2	Temperatuursensor werkt niet.	Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.
Het beeldscherm 11 toont E3	Beveiliging tegen te hoge spanning. De voedingsspanning is te hoog.	Gebruik een voedingsspanning binnen 220-240 V.
LED toont E4	Beveiliging tegen te lage spanning. De voedingsspanning is te laag.	
LED toont E5	De verwarmingszone is oververhit.	Schakel het apparaat na afkoelen opnieuw in.
LED toont E6	IGBT (besturingseenheid) is oververhit.	Controleer de luchtopeningen en zorg ervoor dat deze niet afgedekt worden. Schakel het apparaat na afkoelen opnieuw in.


Probleem	Oorzaak	Oplossing
LED toont E9	De verbinding tussen de hoofdbesturingskaart en de besturingskaart van het beeldscherm is verbroken of verstoord.	Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.


Opmerking: Als het probleem niet steeds niet is opgelost, breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.

● Schoonmaken en onderhoud

 **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Kans op verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

 **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water. Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

 **OPGELET!** Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen, harde borstels of spitse voorwerpen. Anders bestaat er een kans op materiële schade.

- Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Gebruik, indien nodig, een beetje vaatwasmiddel.
- Maak de kookzone [2](#) en het bedieningspaneel [20](#) regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel.
- Wrijf daarna af met een met schoon water enigszins bevochtigde doek om resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere agressieve schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken, strepen of doffe plekken op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Na het schoonmaken: Laat het product drogen.

● Opbergen

 **GEVAAR! Kans op verbrandingen!**

Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- Voor het opbergen: Maak het product schoon.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Berg het product niet op in verticale positie.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 444310_2307) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	47
Einleitung	Seite	48
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	48
Lieferumfang	Seite	48
Liste der Teile	Seite	48
Technische Daten	Seite	49
Energieverbrauch	Seite	49
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	50
Erstverwendung	Seite	54
Produkt positionieren	Seite	54
Geeignetes Kochgeschirr	Seite	54
Bedienung	Seite	54
Leistungsstufe und Temperatur einstellen	Seite	55
Timer	Seite	55
Verzögerungstimer	Seite	55
Kindersicherung	Seite	56
Produkt ausschalten	Seite	56
Kochmodus	Seite	57
Richtlinien zum Kochen	Seite	59
Rezepte	Seite	60
Schmoren	Seite	60
Eintopf	Seite	60
Frittieren	Seite	61
Suppe	Seite	61
Fehlerbehebung	Seite	62
Reinigung und Wartung	Seite	63
Lagerung	Seite	63
Entsorgung	Seite	64
Garantie	Seite	64
Abwicklung im Garantiefall	Seite	65
Service	Seite	65

Liste der verwendeten Piktogramme

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

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

INDUKTIONSKOCHPLATTE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.











● Lieferumfang

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


1 × Induktionskochplatte
1 × Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

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

● Technische Daten

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


● Energieverbrauch

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

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

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

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

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt.

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

Bedienung

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

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ Gefahr durch

elektromagnetische

Felder!

Medizinische Gerät (Herzschrittmacher, Hörgeräte usw.) können durch elektromagnetische Felder beeinflusst und beschädigt werden. Wenn Sie einen Herzschrittmacher, einen implantierten Defibrillator oder ein anderes implantiertes metallisches oder elektronisches Gerät haben, kann dieses von den elektromagnetischen Feldern beeinflusst werden und einen elektrischen Schlag, Verbrennungen, elektrische Störungen oder den Tod verursachen. Halten Sie den vom Gerätehersteller empfohlenen Sicherheitsabstand ein.

● **Erstverwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Produkt positionieren**

- Platzieren Sie das Produkt auf einer flachen Oberfläche, die ausreichend Raum zur Belüftung bietet.
- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) muss ein Freiraum von mindestens 10 cm verbleiben.

● **Geeignetes Kochgeschirr**

- Verwenden Sie nur für Induktionskochplatten geeignetes, ferromagnetisches Kochgeschirr. Dies sollte als solches gekennzeichnet sein, wenn Sie das Kochgeschirr kaufen. Kochgeschirr aus nicht-magnetischen Metallen (z. B. Aluminium und Kupfer) und anderen Materialien (z. B. Keramik, Porzellan, Glas) ist nicht geeignet.
- Das Kochgeschirr muss flach anliegend auf der Induktionsplatte stehen.
- Das Kochgeschirr muss einen Durchmesser von 10 bis 22 cm aufweisen.

- ① **HINWEIS:** Falls das Kochgeschirr nicht den richtigen Durchmesser aufweisen oder aus ungeeignetem Material bestehen sollte:
 - Die Induktionsplatte schaltet sich automatisch ab.
 - Ein Signalton erklingt.
 - Das Display **11** zeigt die Fehlermeldung **EO**.

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

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

Standby-Modus einschalten

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

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

Programmauswahlmodus einschalten

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

① **HINWEISE:**

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

● Leistungsstufe und Temperatur einstellen

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

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

● Timer

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

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

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

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

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



● Verzögerungstimer

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







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

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


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

- Verzögerungstimer vorzeitig ausschalten:
Drücken Sie  .




● Kindersicherung

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

① HINWEISE:

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









● Produkt ausschalten

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









● Kochmodus

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



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

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

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

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












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

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

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

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

● Richtlinien zum Kochen

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

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

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

3: Siehe „Rezepte“

4: Beachten Sie die Information auf der Verpackung

5: Grundeinstellung

6: Tiefkühlkost: Fügen Sie 2 Minuten Garzeit hinzu.

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

● Rezepte

● Schmoren


Rindfleisch in Rotwein

 x 2-3

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Eintopf

Hühner- und Pilzrisotto


 x 2-3

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

● Frittieren


Japanisches Brathähnchen

 x 4-6

Zutaten

1 200 g	Hähnchenschenkel (gewürfelt)
3 EL	Reiswein
3 TL	Zucker
6 EL	Sojasauce
3 EL	Ingwer (gehackt)
3 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2	Eier
1 20 g	Speisestärke
1 l	Speiseöl (Die Menge kann je nach Größe des Kochtopfes variieren. Das Speiseöl sollte das Huhn bedecken)

Zubereitung

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

● Suppe


Kartoffelsuppe

 x 3-4

Zutaten

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

Zubereitung

- Heizen Sie das Induktionskochfeld auf Leistungsstufe 1 600 W vor (siehe „Leistungsstufe und Temperatur einstellen“).
- Geben Sie das Speiseöl in einen großen Kochtopf.
- Die Zwiebeln zugeben und anbraten, bis sie anfangen, braun zu werden (ca. 5 Minuten).
- Majoran, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Würstchen, Petersilie und Knollensellerie in den Kochtopf geben und weitere 2 Minuten mit den Zwiebeln anbraten.
- Mit der Hühnerbrühe aufgießen und das Lorbeerblatt hinzufügen.
- Decken Sie den Kochtopf mit einem Deckel ab und drücken Sie , um in den Modus „Suppe“ zu wechseln (siehe „Kochmodus“).
- 90 Minuten kochen.
- Rühren Sie die Suppe gelegentlich um.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● Fehlerbehebung

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

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

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

● **Reinigung und Wartung**

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

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

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

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

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie, falls nötig, etwas Spülmittel.
- Wischen Sie Kochzone **[2]** und Bedienfeld **[20]** regelmäßig mit einem milden Spülmittel ab.
- Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Reinigungssprays und andere aggressive Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Eintrübungen auf den Oberflächen verursachen können.

- Nach der Reinigung: Lassen Sie das Produkt trocknen.

● **Lagerung**

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

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

● **Entsorgung**

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



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

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 444310_2307) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

