



## **INDUCTION HOB SIKP 2200 A1**

(GB)

### **INDUCTION HOB**

Operation and safety notes

(HU)

### **INDUKCIÓS FŐZŐLAP**

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

### **INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA**

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

### **INDUKČNÍ PLOTÝNKA**

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### **INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA**

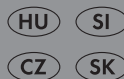
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

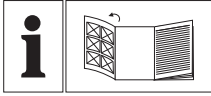
(DE) (AT) (CH)

### **INDUKTIONSKOCHPLATTE**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

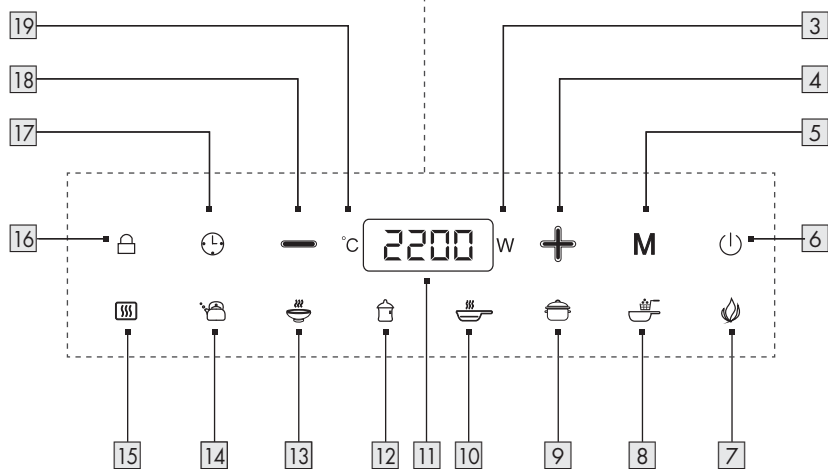
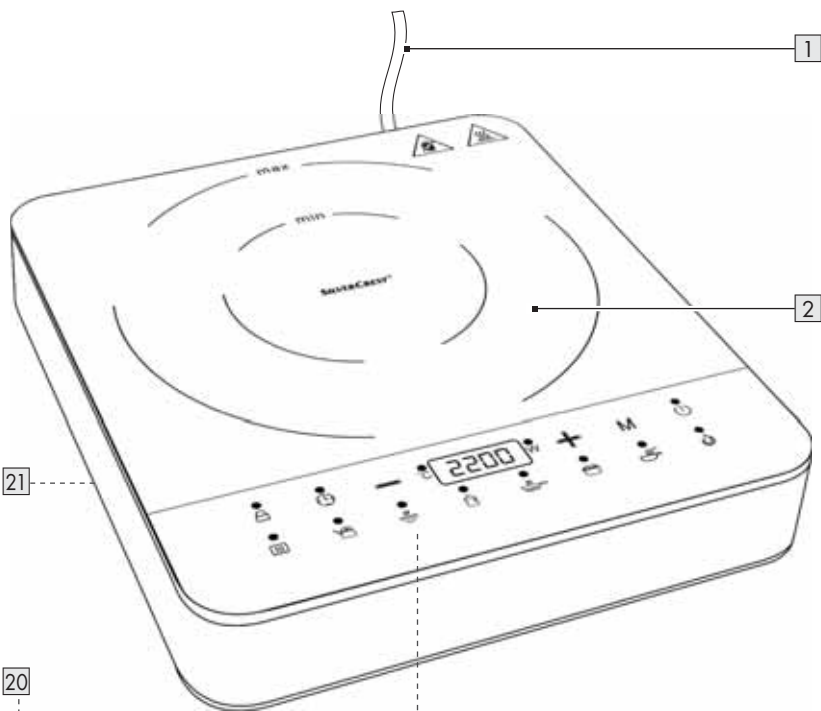
IAN 359629\_2101





GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	24
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	43
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	63
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	82
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	101














**A**



<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 6
<b>Introduction</b> .....	Page 7
Intended use .....	Page 7
Scope of delivery .....	Page 7
Description of parts .....	Page 7
Technical data .....	Page 8
Energy consumption .....	Page 8
<b>Safety instructions</b> .....	Page 9
<b>Before first use</b> .....	Page 12
<b>Positioning the product</b> .....	Page 12
<b>Suitable cookware</b> .....	Page 12
<b>Operation</b> .....	Page 13
Power level and temperature setting .....	Page 13
Timer .....	Page 13
Delay timer .....	Page 14
Child lock .....	Page 14
Switching off the product .....	Page 14
Cooking modes .....	Page 15
Guidelines for cooking .....	Page 17
<b>Recipes</b> .....	Page 18
Stew .....	Page 18
Simmer .....	Page 18
Deep fry .....	Page 19
Soup .....	Page 19
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 20
<b>Troubleshooting</b> .....	Page 21
<b>Storage</b> .....	Page 22
<b>Disposal</b> .....	Page 22
<b>Warranty</b> .....	Page 23

## Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	<p><b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Burn hazard! Hot surface, do not touch.</p>
	<p><b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Caution, hot surface!</p>
	<p><b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
			<p>This symbol identifies that the materials provided are safe for food contact and comply with European Regulations (EC).</p>
	<p><b>ATTENTION!</b> This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p><b>NOTE:</b> This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>		<p>Symbol for a Protection Class II product</p>
	<p>Alternating current/voltage</p>		
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (supply frequency)</p>		<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>
<p><b>W</b></p>	<p>Watts</p>		

# INDUCTION HOB

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Intended use

The product is intended for heating and preparing food. Do not use the product for any other purpose.

The product is designed only for use in private households and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable for damage caused by improper use.

## ● Scope of delivery












After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 Induction hob
- 1 Instruction manual


## ● Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the product.

(Fig. A)

- 1 Power cord with power plug
- 2 Heating zone
- 3 **W** Power level display (in Watt) with indicator
- 4 **+** Button (increase values)
- 5 **M** Button (Basic)
- 6  Button with indicator (on/off)
- 7  Button with indicator (Boost)
- 8  Button with indicator (Deep fry)
- 9  Button with indicator (Simmer)
- 10  Button with indicator (Stew)
- 11 Display
- 12  Button with indicator (Milk)
- 13  Button with indicator (Soup)
- 14  Button with indicator (Water)
- 15  Button with indicator (Reheat)
- 16  Button with indicator (Child lock)
- 17  Button with indicator (Timer/delay timer)
- 18 **-** Button (reduce values)
- 19 **°C** Temperature display with indicator
- 20 Control panel
- 21 Fan

## ● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	2200 W
Max. bottom diameter of cooking pot/pan:	22 cm
Min. bottom diameter of cooking pot/pan:	10 cm
Protection class:	II / 

## ● Energy consumption

(tested in accordance with Regulation (EU) No. 66/2014, Annex I, sections 2 and 2.2)

	Symbol	Value	Unit
Model designation		HG07975	
Hotplate type	-	Electric	-
Number of hobs and/or cooking areas	-	1	-
Heating technology (induction hobs and areas, radiant heat hobs, cooking plates)	-	Induction	-
In the case of circular cooking plates or areas: diameter of effective area per hob, rounded up to the next 5 mm	Ø	22.0	cm
In the case of non-circular hobs or cooking areas: length and width of effective area per electrically-heated hob or cooking area rounded up to the next 5 mm	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Energy consumption per hob or cooking area, calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	190.5	Wh/kg
Hob energy consumption per kg	EC <sub>electric hob</sub>	190.5	Wh/kg

**More information in order to reduce the total environmental impact / energy consumption of the cooking process:**

When using the induction hotplate, keep the power consumption to a minimum. We recommend that you keep the temperature/power settings only as high as necessary and, if possible, adjust/lower accordingly during the preparation of your food. Whenever possible use pans with lids.



**Safety instructions**

**BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid!

No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

**Children and persons with disabilities**

**m WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material.

The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.


- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.




- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

## Intended use

m **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

 **WARNING! Risk of burns!** Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be placed on the product as they may become hot.

 **WARNING! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

## Electrical safety

m **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

m **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

m **WARNING! Risk of electric shock!** If the surface is cracked, switch off the product to avoid the possibility of electric shock.

m **WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

## **Operation**

- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord does not come in contact with the cooking zone.
- The use of extension cords is not recommended.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- When the product is in use, ensure that there are no easily flammable materials close to the product (e.g. dishcloths, oven cloths).

## Cleaning and storage

**m WARNING! Risk of injury!** Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

### ● Before first use

- Remove the packaging.
- Clean the product (see "Cleaning and care").

### ● Positioning the product

- Place the product on a flat surface that leaves enough space for ventilation.
- A minimum of 10 cm of free space must remain between the product and the adjacent walls (including side and back wall).

### ● Suitable cookware

- Only use ferromagnetic cookware which is suitable for induction hotplates. These should be labelled accordingly when you buy the cookware. Cookware made of non-magnetic metals (e.g. aluminium, copper) and other materials (e.g. ceramics, porcelain, glass) is not suitable.
- The base of the cookware must be able to stand flat on the induction hotplate.
- The cookware must be smooth and have a diameter of between 10 and 22 cm.

- ① **NOTE:** If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material:
  - The heating zone switches off automatically.
  - A beep sounds.
  - The display **11** shows the error message **EO**.

## ● Operation

### ❗ NOTES:

- Use suitable pots or pans with flat, even bases in order to achieve better heat transmission.
- Use pots or pans matching the hob diameter.
- The product emits a beep each time a button is pressed.

### Switching on standby mode

- Place a filled pot or pan on the heating zone **2**.
- Connect the power plug **1** to a suitable socket-outlet.  
The product emits a beep.  
All indicators on the control panel **20** flash for 1 second.  
The display **11** shows **-L-**.  
The product is in standby mode.

- ❗ **NOTE:** When the temperature of the heating zone **2** is higher than 60 °C, the display **11** shows **-H-**.

### Switching on program selection mode

- Press and hold **⏻** **6** for 2 seconds.  
**⏻** lights up.  
The display **11** shows **ON**.  
The product emits 1 beep.  
The product is now in program selection mode.
- Select a cooking mode (see "Cooking modes").

### ❗ NOTES:

- Switching back to standby mode:  
Press **⏻** **6**.
- If no cooking mode is selected for 30 seconds, the product automatically switches to standby mode.

## ● Power level and temperature setting

- Adjust the following values:
  - Power level (in 200 W increments)
  - Temperature (in 20 °C increments)Press + **4** or - **18**.

### Button Power/temperature

+	<b>4</b>	Increase power/ temperature	(max. 2000 W, 240 °C)
-	<b>18</b>	Decrease power/ temperature	(min. 200 W, 60 °C)





## ● Timer

- ❗ **NOTE:** Check the availability of the timer in the desired cooking mode: Refer to the "Cooking modes" table
- Select a suitable cooking mode (see "Cooking modes").
- Enter the timer:  
Press **⌚** **17**.
- Default time:  
30 minutes
- Adjust the timer:
  - Press + **4** or - **18** for 1 minute increments.
  - Press and hold + **4** or - **18** for 10 minute increments.

### Button Setting the timer











+	<b>4</b>	Increase time	(max. 3 hours)
-	<b>18</b>	Decrease time	(min. 1 minute)

- Activating the set timer: Press **⌚** **17** again or wait for 5 seconds for the timer to activate automatically. The set time flashes 4 times in the display **11**.  
For the remainder of the set time, the display toggles between the set power/temperature and the remaining cooking time.



- Once the timer counted down to **0**, the product switches off.  
The product emits 5 beeps.
- Switching off the product before the timer has counted down to **0**:  
Press  .
- Resetting the timer:  
Press  .



## ● Delay timer

**i NOTE:** Check the availability of the delay timer in the desired cooking mode: Refer to the “Cooking modes” table







- Press and hold   for 2 seconds.  
 lights up.
- The display  shows **ON**.
- The product emits 1 beep.
- Enter the delay timer:  
Press  .
- Default delay time:  
30 minutes
- Adjust the delay timer:
  - Press +  or –  for 1 minute increments.
  - Press and hold +  or –  for 10 minute increments.

### Button Setting the delay timer





+		Increase time	(max. 24 hours)
–		Decrease time	(min. 1 minute)

- Choose a suitable cooking mode (see “Cooking modes”).
- Once the delay timer has counted down, the selected cooking mode switches on. The product is now in the pre-selected cooking mode.  
If no further button is pressed, the product switches to standby after maximum 2 hours of cooking.
- Cancelling the delay timer:  
Press  .




## ● Child lock

- Activating the child lock:
  - Press and hold   for 2 seconds.
  -  lights up.
- Deactivating the child lock:
  - Press and hold   for 2 seconds.
  -  goes off.

### **i NOTES:**

- **Product in standby mode:** You can activate the child lock when the product is in standby mode. This action locks the  button .
  - To turn the product on, first deactivate the child lock.
  - **Product turned on:** You can activate the child lock while the product is on. The product continues to operate according to its most recent settings.  
The product can still be switched off by pressing  .
- All other buttons are blocked until you deactivate the child lock.









## ● Switching off the product

- In cooking mode, the product switches to standby mode if no button is pressed for 2 hours.
  - Switching from cooking mode to standby mode:  
Press  .
- If the product is hot, the fan  continues to run for some time to cool down the product.















## ● Cooking modes

Select a cooking mode: Press one of the control panel's **20** buttons. The indicator of the chosen cooking mode lights up.





Mode <sup>1</sup>	Description
 <b>7</b> Boost	Acceleration of the cooking process <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The product runs at full power for 30 seconds, then switches back to the previous power level, temperature or function.</li> </ul>
 <b>8</b> Deep fry	High temperature cooking <ul style="list-style-type: none"> <li>■ When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the product will switch to interval heating or stop heating.</li> </ul>
 <b>9</b> Simmer	Brings the food to a boil, then simmers. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Once the food boils, the product reduces the power.</li> <li>■ This protects the food from boiling over while keeping the food near the boiling point.</li> </ul>
 <b>10</b> Stew	Continuous heating with moderate power <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The basic stew function is often used for soups, stews, sauces, and braises.</li> </ul>
 <b>12</b> Milk	Continuous heating at a maximum temperature of 60 °C <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Especially suited to heat milk.</li> <li>■ Heating period: 20 minutes</li> </ul>
 <b>13</b> Soup	The product adjusts the power level to the temperature of the food and to the cooking time. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited both to prepare and to warm up soups.</li> </ul>
 <b>14</b> Water	The product keeps the power level constant and high. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited for boiling water</li> <li>■ Maximum heating period: 20 minutes</li> </ul>
 <b>15</b> Reheat	Continuous heating with moderate heat <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suited for warming up food and for keeping it warm without burning it.</li> <li>■ Heating period and temperature: 2 hours at 60 °C</li> </ul>

<sup>1</sup>: The temperature/power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

Mode	Default setting	Temperature <sup>1</sup>	Power <sup>1</sup>	Timer <sup>2</sup>	Delay <sup>3</sup>	Remark	
 <b>M 5</b> Basic	2 h: or 2 h:	1000 W  120 °C	Yes	Yes	Yes	No	Toggle display between °C  and <b>W</b>  : Press <b>M</b>  .
 <b>7</b> Boost	2200 W for 30 s, then back to previous setting	No	No	No	No	No	
 <b>8</b> Deep fry	30 min:	180 °C	Yes	No	Yes	No	
 <b>9</b> Simmer	0-2 min: 2000 W After 2 min* Total: 30 min	No	Yes	Yes	No	No	
 <b>10</b> Stew	2 h:	600 W	No	No	No	Yes	
 <b>12</b> Milk	20 min:	60 °C	No	No	No	Yes	Display  shows <b>60</b> (temperature)
 <b>13</b> Soup	0- 2 min: 1000 W 2-15 min: 1600 W 15-20 min: 1000 W 20-60 min: 400 W 60-90 min: 200 W	No	Yes	No	Yes	Yes	The product switches to 400 W if the soup starts to boil within 3 to 20 min. Afterwards, the product stays at 400 W for 60 min.
 <b>14</b> Water	20 min:	2000 W	No	Yes	Yes	No	
 <b>15</b> Reheat	2 h:	60 °C	No	No	No	Yes	Display  shows <b>60</b> (temperature)

<sup>1</sup>: Temperature and power adjustments available in this mode (Yes/No)?












If yes: Press +  or -  to amend.

<sup>2</sup>: Timer available in this mode (Yes/No)?

<sup>3</sup>: Delay timer available in this mode (Yes/No)?

<sup>4</sup>: Temperature < 95 °C: 2000 W; temperature ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Guidelines for cooking

Food		Temperature/power	Weight (suggested)	Time (suggested)		Mode
Chicken thigh	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Deep fry
Chicken legs	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Deep fry
Chicken wings	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Deep fry
Fish fillet	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	3 min	<sup>6</sup>	 8 Deep fry
Frozen French fries	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5 min		 8 Deep fry
Precooked food (e.g. canned food)		600 W	600–1000 g	5–8 min	<sup>4,6</sup>	 9 Simmer
Shell fish	<sup>2</sup>	Default setting	600–1000 g	30 min		 9 Simmer
Beef	<sup>2,3</sup>	Default setting	500 g	120 min	<sup>5</sup>	 10 Stew
Lamb	<sup>2</sup>	Default setting	500 g	120 min	<sup>5</sup>	 10 Stew
Vegetable soup	<sup>2,3</sup>	Default setting	1000–1500 g	90 min	<sup>5</sup>	 13 Soup
Chicken soup	<sup>2</sup>	Default setting	600 g	90 min	<sup>5</sup>	 13 Soup

<sup>1</sup>: Preheat the oil to 180 °C for approximately 10 minutes.

<sup>2</sup>: Marinate with seasoning. Add water or other suitable liquid (depending on user's preference).

<sup>3</sup>: See "Recipes"

<sup>4</sup>: Refer to the information on the packaging

<sup>5</sup>: Default setting

<sup>6</sup>: Frozen food: Add 2 minutes cooking time.

**ⓘ NOTE:** Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes/cooking table.



## ● Recipes

### ● Stew


#### Beef in red wine

 x 2-3

##### Ingredients

500 g	Beef (boneless ribs, chopped)
1.5 tsp	Salt
0.5 tsp	Black pepper powder
2 tbsp	Cooking oil
1	Onion (cubed)
2	Carrot (cubed)
100 g	Mushroom (chopped)
300 ml	Red wine
500 ml	Chicken stock
1 tsp	Dried basil leaf

##### Preparation

- In a bowl, marinate the beef with salt and pepper. Set aside for 20 minutes in the fridge.
- Add 2 tablespoons of cooking oil to the cooking pot. Preheat the induction hob to power level 1600 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the beef and cook it until it is light brown. Transfer to a plate.
- Add onion, carrot and mushroom to the cooking pot. Stir for 5 minutes.
- Pour in red wine, chicken stock, cooked beef and basil leaf. Press  to change to stew mode (see "Cooking modes"). Cook for 2 hours. Stir regularly.

### ● Simmer


#### Chicken and mushroom risotto

 x 2-3

##### Ingredients

400 g	Skinless chicken breast fillets (cubed)
1.5 tsp	Salt
0.5 tsp	Black pepper powder
2 tbsp	Cooking oil
50 g	Butter
2 cloves	Garlic (minced)
1	Onion (cubed)
200 g	Mushroom (sliced)
1 tsp	Dried basil leaf
250 g	Risotto rice
150 ml	White wine
1 l	Chicken stock
75 g	Parmesan cheese, finely grated

##### Preparation

- In a bowl, marinate the chicken with salt and pepper. Set aside for 15 minutes.
- Add 2 tablespoons of cooking oil to the saucepan. Preheat the induction hob to power level 1400 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the chicken and cook it until light brown. Transfer to a plate.
- Add half of the butter to the saucepan. Add the garlic, onion, mushroom and dried basil leaf. Stir regularly for 5 minutes or until the onion is softened and the mushrooms are lightly browned.
- Add the rice and the white wine. Stir until the liquid is reduced by half.
- Add half of the chicken stock. Stir regularly.
- Press  to change to simmer mode (see "Cooking modes"). Cook for 15 minutes.
- Add a little water when necessary.
- Add chicken and the second half of the chicken stock. Stir regularly.
- Cook for 13 minutes.
- When the rice is done, stir in the Parmesan cheese and the remaining butter.

## ● Deep fry


### Japanese fried chicken

 x 4-6

#### Ingredients

1200 g	Chicken thigh (cubed)
3 tbsp	Rice wine
3 tsp	Sugar
6 tbsp	Soy sauce
3 tbsp	Ginger (minced)
3 clove	Garlic (minced)
2	Egg
120 g	Cornstarch
1 l	Cooking oil (The amount can vary according to the size of the pot. The cooking oil should cover the chicken)

#### Preparation

- In a bowl, marinate chicken with rice wine, sugar, soy sauce, ginger and garlic. Set aside for at least 15 minutes in the fridge.
- Add egg and cornstarch to the chicken. Mix well.
- Pour the cooking oil in a cooking pot.
- Set the induction hob to 180 °C and heat for around 10 minutes (see "Power level and temperature setting").
- Press  to switch to deep fry mode (see "Cooking modes").
- Carefully lower chicken into cooking oil. Deep fry the chicken for 5 to 7 minutes until golden brown (max. 300 g diced chicken in the pot at the same time).
- To avoid spilling the cooking oil, very carefully and slowly lift the chicken from cooking oil with a skimmer spoon or tongs.

## ● Soup


### Potato soup

 x 3-4

#### Ingredients

750 g	Potatoes (cubed)
3	Frankfurters sausages (cubed)
150 g	Celery (cubed)
1	Leek, about 250 g (sliced)
2	White onions, about 150 g (sliced)
3	Carrots, about 250 g (cubed)
1 l	Chicken stock
1 tsp	Marjoram
1	Bay leaf
30 g	Parsley (chopped)
1 tbsp	Cooking oil
1 dash	Salt
1 dash	Pepper


#### Preparation

- Preheat the induction hob to power level 1600 W (see "Power level and temperature setting").
- Add the cooking oil to a large cooking pot.
- Add the onions and fry until they start to brown (around 5 minutes).
- Add the marjoram, potatoes, leeks, carrots, sausages, parsley and celery to the cooking pot and fry with the onions for a further 2 minutes.
- Pour in the chicken stock and add the bay leaf.
- Cover the cooking pot with a lid and press  to switch to the soup mode (see "Cooking modes").
- Cook for 90 minutes.
- Stir the soup occasionally.
- Season with salt and pepper to taste.

## ● Cleaning and care

### m **DANGER! Risk of electric shock!**



Before cleaning: Always disconnect the product from the socket-outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.


m **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

Do not let any water or other liquids enter the product interior.

m **ATTENTION!** Do not use any abrasive, aggressive cleaners, hard brushes, or sharp objects to clean the product or its accessories. Risk of product damage.

- Wipe the housing with a slightly damp cloth. If necessary, use a small amount of washing-up liquid.
- Regularly wipe heating zone  and control panel  with a mild washing-up liquid.
- Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- After cleaning: Let the product dry.

## ● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Induction plate does not work.	The power plug <b>1</b> is not connected. Child lock is activated.	Connect the power plug <b>1</b> to a suitable socket-outlet. Deactivate the child lock (see "Child lock").
Heating zone <b>2</b> does not get hot.	Cookware not suitable for induction.	Use only cookware that is suitable for induction.
<b>E0</b> is shown in the display <b>11</b> .	No pot or pan is on the heating zone <b>2</b> . Cookware is not suitable for induction. Cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone <b>2</b> .	Place a pot or pan on the heating zone <b>2</b> . Use only cookware that is suitable for induction. Only use cookware with a base diameter of between 10 and 22 cm and place it on the centre of the heating zone <b>2</b> .
<b>E1</b> , <b>E2</b> , <b>E3</b> or <b>E4</b> is shown in the display <b>11</b> .	Technical fault	Contact our hotline (see "Warranty").
<b>E5</b> is shown in the display <b>11</b> .	Protection for overheating of the heating zone <b>2</b>	Wait for the product to cool down. When the temperature gets lower, press and hold  <b>6</b> for 2 seconds to restart the product.
<b>E6</b> is shown in the display <b>11</b> .	Protection for overheating of the product	

## ● **Storage**



**DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.

- Before storage: Clean the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.
- Do not store the product in a vertical position.

## ● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics / 20-22: paper and fibreboard / 80-98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456\_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

### **Service**

 **Service Great Britain**  
Tel.: 08000569216  
E-Mail: owim@lidl.co.uk



<b>Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b> .....	Oldal 25
<b>Bevezető</b> .....	Oldal 26
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal 26
A csomagolás tartalma .....	Oldal 26
A részegységek leírása .....	Oldal 26
Műszaki adatok .....	Oldal 27
Energiafogyasztás .....	Oldal 27
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	Oldal 28
<b>Mielőtt először használná</b> .....	Oldal 31
<b>A termék elhelyezése</b> .....	Oldal 31
<b>Használható edények</b> .....	Oldal 31
<b>Kezelés</b> .....	Oldal 32
A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása .....	Oldal 32
Időzítő .....	Oldal 32
Késleltetési időzítő .....	Oldal 33
Gyerekszár .....	Oldal 33
A termék kikapcsolása .....	Oldal 33
Főzési mód .....	Oldal 34
Útmutató a főzéshez .....	Oldal 36
<b>Receptek</b> .....	Oldal 37
Párolás .....	Oldal 37
Lassú főzés .....	Oldal 37
Olajsütés .....	Oldal 38
Leves .....	Oldal 38
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	Oldal 39
<b>Hibaelhárítás</b> .....	Oldal 40
<b>Tárolás</b> .....	Oldal 41
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal 41
<b>Garancia</b> .....	Oldal 42

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	<p><b>VESZÉLY!</b> Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>		<p>Égési sérülés veszélye! Forró felületek, ne érjen hozzá!</p>
	<p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>		<p>Vigyázat, forró felületek!</p>
	<p><b>VIGYÁZAT!</b> Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>		<p>Veszély – Áramütésveszély!</p>
	<p><b>FIGYELEM!</b> Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.</p>		<p>Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a felhasznált anyagok biztonságosan érintkezhetnek élelmiszerekkel, és megfelelnek az európai előírásoknak.</p>
	<p><b>FIGYELEM!</b> Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.</p>		<p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
	<p><b>MEGJEGYZÉS:</b> Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>		<p>A II. védelmi osztályú termék szimbóluma</p>
	<p>Váltóáram/-feszültség</p>		<p>A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó uniós előírásoknak.</p>
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (hálózati frekvencia)</p>		
<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>		



# INDUKCIÓS FŐZŐLAP

## ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

## ● Rendeltetészerű használat

A termék élelmiszerek felmelegítésére és elkészítésére alkalmas. A termék más célra nem használható.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, orvosi vagy üzleti célokra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

## ● A csomagolás tartalma












A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 Indukciós főzőlap
- 1 Használati útmutató


## ● A részegységek leírása

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

(A ábra)

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Elektromos vezeték csatlakozóval   |
| 2  | Főzőzóna   |
| 3  | <b>W</b> Teljesítmény-kijelző (Wattban) jelzőfényvel   |
| 4  | <b>+</b> Gomb (Értékek növelése)   |
| 5  | <b>M</b> Gomb (Alapfunkció)  |
| 6  |  Gomb jelzőfényvel (be/ki)                  |
| 7  |  Gomb jelzőfényvel (Turbó)                  |
| 8  |  Gomb jelzőfényvel (Olajsütés)              |
| 9  |  Gomb jelzőfényvel (Lassú főzés)            |
| 10 |  Gomb jelzőfényvel (Párolás)                |
| 11 | Kijelző  |
| 12 |  Gomb jelzőfényvel (Tej)                    |
| 13 |  Gomb jelzőfényvel (Leves)                  |
| 14 |  Gomb jelzőfényvel (Víz)                   |
| 15 |  Gomb jelzőfényvel (Felmelegítés)         |
| 16 |  Gomb jelzőfényvel (Gyerekzár)            |
| 17 |  Gomb jelzőfényvel (Időzítés/késleltetés) |
| 18 | <b>-</b> Gomb (Értékek csökkentése)  |
| 19 | <b>°C</b> Hőmérsékletkijelző jelzőfényvel  |
| 20 | Kezelőfelület  |
| 21 | Ventilátor   |

## ● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Áramfelhasználás:	2200 W
A főzőedény maximális talpátmérője:	22 cm
A főzőedény minimális talpátmérője:	10 cm
Védelmi osztály:	II / 

## ● Energiafogyasztás

(tesztelve az (EU) 66/2014 sz. irányelve, I. függelékének, 2 és 2.2 fejezete szerint.)

	Jel	Adatok	Egység
Modellazonosító		HG07975	
Főzőlap típusa	-	Elektromos	-
Főzőzónák és/vagy főzőfelületek száma	-	1	-
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőfelületek, sugárzó főzőzónák, főzőlapok)	-	Indukciós	-
Kör alakú főzőzónák vagy felületek esetén: A használható felületek átmérője minden egyes elektromosan fűtött főzőzóna esetén 5 mm-es pontosságban.	Ø	22,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy felületek esetén: A használható felületek hossza és szélessége minden egyes elektromosan fűtött főzőzóna és minden egyes elektromosan fűtött főzőfelület esetén 5 mm-es pontosságban.	L	Nem ismert	cm
	W	Nem ismert	cm
Energiafelhasználás főzőzónánként vagy felületenként kilogrammonként	EC <sub>electric cooking</sub>	190,5	Wh/kg
Energiafelhasználás főzőlaponként kilogrammonként	EC <sub>electric hob</sub>	190,5	Wh/kg

### **További tudnivalók az indukciós főzőlap energiafelhasználásával kapcsolatban:**

Az indukciós főzőlap használata során a lehető legalacsonyabb energiafogyasztás elérése érdekében javasoljuk, hogy az adott hőmérsékletet/teljesítményt csak a szükséges szintre állítsa, és szükség esetén az étel elkészítése során állítson/csökkentsen rajta. Amennyire lehetséges fedeles edényeket használjon.



### **Biztonsági utasítások**

**A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!**

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

## **Gyermekek és fogyatékkal élők**

### **m FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!**

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül.

A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

## **Rendeltetésszerű használat**

### **m FIGYELMEZTETÉS!**

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

**▲ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye!** Ne helyezzen fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.

**▲ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye!** A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

## **Elektromos biztonság**

### **m VESZÉLY!**

**Áramütésveszély!** Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

### **m FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

### **m FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** Ha a felület megsérül, kapcsolja ki a készüléket, így elkerülheti az áramütés kockázatát.

### **m FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramütésveszély!** Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

## **Kezelés**

- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg még meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne érintkezzen a főzőzónával.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott.
- A vezetékeket úgy helyezze el, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani, és azokban ne eshessen kár.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

- A termék használata során gondoskodjon arról, hogy ne legyenek a termék közelében gyúlékony anyagok (pl. konyhai törlők, konyharuhák).

## Tisztítás és tárolás

### m FIGYELMEZTETÉS!

- **Sérülésveszély!** A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.
- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket tárolja hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen.

- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

### ● **Mielőtt először használná**

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
- Tisztítsa meg a terméket (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).

### ● **A termék elhelyezése**

- A terméket helyezze egy sima felületre, ahol elegendő szellőzés áll rendelkezésre.
- A termék és a körülötte lévő falak között (az oldalsó és a hátsó falakat is ideértve) hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.

### ● **Használható edények**

- Kizárólag indukciós főzőlapokhoz alkalmas, ferromágneses edényeket használjon. Ennek a jelzését az edény megvásárlásakor megtalálja. Nem mágneses fémekből (pl. alumíniumból vagy rézből), illetve más anyagokból (pl. kerámiából, porcelánból vagy üvegből) készült edények nem használhatók.
- Az edénynek laposan rá kell feküdnie az indukciós főzőlapra.
- Az edény átmérőjének 10 és 22 cm között kell lennie.

- ① **MEGJEGYZÉS:** Ha az edény átmérője nem megfelelő, vagy ha nem arra alkalmas anyagból készült:
  - Az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.
  - Egy hangjelzés hallható.
  - A kijelzőn **11** az **EO** hibajelzés jelenik meg.

## ● Kezelés

### ❗ MEGJEGYZÉSEK:

- A jobb hővezetés érdekében használjon megfelelő serpenyőket és lábasokat.
- Olyan lábasokat és serpenyőket használjon, melyek átmérője illik a főzőlaphoz.
- Az egyes gombok megnyomásakor egy hangjelzés hallható.

### A készenléti állapot bekapcsolása

- Tegyen rá egy megtöltött lábast vagy egy megtöltött serpenyőt a főzőzónára [2].
- Dugja be az csatlakozót [1] egy megfelelő konnektorba.

Egy hangjelzés hallható.



A kezelőfelület [20] összes jelzőfénye 1 másodpercre kigyullad.

A kijelzőn [11] az **-L-** látható.


A termék készenléti módban van.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Ha a főzőzóna [2] hőmérséklete 60 °C fölött van, a kijelzőn [11] a **-H-** látható.

### A programválasztási mód bekapcsolása

- Tartsa lenyomva a  [6] gombot 2 másodpercig.  
A  világít.  
A kijelzőn [11] az **ON** látható.  
Egy hangjelzés hallható.  
A termék ekkor programválasztási módban van.
- Válasszon ki egy főzési módot (lásd a „Főzési mód” c. részt).

### ❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Visszatérés készenléti módba:  
Nyomja meg a  [6] gombot.
- Ha 30 másodpercen keresztül nem választ ki főzési módot, a termék automatikusan készenléti módra vált.

## ● A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása

- Módosítsa az alábbi értékeket:
  - Teljesítményszint (200 W-os lépésekben)
  - Hőmérséklet (20 °C-os lépésekben)Nyomja meg a + [4] vagy a - [18] gombot.


### Gomb Teljesítmény/hőmérséklet

+ [4] A teljesítmény/  
hőmérséklet  
növelése (max. 2000 W,  
240 °C)

- [18] A teljesítmény/  
hőmérséklet  
csökkentése (min. 200 W,  
60 °C)

## ● Időzítő


- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy az időzítő a kívánt főzési módban használható-e: lásd a „Főzési mód” táblázatát

- Válassza ki a megfelelő főzési módot (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Időzítő indítása:  
Nyomja meg a  [17] gombot.
- Alapbeállítás:  
30 perc
- Az időzítő átállítása:
  - A + [4] vagy a - [18] gomb megnyomásával állítsa be 1 perces lépésekben.
  - A + [4] vagy a - [18] nyomva tartásával 10 perces lépésekben is beállíthatja.



### Gomb Az időzítő beállítása

+ [4] Az idő növelése (max. 3 óra)

- [18] Az idő  
csökkentése (min. 1 perc)




- A beállított időzítő aktiválása: Nyomja meg a  [17] gombot ismét, vagy várjon 5 másodpercig, és az időzítő automatikusan aktiválódik. A beállított idő 4-szer villog a kijelzőn [11].

Ezt követően a kijelzőn váltakozni fog a beállított teljesítmény/hőmérséklet, valamint a hátralévő főzési idő egészen a beállított idő lejártáig.

- Amint az időzítő **0** értékre visszaszámolt, a termék kikapcsol.
- Egy hangjelzés hallható 5-ször egymás után.
- A termék kikapcsolása, mielőtt az időzítő a **0** értékre visszaszámolt:  
Nyomja meg a  **6** gombot.
- Az időzítő újbóli beállítása:  
Nyomja meg a  **17** gombot.


## ● Késleltetési időzítő

**ⓘ MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a késleltetési időzítő a kívánt főzési módban használható-e: lásd a „Főzési mód” táblázatát





- Tartsa lenyomva a  **6** gombot 2 másodpercig. A  világít.
- A kijelzőn **11** az **ON** látható.
- Egy hangjelzés hallható.
- A késleltetési időzítő elindítása:  
Nyomja meg a  **17** gombot.
- Alapbeállítás:  
30 perc
- A késleltetési időzítő átállítása:
  - A **+** **4** vagy a **-** **18** gomb megnyomásával állítsa be 1 perces lépésekben.
  - A **+** **4** vagy a **-** **18** nyomva tartásával 10 perces lépésekben is beállíthatja.

### Gomb A késleltetési idő beállítása



- + **4** Az idő növelése (max. 24 óra)
- **18** Az idő csökkentése (min. 1 perc)
- Válassza ki a megfelelő főzési módot (lásd a „Főzési mód” c. részt).

- Amint a késleltetési időzítő befejezte a visszaszámolást, a kiválasztott főzési mód elindul.  
Ha nem történik további módosítás, a termék legfeljebb 2 óra főzést követően készenléti módba lép.
- A készenléti időzítő idő előtti leállítására:  
Nyomja meg a  **6** gombot.


## ● Gyerekzár

- A gyerekzár aktiválása:
  - Tartsa lenyomva a  **16** gombot 2 másodpercig.
  -  világít.
- A gyerekzár kikapcsolása:
  - Tartsa lenyomva a  **16** gombot 2 másodpercig.
  -  kialszik.

## ⓘ MEGJEGYZÉSEK:

- **A termék készenléti módban van:** A gyerekzárát aktiválhatja a termék készenléti módjában. Ezzel blokkolja a  **6** gomb használatát.
- A termék újbóli bekapcsolásához kapcsolja ki a gyerekzárát.
- **A termék bekapcsolt állapotban van:** A gyerekzárát aktiválhatja a termék bekapcsolt állapotában. A termék az legutolsó beállítások szerint folytatja a működést.  
A terméket a  **6** megnyomásával kapcsolhatja ki.  
A gyerekzár kikapcsolásáig az összes gomb blokkolva marad.

## ● A termék kikapcsolása









- További módosítások nélkül ha egy főzési mód folyamatban van, a termék legkésőbb 2 óra elteltével készenléti módba lép.
- Átkapcsolás egy főzési módból készenléti módba:  
Nyomja meg a  **6** gombot.  
Ha a termék forró, a termék hűtése érdekében a ventilátor **21** pár percig jár.











## ● Főzési mód

Főzési mód kiválasztása: Nyomja meg az egyik gombot a kezelőfelületen **20**. A kiválasztott főzési mód jelzőfénye kigyullad.



Mód <sup>1</sup>	Leírás
 <b>7</b> Turbó	A főzés folyamatának meggyorsítása <ul style="list-style-type: none"><li>■ A termék 30 másodpercen keresztül a legnagyobb teljesítményen működik, majd visszatér az azelőtti teljesítményszintre, hőmérsékletre vagy funkcióra.</li></ul>
 <b>8</b> Olajsütés	Sütés magas hőmérsékleten <ul style="list-style-type: none"><li>■ Amikor az összetevők hőmérséklete eléri a kiválasztott üzemmód által előírt hőmérsékleti szintet (a különböző módok legmagasabb hőmérséklete eltérő), a termék intervallum üzemmódra vált, vagy leállítja a főzést.</li></ul>
 <b>9</b> Lassú főzés	Felforralja az ételeket, majd lassan párolja tovább. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Az ételek felforrása után a termék csökkenti a hőmérsékletet.</li><li>■ Ez megóvja az ételeket a túlfőzéstől, és az ételeket a forráspont közelében tartja.</li></ul>
 <b>10</b> Párolás	Folyamatos hevítés mérsékelt teljesítményen <ul style="list-style-type: none"><li>■ A párolás alapfunkciót gyakran levesekhez, egytálételekhez, szószkokhoz és párolt ételekhez használják.</li></ul>
 <b>12</b> Tej	Folyamatos hevítés maximum 60 °C hőmérsékleten <ul style="list-style-type: none"><li>■ Különösen alkalmas tej felmelegítésére.</li><li>■ Melegítési idő: 20 perc</li></ul>
 <b>13</b> Leves	A termék a teljesítményszintet az ételek hőmérsékletéhez és a főzési időhöz igazítja. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Levesek elkészítésére és felmelegítésére is alkalmas.</li></ul>
 <b>14</b> Víz	A termék a teljesítményszintet egyenletes, magas szinten tartja. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Használható vízben főzésre</li><li>■ Maximális melegítési idő: 20 perc</li></ul>
 <b>15</b> Felmelegítés	Folyamatos hevítés mérsékelt hőmérsékleten <ul style="list-style-type: none"><li>■ Alkalmas az ételek felmelegítésére és melegen tartására azok megégetése nélkül.</li><li>■ Melegítési idő és hőmérséklet: 2 óra 60 °C-on</li></ul>

<sup>1</sup>: A hőmérséklet/teljesítmény egy program futtatásakor bármikor módosítható az állítható teljesítménytartományon belül.

Módok	Alapbeállítás	Hőm. <sup>1</sup>	Teljesítmény <sup>1</sup>	Időzítő <sup>2</sup>	Késleltetés <sup>3</sup>	Megjegyzés	
<b>M</b> <b>5</b> Alap- funkció	2 h: vagy 2 ó:	1000 W  120 °C	Igen	Igen	Igen	Nem	Átkapcsolás °C <b>19</b> és W <b>3</b> között: Nyomja meg az <b>M</b> <b>5</b> gombot.
 <b>7</b> Turbó	30 mp hosszan 2200 W, majd visszatér az azelőtti beállításhoz	Nem	Nem	Nem	Nem	Nem	
 <b>8</b> Olajsü- tés	30 min:	180 °C	Igen	Nem	Igen	Nem	
 <b>9</b> Lassú főzés	0-2 perc: 2000 W 2 perc múlva <sup>4</sup> Összesen: 30 perc	Nem	Igen	Igen	Nem	Nem	
 <b>10</b> Párolás	2 ó:	600 W	Nem	Nem	Nem	Igen	
 <b>12</b> Tej	20 perc:	60 °C	Nem	Nem	Nem	Igen	A kijelzőn <b>11</b> a <b>60</b> látható (hőmérséklet)
 <b>13</b> Leves	0-2 perc: 1000 W 2-15 perc: 1600 W 15-20 perc: 1000 W 20-60 perc: 400 W 60-90 perc: 200 W	Nem	Igen	Nem	Igen	Igen	A termék 400 W-ra kapcsol, ha a leves 3-20 percen belül forni kezd. Ezután a termék 60 percen keresztül 400 W-on marad.
 <b>14</b> Víz	20 perc:	2000 W	Nem	Igen	Igen	Nem	
 <b>15</b> Felme- legítés	2 ó:	60 °C	Nem	Nem	Nem	Igen	A kijelzőn <b>11</b> a <b>60</b> látható (hőmérséklet).

<sup>1</sup>: Ebben a módban módosítható a hőmérséklet és a teljesítmény (igen/nem)?












Ha igen: A beállításhoz nyomja meg a + **4** vagy a - **18** gombot.

<sup>2</sup>: Ebben a módban állítható időzítő (igen/nem)?

<sup>3</sup>: Ebben a módban állítható késleltetési időzítő (igen/nem)?

<sup>4</sup>: Hőmérséklet < 95 °C: 2000 W; Hőmérséklet ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Útmutató a főzéshez

Ételek		Hőmérséklet/ teljesítmény	Súly (javaslat)	Idő (javaslat)	Módot
Csirkecomb	1	180 °C	300 g	5-7 perc	 8 Olajsütés
Csirkecomb	1	180 °C	300 g	5-7 perc	 8 Olajsütés
Csirkeszárny	1	180 °C	300 g	5-7 perc	 8 Olajsütés
Halfilé	1	180 °C	300 g	3 perc	 8 Olajsütés
Fagyasztott sült burgonya	1	180 °C	300 g	5 perc	 8 Olajsütés
Előfőzött ételek (pl. ételkonzervek)		600 W	600-1000 g	5-8 perc	 9 Lassú főzés
Rákfélék	2	Alapbeállítás	600-1000 g	30 perc	 9 Lassú főzés
Marhahús	2,3	Alapbeállítás	500 g	120 perc	 10 Párolás
Birkahús	2	Alapbeállítás	500 g	120 perc	 10 Párolás
Zöldségleves	2,3	Alapbeállítás	1000-1500 g	90 perc	 13 Leves
Tyúkhúsleves	2	Alapbeállítás	600 g	90 perc	 13 Leves

1: Melegítse elő az olajat 180 °C-on kb. 10 percig.

2: Fűszerezze. (Ízlés szerint) adjon hozzá vizet vagy más alkalmas folyadékot.

3: Lásd a „Receptek” c. részt

4: Vegye figyelembe a csomagoláson található információkat

5: Alapbeállítás

6: Fagyasztott élelmiszerek: Adjon hozzá 2 perc elkészítési időt.

**MEGJEGYZÉS:** Az összetevőket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok átsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sülték-e. A szükséges sütési idő rövidebb vagy hosszabb lehet a receptekben/főzési táblázatban megadottnál.

## ● **Receptek**

### ● **Párolás**


#### **Marhahús vörösborsban**

 x 2-3

##### **Hozzávalók**

500 g	Marhahús (borda csont nélkül, darabolva)
1,5 TK	Só
0,5 TK	Őrölt feketebors
2 EK	Étolaj
1	Hagyma (felkockázva)
2	Sárgarépa (felkockázva)
100 g	Gomba (felkockázva)
300 ml	Vörösbors
500 ml	Csirke alaplé
1 TK	Szárított bazsalikom

##### **Elkészítés**

- Pácolja be a marhahúst egy tálban sóval és borssal. Tegye a hűtőszekrénybe 20 percre.
- Tegyen a főzőedénybe 2 evőkanál étolajat. Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1600 W-os teljesítményre (lásd a „A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Adja hozzá a marhahúst és süssé aranybarnára. Tegye ki egy tányérra.
- Tegye be a hagymát, a sárgarépát és a gombát a főzőedénybe. Kevergesse 5 percig.
- Adja hozzá a vörösbort, a csirkealaplét, a megsütött marhahúst és a bazsalikomot. Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „párolás” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt). Főzze 2 percen keresztül. Rendszeresen keverje meg.

### ● **Lassú főzés**

#### **Csirkes-gombás rizottó**


 x 2-3

##### **Hozzávalók**

400 g	Csirkemellfilék bőr nélkül (felkockázva)
1,5 TK	Só
0,5 TK	őrölt feketebors

2 EK	Étolaj
50 g	Vaj
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
1	Hagyma (felkockázva)
200 g	Gomba (felkockázva)
1 TK	Szárított bazsalikom
250 g	Rizottó rizs
150 ml	Fehérbor
1 l	Csirke alaplé
75 g	Finomra reszelt parmezán

##### **Elkészítés**

- Pácolja be a csirkét egy tálban sóval és borssal. Tegye félre 15 percre.
- Tegyen a főzőedénybe 2 evőkanál étolajat. Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1400 W-os teljesítményre (lásd a „A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Adja hozzá a csirkehúst, és süssé aranybarnára. Tegye ki egy tányérra.
- Tegye bele a vaj felét a főzőedénybe. Adja hozzá a fokhagymát, a hagymát, a gombát és a bazsalikomot. Keverje 5 percig rendszeresen, illetve amíg a hagyma meg nem puhul és a gomba enyhén barnás színt nem kap.
- Adja hozzá a rizst és a fehérbort. Kevergesse addig, amíg a folyadék el nem főtte a felét.
- Adja hozzá a csirkealaplé felét. Rendszeresen keverje meg.
- Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „Lassú főzés” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt). Süssé 15 percig.
- Ha szükséges, adjon hozzá némi vizet.
- Adja hozzá a csirkehúst és a csirkealaplé másik felét. Rendszeresen keverje meg.
- Főzze 13 percig.
- Amint a rizs megfőtt, keverje alá a parmezánt és a maradék vaját.

## ● Olajsütés


### Japán rántott csirke

 x 4-6

#### Hozzávalók

1200 g	Csirkecomb (felkockázva)
3 EK	Rizsbor
3 TK	Cukor
6 EK	Szójaszósz
3 EK	Gyömbér (aprítva)
3 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2	Tojás
120 g	Étkezési keményítő
1 l	Étolaj (a mennyisége függhet a főzőedény méretétől. Az étolajnak be kell fednie a csirkét)

#### Elkészítés

- Pácolja be a csirkét egy tálban rizsborral, cukorral, szójaszósszal, gyömbérral és fokhagymával. Tegye a hűtőszekrénybe legalább 15 percre.
- Keverje hozzá a csirkéhez a tojást és az étkezési keményítőt. Jól keverje át.
- Öntse be az étolajat egy edénybe.
- Állítsa az indukciós főzőfelületet 180 °C-ra, és melegítse elő kb. 10 percig (lásd a „A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Nyomja meg a  gombot, ekkor átlép „Olajsütés” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Lassan engedje bele a csirkehúsokat az étolajba. Süsse a csirkehúsokat 5-7 percen keresztül aranybarnára (egyszerre legfeljebb 300 g csirkehús legyen az edényben).
- Az olaj kifröccsenésének elkerülése érdekében emelje ki a csirkét nagyon óvatosan és lassan a sütőolajból egy merőkanál vagy fogó segítségével.

## ● Leves


### Krumplileves

 x 3-4

#### Hozzávalók


750 g	Burgonya (kockára vágva)
3	Frankfurti virsli (kockára vágva)
150 g	Zeller (felkockázva)
1	Póréhagyma, kb. 250 g (szeletekre vágva)
2	fehér hagyma, kb. 150 g (karikára vágva)
3	Sárgarépa, kb. 250 g (felkockázva)
1 l	Csirke alaplé
1 TK	Majoranna
1	Babérlevél
30 g	Petrezselyem (felaprítva)
1 EK	Étolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

#### Elkészítés

- Melegítse elő az indukciós főzőfelületet 1600 W-os teljesítményre (lásd a „A teljesítményszint és a hőmérséklet beállítása” c. részt).
- Egy nagyobb főzőedénybe tegye be az étolajat.
- Tegye bele a hagymát és pirítsa barnulásig (kb. 5 perc).
- Tegye az edénybe a majorannát, a burgonyát, a póréhagymát, a sárgarépát, a virsli, a petrezselymet és a zellert, majd pirítsa a hagymával együtt további 2 percig.
- Öntse fel a csirkealaplével, majd adja hozzá a babérlevelet.
- Fedje le az edényt egy fedővel, majd nyomja meg a  gombot, így átlép „Leves” módba (lásd a „Főzési mód” c. részt).
- Főzze 90 percig.
- Időnként kevergesse meg a levest.
- Ízesítse sóval és borsal.



## ● Tisztítás és ápolás

m **VESZÉLY! Áramütésveszély!** Tisztítás előtt: Minden esetben húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

m **FIGYELMEZTETÉS!** A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.  
Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.


m **FIGYELEM!** A készülék vagy az alkatrészei tisztításához ne használjon súroló hatású, durva tisztítószeret, illetve kemény keféket vagy hegyes tárgyakat. Anyagi károk kockázata.

- A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén használjon mosogatószeret.
- Törölje át a főzőzónát  és a kezelőfelületet  rendszeresen lágy tisztítószerrel.
- Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.
- Ne használjon tisztító sprayt vagy más agresszív tisztítószeret, mivel ezek foltokat, elkenődést okozhatnak vagy a felület homályosodását okozhatják.
- Tisztítás után: Hagyja a terméket megszáradni.

## ● Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
Az indukciós főzőlap nem kapcsol be.	Nincs bedugva az elektromos csatlakozó <b>1</b> . A gyerekzár aktív.	Dugja be az elektromos csatlakozót <b>1</b> egy megfelelő konnektorba. Kapcsolja ki a gyerekzárát (lásd a „Gyerekzár” c. részt).
A főzőzóna <b>2</b> nem melegszik fel.	Az edény nem alkalmas indukciós főzéshez.	Csak indukciós főzésre alkalmas edényeket használjon.
A kijelzőn <b>11</b> az <b>E0</b> látható.	Nincs a főzőzónán <b>2</b> edény. Az edény nem alkalmas indukciós főzéshez. Az edény túl kicsi és nem a főzőzóna <b>2</b> közepén van.	Tegyen rá egy edényt a főzőzónára <b>2</b> . Csak indukciós főzésre alkalmas edényeket használjon. Csak olyan edényeket használjon, amelyek talpátmérete 10 és 22 cm között van, és mindig helyezze azokat a főzőzóna <b>2</b> közepére.
A kijelzőn <b>11</b> az <b>E1</b> , <b>E2</b> , <b>E3</b> vagy az <b>E4</b> látható.	Műszaki hiba	Vegye fel a kapcsolatot a forródrótunkkal (lásd a „Garancia” c. részt).
A kijelzőn <b>11</b> az <b>E5</b> látható.	A főzőzóna <b>2</b> túlhevülés elleni védelme	Várja meg, amíg a termék lehűl. Amint csökken a hőmérséklet, tartsa nyomva a <b>6</b> gombot 2 másodpercig a termék újraindításához.
A kijelzőn <b>11</b> az <b>E6</b> látható.	A termék túlhevülés elleni védelme	

## ● Tárolás

 **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- Tárolás előtt: Tisztítsa meg a terméket.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne tárolja a terméket függőleges helyzetben.

## ● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.



A termék és a csomagolóanyagok újrahasznosíthatóak, semmisítse meg ezeket elkülönítve a jobb hulladékkezelés érdekében.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.



## ● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

## **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456\_7890) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címloldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervezetek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

### **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536













E-mail: owim@lidl.hu



<b>Uporabljena opozorila in simboli</b>	Stran 44
<b>Uvod</b>	Stran 45
Namenska uporaba	Stran 45
Obseg dobave	Stran 45
Opis delov	Stran 45
Tehnični podatki	Stran 46
Poraba energije	Stran 46
<b>Varnostna navodila</b>	Stran 47
<b>Pred prvo uporabo</b>	Stran 50
<b>Postavitev izdelka</b>	Stran 50
<b>Primerna posoda za kuhanje</b>	Stran 50
<b>Upravljanje</b>	Stran 51
Nastavitev moči in temperature	Stran 51
Časovnik	Stran 51
Zakasnitev	Stran 52
Otroško varovalo	Stran 52
Izklop izdelka	Stran 52
Način kuhanja	Stran 53
Smernice za kuhanje	Stran 55
<b>Recepti</b>	Stran 56
Dušenje	Stran 56
Zavretje	Stran 56
Cvrtje	Stran 57
Juha	Stran 57
<b>Čiščenje in nega</b>	Stran 58
<b>Odpravljanje napak</b>	Stran 59
<b>Shranjevanje</b>	Stran 60
<b>Odstranjevanje</b>	Stran 60
<b>Garancijski list</b>	Stran 62

## Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

	<b>NEVARNOST!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Nevarnost opeklin! Vroče površine, ne dotikajte se!
	<b>OPOZORILO!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Pozor, vroča površina!
	<b>PREVIDNO!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.		Nevarnost - Tveganje električnega udara!
			Ta simbol pove, da so uporabljeni materiali primerni za stik z živili in skladni z evropskimi predpisi.
	<b>POZOR!</b> Ta simbol s signalno besedo »Pozor« označuje nevarnost morebitne poškodbe lastnine.		Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	<b>OPOMBA:</b> Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		Simbol za izdelek z zaščitnim razredom II
	Izmenični tok/napetost		Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.
<b>Hz</b>	Hertz (omrežna frekvenca)		
<b>W</b>	Vat		

# **INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA**

## ● **Uvod**

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

## ● **Namenska uporaba**

Izdelek je namenjen segrevanju in pripravi živil. Izdelka ne uporabljajte za noben drug namen.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne za zdravstvene ali komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

## ● **Obseg dobave**

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in da so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Indukcijska kuhalna plošča
- 1 Navodila za uporabo

## ● **Opis delov**

Pred branjem odprite preklopljeno stran s skicami. Seznanite se z vsemi funkcijami izdelka.

(Sl. A)

- 1 Priključni kabel z električnim vtičem
- 2 Kuhalno območje
- 3 **W** Prikaz moči (v vatih)
- 4 + Tipka (povečanje vrednosti)
- 5 **M** Tipka (osnovna funkcija)
- 6  Tipka z lučko (vklop/izklop)
- 7  Tipka z lučko (povečana moč)
- 8  Tipka z lučko (cvrtje)
- 9  Tipka z lučko (zavretje)
- 10  Tipka z lučko (dušenje)
- 11 Prikazovalnik
- 12  Tipka z lučko (mleko)
- 13  Tipka z lučko (juha)
- 14  Tipka z lučko (voda)
- 15  Tipka z lučko (pogrevanje)
- 16  Tipka z lučko (otroško varovalo)
- 17  Tipka z lučko (časovnik/zakasnitev)
- 18 - Tipka (zmanjšanje vrednosti)
- 19 °C Prikaz temperature
- 20 Upravljalno polje
- 21 Ventilator

## ● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220-240 V~, 50-60 Hz
Električna moč:	2200 W
Maksimalni premer dna posode za kuhanje:	22 cm
Minimalni premer dna posode za kuhanje:	10 cm
Zaščitni razred:	II / □

## ● Poraba energije

(preizkušeno po Uredbi (EU) št. 66/2014, Priloga I, razdelka 2 in 2.2)

	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacijska oznaka modela		HG07975	
Vrsta kupalne plošče	-	Električna	-
Število kupalnih območij in/ali kuhališč	-	1	-
Ogrevalna tehnologija (indukcijska kupalna območja in kuhališča, sevalna kupalna območja, kupalne plošče)	-	Indukcija	-
Pri krožnih kupalnih območjih ali kuhališčih: Premer uporabne površine vsakega električno ogrevanega kupalnega območja je naveden s točnostjo 5 mm.	Ø	22,0	cm
Za kupalna območja ali kuhališča, ki niso krožna: Dolžina in širina uporabne površine za vsako električno ogrevano kupalno območje ter vsako električno ogrevano kuhališče sta navedeni s točnostjo do 5 mm.	L	-	cm
	W	-	cm
Poraba energije na kupalno območje ali kuhališče na kg	EC <sub>electric cooking</sub>	190,5	Wh/kg
Poraba energije za kupalno ploščo na kg	EC <sub>electric hob</sub>	190,5	Wh/kg

### **Dodatni napotki za porabo energije indukcijske kuhalne plošče:**

Da bi ohranili čim manjšo porabo energije pri uporabi indukcijske kuhalne plošče, priporočamo, da izberete le najvišjo potrebno nastavitvev temperature/moči, in jo po potrebi prilagodite/zmanjšate med pripravo hrane. Kadar koli je mogoče, uporabljajte lonce s pokrovi.



### **Varnostna navodila**

**PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK PREDATE DRUGIM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!**

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil!

## **Otroci in osebe s posebnimi potrebami**

### **m OPOZORILO!**

### **NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE TER OTROKE!**

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom.

Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.


Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.


- Ta izdelek smejo otroci od dopolnjenega 8 leta in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati le, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

## Namenska uporaba

m **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe. Ta izdelek uporabljajte izključno skladno s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

 **OPOZORILO! Nevarnost opeklin!** Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovk, ne polagajte na kuhalno ploščo, saj se lahko segrejejo.

 **OPOZORILO! Nevarnost opeklin!** Izdelek se med delovanjem segreje. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.

## Električna varnost

m **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebje.

m **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

m **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Če

je površina poškodovana, napravo izklopite, da preprečite možen električni udar.

m **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Ne

uprabljajte izdelka, če je poškodovan. Izdelek ločite od električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla ali so na njem vidne poškodbe.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, ali napetost in nazivni tok ustrežata podatkom o napajanju, navedenim na tipski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta električni vtič in priključni kabel poškodovana. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnostim.
- Priključni kabel zaščitite pred poškodbami. Pazite, da ne visi čez ostre robove in ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini vročih površin ali odprtega ognja.

## Upravljanje

- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče površine (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti vročini.
- Izdelka med uporabo in kratek čas po njej, ko je še topel, ne pokrivajte.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotakne kuhalnega območja.
- Ne priporočamo uporabe podaljševalnega kabla.
- Priključne kable položite tako, da se na njih ni mogoče spotakniti ali jih poškodovati.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



- Ko izdelek uporabljate, pazite, da v bližini ni vnetljivih materialov (npr. kuhinjske krpe, držala za posode itd.).

## Čiščenje in shranjevanje

### m **OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!**

Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.
- Električnega vtiča iz vtičnice ne potegnite za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo ter kapljanjem ali brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in zunaj dosega otrok.

- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelniki.

### ● **Pred prvo uporabo**

- Odstranite embalažo.
- Izdelek očistite (glejte »Čiščenje in nega«).

### ● **Postavitev izdelka**

- Izdelek postavite na ravno površino z dovolj prostora za prezračevanje.
- Med izdelkom in sosednjimi stenami (vključno s stranskimi ter hrbtno steno) mora biti najmanj 10 cm prostora.

### ● **Primerna posoda za kuhanje**

- Uporabljajte samo feromagnetno posodo za kuhanje, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. To je pri nakupu posode običajno jasno označeno. Posoda iz nemagnetnih kovin (na primer aluminij in baker) in drugih materialov (npr. keramike, porcelana ali stekla) ni primerna.
- Posoda mora z vso površino stati na indukcijskem kuhališču.
- Posoda mora imeti premer od 10 do 22 cm.

- ① **OPOMBA:** Če posoda nima ustreznega premera ali je iz napačnega materiala:
  - Indukcijsko kuhališče se samodejno izklopi.
  - Oglasi se signalni ton.
  - Na prikazovalniku **11** se prikaže obvestilo o napaki **EO**.

## ● **Upravljanje**

### ❗ **OPOMBA:**

- Za boljši prenos toplote uporabljajte primerne ponve in lonce.
- Uporabljajte lonce in ponve, ki se prilegajo premeru kuhalnega območja.
- Ob vsakem pritisku tipke se oglasi signalni ton.

### **Vklop pripravljenosti**

- Na kuhhalno območje [2] postavite napolnjen kuhalni lonec ali napolnjeno ponev.
- Električni vtič [1] vtaknite v primerno električno vtičnico.  
Oglasi se signalni ton.  
Na upravljalnem polju [20] za 1 sekundo zasvetijo vse lučke.  
Na prikazovalniku [11] se prikaže **-L-**.  
Izdelek je v pripravljenosti.

- ❗ **OPOMBA:** Če je temperatura kuhalnega območja [2] nad 60 °C, kaže prikazovalnik [11] **-H-**.

### **Vklop načina za izbiranje načina**

- Tipko [6] pridržite za 2 sekundi.  
Zasveti [6].  
Na prikazovalniku [11] se prikaže **ON**.  
Oglasi se signalni ton.  
Izdelek je zdaj v načinu za izbiranje načina.
- Izberite način kuhanja (glejte »Način kuhanja«).

### ❗ **OPOMBA:**

- Nazaj v pripravljenost:  
Pritisnite [6].
- Če 30 sekund ne izberete načina kuhanja, se izdelek samodejno preklopi v pripravljenost.

## ● **Nastavitev moči in temperature**

- Spremenite naslednje vrednosti:
  - Moč (v korakih po 200 W)
  - Temperatura (v korakih po 20 °C)Pritisnite + [4] ali - [18].



Tipka	Moč/temperatura
+ [4]	Poveča moč/temperaturo (največ 2000 W, 240 °C)
- [18]	Zmanjša moč/temperaturo (najmanj 200 W, 60 °C)

## ● **Časovnik**

- ❗ **OPOMBA:** Preverite, ali lahko v zelenem načinu kuhanja uporabljate časovnik: glejte tabelo »Način kuhanja«
- Izberite primerni način kuhanja (glejte »Način kuhanja«).
- Zagon časovnika:  
Pritisnite [17].
- Osnovna nastavitev:  
30 minut
- Nastavitev časovnika:
  - Pritisnite + [4] ali - [18] za preklop vrednosti v korakih po 1 minuto.
  - Za preklop vrednosti v korakih po 10 minut tipko + [4] ali - [18] pridržite za dalj časa.




Tipka	Nastavitev časovnika
+ [4]	Podaljša čas (največ 3 ure)
- [18]	Skrajša čas (najmanj 1 minuta)

- Vklop nastavljenega časovnika: Še enkrat pritisnite [17] ali počakajte 5 sekund, da se časovnik samodejno vklopi. Nastavljeni čas štirikrat utripne na prikazovalniku [11]. Prikazovalnik nato izmenoma kaže nastavljeno moč/temperaturo in preostali čas kuhanja, dokler se nastavljeni čas ne izteče.

- Ko časovnik prešteje navzdol do **0**, se izdelek izklopi.  
Petkrat se oglasi signalni ton.
- Izklop izdelka, preden časovnik prešteje do **0**:  
Pritisnite  **6**.
- Vnovična nastavitvev časovnika:  
Pritisnite  **17**.


## ● Zakasnitev

**i OPOMBA:** Preverite, ali lahko v zelenem načinu kuhanja uporabljate zakasnitev: glejte tabelo »Način kuhanja«





- Tipko  **6** pridržite za 2 sekundi.  sveti.
- Na prikazovalniku **11** se prikaže **ON**.
- Oglasi se signalni ton.
- Vklp zakasnitve:  
Pritisnite  **17**.
- Osnovna nastavitvev:  
30 minut
- Nastavitvev zakasnitve:
  - Pritisnite **+** **4** ali **-** **18** za preklp vrednosti v korakih po 1 minuto.
  - Za preklp vrednosti v korakih po 10 minut tipko **+** **4** ali **-** **18** pridržite za dalj časa.

### Tipka Nastavitvev zakasnitve



<b>+</b>	<b>4</b>	Podaljša čas	(največ 24 ure)
<b>-</b>	<b>18</b>	Skrajša čas	(najmanj 1 minuta)

- Izberite primerni način kuhanja (glejte »Način kuhanja«).
- Ko se zakasnitev izteče, se izbrani način kuhanja izklopi.  
Če izdelka ne upravljate več, se izdelek po največ dveh urah kuhanja samodejno preklopi v pripravljenost.
- Predhodni izklop zakasnitve:  
Pritisnite  **6**.


## ● Otroško varovalo

- Vklp otroškega varovala:
  - Tipko  **16** pridržite za 2 sekundi.
  -  sveti.
- Izklop otroškega varovala:
  - Tipko  **16** pridržite za 2 sekundi.
  -  ugasne.

### **i OPOMBA:**

- **Izdelek v pripravljenosti:** Otroško varovalo lahko vklopíte, ko je izdelek v pripravljenosti. S tem preprečíte uporabo tipke  **6**.
- Če želite znova vklopiti izdelek, izklopíte otroško varovalo.
- **Vklopjen izdelek:** Otroško varovalo lahko vklopíte, ko je izdelek vključen. Izdelek deluje naprej z nazadnje določenimi nastavitvami.  
Izdelek lahko izklopíte s pritiskom tipke  **6**.  
Vse druge tipke so blokirane, dokler ne izklopíte otroškega varovala.

## ● Izklop izdelka

- Če deluje način kuhanja, se izdelek po največ 2 urah kuhanja brez upravljanja samodejno preklopi v pripravljenost.
- Preklp iz načina kuhanja v pripravljenost: Pritisnite  **6**.  
Če je izdelek vroč, nekaj minut deluje ventilator **21**, da ohladi izdelek.









## ● Način kuhanja

Izbira načina kuhanja: Pritisnite tipko na upravljalnem polju **20**. Sveti prikaz izbranega načina kuhanja.



Način <sup>1</sup>	Opis
<b>7</b> Povečana moč	Pospeši pripravo ■ Izdelek deluje 30 sekund s polno močjo, nato pa preklopi nazaj na prejšnjo moč, temperaturo ali funkcijo.
<b>8</b> Cvrtje	Priprava pri visokih temperaturah ■ Ko temperatura sestavin doseže za izbrani način predvideno temperaturo (maksimalna temperatura se razlikuje glede na način), se izdelek preklopi v intervalni način ali ustavi pripravo.
<b>9</b> Zavretje	Jed zavre in nato počasi kuha naprej. ■ Ko jed zavre, izdelek zmanjša moč. ■ S tem je preprečeno prekipevanje jedi, ki ostanejo v bližini vrelišča.
<b>10</b> Dušenje	Stalno segrevanje z zmerno močjo ■ Ta osnovna funkcija za dušenje se pogosto uporablja z juhe, enolončnice, omake in dušene jedi.
<b>12</b> Mleko	Stalno segrevanje pri temperaturi največ 60 °C ■ Posebej primerno za segrevanje mleka. ■ Trajanje segrevanja: 20 minut
<b>13</b> Juha	Izdelek prilagodi moč temperaturi jedi in času priprave. ■ Način je primeren za pripravo in pogrevanje juh.
<b>14</b> Voda	Izdelek vzdržuje stalno visoko moč. ■ To je primerno za kuhanje vode ■ Maksimalno trajanje segrevanja: 20 minut
<b>15</b> Pogrevanje	Stalno segrevanje z zmerno vročino ■ To je primerno za pogrevanje in vzdrževanje temperature jedi brez nevarnosti, da jih zažgemo. ■ Trajanje in temperatura segrevanja: 2 uri pri 60 °C

<sup>1</sup>: Temperaturo/moč pri izvajanju programa je mogoče kadar koli nastaviti znotraj nastavljenega območja moči.

Način	Osnovna nastavitvev	Temp. <sup>1</sup>	Moč <sup>1</sup>	Časovnik <sup>2</sup>	Zakasnitev <sup>3</sup>	Opomba	
<b>M</b> <b>5</b> Osnovna funkcija	2 h: ali 2 h:	1000 W  120 °C	Da	Da	Ne	Preklop med °C <b>19</b> in <b>W</b> <b>3</b> . Pritisnite <b>M</b> <b>5</b> .	
 <b>7</b> Povečana moč	Za 30 s se vklopi moč 2200 W, nato se povrne prejšnja nastavitvev	Ne	Ne	Ne	Ne		
 <b>8</b> Cvrtje	30 min:	180 °C	Da	Ne	Da	Ne	
 <b>9</b> Zavretje	0-2 min: 2000 W Po 2 min <sup>4</sup> Skupaj: 30 min	Ne	Da	Da	Ne		
 <b>10</b> Dušenje	2 h:	600 W	Ne	Ne	Ne	Da	
 <b>12</b> Mleko	20 min:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Da	Prikazovalnik <b>11</b> kaže <b>60</b> (temperatura)
 <b>13</b> Juha	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	Ne	Da	Ne	Da	Izdelek preklopi na 400 W, ko začne juha vreti v času od 3 do 20 min. Nato ostane izdelek 60 min na moči 400 W.	
 <b>14</b> Voda	20 min:	2000 W	Ne	Da	Da	Ne	
 <b>15</b> Pogrevanje	2 h:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Da	Prikazovalnik <b>11</b> kaže <b>60</b> (temperatura).

<sup>1</sup>: Ali je v tem načinu mogoče nastaviti temperaturo in moč (Da/Ne)?












Če je: Za nastavljanje pritisnite + **4** ali - **18**.

<sup>2</sup>: Ali je v tem načinu mogoče uporabljati časovnik (Da/Ne)?

<sup>3</sup>: Ali je v tem načinu mogoče uporabljati zakasnitev (Da/Ne)?

<sup>4</sup>: Temperatura < 95 °C: 2000 W; temperatur ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Smernice za kuhanje

Jed	Temperatura/moč	Teža (predlog)	Čas (predlog)	Način
Piščancje stegno	<sup>1</sup> 180 °C	300 g	5–7 min <sup>6</sup>	 8 Cvrtje
Piščanca krača	<sup>1</sup> 180 °C	300 g	5–7 min <sup>6</sup>	 8 Cvrtje
Piščancje perutničke	<sup>1</sup> 180 °C	300 g	5–7 min <sup>6</sup>	 8 Cvrtje
Ribji file	<sup>1</sup> 180 °C	300 g	3 min <sup>6</sup>	 8 Cvrtje
Zamrznjen ocvrt krompirček	<sup>1</sup> 180 °C	300 g	5 min	 8 Cvrtje
Predpripravljene jedi (npr. iz konzerve)	600 W	600–1000 g	5–8 min <sup>4,6</sup>	 9 Zavretje
Raki	<sup>2</sup> Osnovna nastavitvev	600–1000 g	30 min	 9 Zavretje
Govedina	<sup>2,3</sup> Osnovna nastavitvev	500 g	120 min <sup>5</sup>	 10 Dušenje
Jagnjetina	<sup>2</sup> Osnovna nastavitvev	500 g	120 min <sup>5</sup>	 10 Dušenje
Zelenjavna juha	<sup>2,3</sup> Osnovna nastavitvev	1000–1500 g	90 min <sup>5</sup>	 13 Juha
Piščanca juha	<sup>2</sup> Osnovna nastavitvev	600 g	90 min <sup>5</sup>	 13 Juha

<sup>1</sup>: Olje segrevajte približno 10 minut pri 180 °C.

<sup>2</sup>: Marinirajte z začimbami. (Po želji) dodajte vodo ali drugo primerno tekočino.

<sup>3</sup>: Glejte »Recepti«

<sup>4</sup>: Upoštevajte informacije na embalaži

<sup>5</sup>: Osnovna nastavitvev

<sup>6</sup>: Globoko zamrznjena živila: Pripravo podaljšajte za 2 minuti.

**OPOMBA:** Sestavine redno preverjajte, ali so skuhanе oziroma dovolj zapečene. Potreben čas priprave je lahko krajši ali daljši kot v receptih/tabeli za pripravo.

## ● Recepti

### ● Dušenje


#### Goveje meso v rdečem vinu

 x 2-3

##### Sestavine

500 g	Goveje meso (rebra brez kosti, nasekljano)
1,5 čž	Sol
0,5 čž	Črn poper, mlet
2 jž	Jedilno olje
1	Čebula (narezana na kocke)
2	Korenje (narezano na kocke)
100 g	Gobe (nasekljane)
300 ml	Rdeče vino
500 ml	Piščancnja jušna osnova
1 čž	Bazilika, sušena

##### Priprava

- Goveje meso v skledi marinirajte s soljo in poprom. Za 20 minut ga dajte v hladilnik.
- V lonec dajte 2 jž jedilnega olja. Indukcijsko kuhališče nastavite na moč 1600 W (glejte »Nastavitev moči in temperature«).
- Dodajte goveje meso in ga zapecite do svetlorjave barve. Odložite ga na krožnik.
- V lonec dajte čebulo, korenček in gobe. Mešajte 5 minut.
- Dodajte rdeče vino, piščančjo jušno osnovo, pripravljeno govedino in baziliko. Pritisnite , da preklopite v način »Dušenje« (glejte »Način kuhanja«). Kuhajte 2 uri. Redno mešajte.

## ● Zavretje


#### Rižota s piščancem in gobami

 x 2-3

##### Sestavine

400 g	Fileji piščančjih prsi brez kože (narezani na kocke)
1,5 čž	Sol
0,5 čž	Črn poper, mlet
2 jž	Jedilno olje
50 g	Maslo
2 stroka	Česen (nasekljan)
1	Čebula (narezana na kocke)
200 g	Gobe (nasekljane)
1 čž	Bazilika, sušena
250 g	Riž za rižoto
150 ml	Belo vino
1 l	Piščancnja jušna osnova
75 g	Drobno nastrgan parmezan

##### Priprava

- Piščanca v skledi marinirajte s soljo in poprom. Za 15 minut ga dajte na stran.
- V lonec dajte 2 jž jedilnega olja. Indukcijsko kuhališče nastavite na moč 1400 W (glejte »Nastavitev moči in temperature«).
- Dodajte piščanca in ga zapecite do svetlorjave barve. Odložite ga na krožnik.
- V lonec dajte polovico masla. Dodajte česen, čebulo, gobo in baziliko. Redno mešajte 5 minut ali dokler se čebula ne zmežča, gobe pa rahlo porjavijo.
- Dodajte riž in belo vino. Mešajte, dokler se ne pokuha pol tekočine.
- Dodajte polovico piščančje jušne osnove. Redno mešajte.
- Pritisnite , da preklopite v način »Zavretje« (glejte »Način kuhanja«). Kuhajte 15 minut.
- Po potrebi dodajte malo vode.
- Dodajte piščanca in drugo polovico piščančje jušne osnove. Redno mešajte.
- Kuhajte 13 minut.
- Ko je riž pripravljen, vmešajte parmezan in preostalo maslo.

## ● Cvrtje


### Japonski pečeni piščanec

 x 4-6

#### Sestavine

1 200 g	Piščančje stegno (narezano na kocke)
3 jž	Riževino
3 čž	Sladkor
6 jž	sojina omaka
3 jž	Ingver (nasekljan)
3 stroka	Česen (nasekljan)
2	Jajca
120 g	Jedilni škrob
1 l	Jedilno olje (Količina se lahko razlikuje glede na velikost lonca. Jedilno olje naj pokrije piščanca.)

#### Priprava

- Piščanca marinirajte v skledi z riževim vinom, sladkorjem, sojino omako, ingverjem in česnom. Za najmanj 15 minut ga dajte v hladilnik.
- Jajca in koruzni škrob dodajte piščancu. Dobro zmešajte.
- Jedilno olje dajte v kuhalni lonec.
- Indukcijsko kuhališče nastavite na 180 °C in segrevajte približno 10 minut (glejte »Nastavitev moči in temperature«).
- Pritisnite , da preklopite v način »Cvrtje« (glejte »Način kuhanja«).
- Piščanca previdno položite v jedilno olje. Piščanca cvrite od 5 do 7 minut do zlatorjave barve (v lonec dajte največ po 300 g piščančjih kock).
- Preprečite razlitje jedilnega olja, tako da piščanca zelo previdno in počasi s penovko ali prijemalko dvignete iz jedilnega olja.

## ● Juha


### Krompirjeva juha

 x 3-4

#### Sestavine

750 g	Krompir (narezan na kocke)
3	Hrenovke (narezane na kocke)
150 g	Gomoljna zelena (narezana na kocke)
1	Por, približno 250 g (narezan na rezine)
2	Bela čebula, približno 150 g (narezana na obroče)
3	Korenje, približno 250 g (narezano na kocke)
1 l	Piščančja jušna osnova
1 čž	Majaron
1	Lovorov list
30 g	Peteršilj (nasekljan)
1 jž	Jedilno olje
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Popper

#### Priprava

- Indukcijsko kuhališče nastavite na moč 1 600 W (glejte »Nastavitev moči in temperature«).
- V velik lonec dajte jedilno olje.
- Dodajte čebulo in popražite, dokler ne začne postajati rjava (približno 5 minut).
- Majaron, krompir, por, korenje, hrenovke, peteršilj in gomoljno zeleno dajte v lonec in vse skupaj pražite še 2 minuti.
- Polijte s piščančjo jušno osnovo in dodajte lovorov list.
- Lonec pokrijte s pokrovko in pritisnite , da preklopite v način »Juha« (glejte »Način kuhanja«).
- Kuhajte 90 minut.
- Juho občasno premešajte.
- Začinite s soljo in poprom.



## ● Čiščenje in nega

### m **NEVARNOST! Nevarnost**

**električnega udara!** Pred čiščenjem:

Izdelek vedno ločite od električnega napajanja.



### **NEVARNOST! Nevarnost opeklin!**

Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

### m **OPOZORILO!** Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine vdrle v izdelek.

### m **POZOR!** Za čiščenje izdelka ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil, trdih krtač ali koničastih predmetov. Sicer je prisotna nevarnost gmotne škode.

- Ohišje čistite samo z rahlo vlažno krpo. Po potrebi uporabite malo sredstva za pomivanje posode.
- Kuhalno območje  in upravljalno polje  redno brišite z blagim sredstvom za pomivanje posode.
- Nato jih obrišite s krpo, ki ste jo navlažili s čisto vodo, da odstranite ostanke sredstva za pomivanje.
- Ne uporabljajte čistilnih razpršil ali drugih agresivnih čistil, saj lahko na površini povzročijo madeže, proge ali motnost.
- Po čiščenju: Izdelek pustite, da se posuši.

## ● Odpravljanje napak

Težava	Vzrok	Odprava
Indukcijska kuhalna plošča se ne vključi.	Električni vtič <b>1</b> ni priključen. Vključeno je otroško varovalo.	Električni vtič <b>1</b> priključite v primerno električno vtičnico. Onemogočite otroško varovalo (glejte »Otroško varovalo«).
Kuhalno območje <b>2</b> se ne segreje.	Posoda za kuhanje ni primerna za indukcijska kuhališča.	Uporabljajte samo posodo za kuhanje, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.
Na prikazovalniku <b>11</b> se prikaže <b>E0</b> .	Na kuhalno območje <b>2</b> ni postavljena posoda za kuhanje. Posoda za kuhanje ni primerna za indukcijska kuhališča. Posoda za kuhanje je premajhna ali ni na sredini kuhalnega območja <b>2</b> .	Na kuhalno območje <b>2</b> postavite posodo za kuhanje. Uporabljajte samo posodo za kuhanje, ki je primerna za indukcijsko kuhanje. Uporabljajte samo posodo, ki ima dno s premerom od 10 do 22 cm, in jo postavite na sredino kuhalnega območja <b>2</b> .
Na prikazovalniku <b>11</b> se prikaže <b>E1</b> , <b>E2</b> , <b>E3</b> ali <b>E4</b> .	Tehnična napaka	Obrnite se na našo linijo za pomoč (glejte »Garancijski list«).
Na prikazovalniku <b>11</b> se prikaže <b>E5</b> .	Zaščita pred pregrevanjem kuhalnega območja <b>2</b>	Počakajte, da se izdelek ohladi. Ko temperatura pade, tipko <b>6</b> pridržite za 2 sekundi, da znova zaženete izdelek.
Na prikazovalniku <b>11</b> se prikaže <b>E6</b> .	Zaščita izdelka pred pregrevanjem	

## ● Shranjevanje

### **NEVARNOST! Nevarnost opeklin!**

Izdelka ne shranjujte takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

- Pred shranjevanjem: Očistite izdelek.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.
- Izdelka ne shranjujte v pokončnem položaju.

## ● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.



Izdelek in materiale embalaže je mogoče reciklirati; za lažjo obdelavo odpadkov jih odstranite ločeno. Logotip Triman velja samo za Francijo.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

## Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 123456\_7890) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

### Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080082034

E-Mail: [owim@lidl.si](mailto:owim@lidl.si)



## Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080082034

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,  
SI-1218 Komenda

<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana 64
<b>Úvod</b> .....	Strana 65
Použití v souladu s určením .....	Strana 65
Rozsah dodávky .....	Strana 65
Popis dílů .....	Strana 65
Technické údaje .....	Strana 66
Spotřeba energie .....	Strana 66
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 67
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana 70
<b>Polohování výrobku</b> .....	Strana 70
<b>Vhodné kuchyňské nádobí</b> .....	Strana 70
<b>Obsluha</b> .....	Strana 71
Nastavte úroveň výkonu a teplotu .....	Strana 71
Časovač .....	Strana 71
Časovač zpoždění .....	Strana 72
Dětská pojistka .....	Strana 72
Vypněte výrobek .....	Strana 72
Režim vaření .....	Strana 73
Směrnice pro vaření .....	Strana 75
<b>Recepty</b> .....	Strana 76
Dušení .....	Strana 76
Var .....	Strana 76
Fritování .....	Strana 77
Polévka .....	Strana 77
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana 78
<b>Odstraňování chyb</b> .....	Strana 79
<b>Skladování</b> .....	Strana 80
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 80
<b>Záruka</b> .....	Strana 81

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>		<p>Riziko popálení! Horké povrchy, nedotýkejte se!</p>
	<p><b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>		<p>Opatrně, horký povrch!</p>
	<p><b>OPATRNĚ!</b> Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>		<p>Nebezpečí – Riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
			<p>Tento symbol označuje, že použité materiály jsou bezpečné pro styk s potravinami a odpovídají evropským nařízením.</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.</p>		<p>Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.</p>
	<p><b>UPOZORNĚNÍ:</b> Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>		<p>Symbol pro výrobek ochranné třídy II</p>
	<p>Střídavý proud/napětí</p>		<p>Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (síťová frekvence)</p>		
<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>		

# INDUKČNÍ PLOTÝNKA

## ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

## ● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je koncipován k ohřívání a přípravě potravin. Výrobek nepoužívejte pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro zdravotnické nebo komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky












Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Indukční plotýnka
- 1 Návod na obsluhu

## ● Popis dílů


Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

(Obr. A)

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Přípojné vedení se síťovou zástrčkou   |
| 2  | Varná zóna   |
| 3  | <b>W</b> Displej stupně výkonu (ve watttech) s indikací  |
| 4  | <b>+</b> Tlačítko (Zvýšit hodnoty)   |
| 5  | <b>M</b> Tlačítko (Základní funkce)  |
| 6  |  Tlačítko s indikací (zap/vyp)                    |
| 7  |  Tlačítko s indikací (Zrychlení)                  |
| 8  |  Tlačítko s indikací (Fritování)                  |
| 9  |  Tlačítko s indikací (Var)                        |
| 10 |  Tlačítko s indikací (Dušení)                     |
| 11 | Displej  |
| 12 |  Tlačítko s indikací (Mléko)                      |
| 13 |  Tlačítko s indikací (Polévka)                    |
| 14 |  Tlačítko s indikací (Voda)                      |
| 15 |  Tlačítko s indikací (Ohřívání)                 |
| 16 |  Tlačítko s indikací (Dětská pojistka)          |
| 17 |  Tlačítko s indikací (Časovač/časovač zpoždění) |
| 18 | <b>-</b> Tlačítko (Zmenšit hodnotu)  |
| 19 | <b>°C</b> Displej teploty s indikací   |
| 20 | Ovládací pole  |
| 21 | Ventilátor   |



## ● Technické údaje

Vstupní napětí:	220-240 V~, 50-60 Hz
Spotřeba proudu:	2200 W
Max. průměr dna kuchyňského nádobí:	22 cm
Min. průměr dna kuchyňského nádobí:	10 cm
Ochranná třída:	II / 

## ● Spotřeba energie

(testováno podle nařízení (EU) č.66/2014, přílohy I, oddílů 2 a 2.2)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační značka modelu		HG07975	
Typ varné desky	-	Elektrický	-
Počet varných zón a/nebo varných ploch	-	1	-
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, zóny pro radiační vaření, plotýnky)	-	Indukce	-
Pro kruhové varné zóny nebo plochy: Průměr použitelného povrchu pro každou elektricky vyhřívanou varnou zónu s přesností 5 mm.	Ø	22,0	cm
Pro nekrhové varné zóny nebo plochy: Délka a šířka použitelného povrchu pro každou elektricky vyhřívanou varnou zónu a každou elektricky vyhřívanou varnou plochu s přesností 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Spotřeba energie na jednu varnou zónu nebo plochu na kg	EC <sub>electric cooking</sub>	190,5	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky na kg	EC <sub>electric hob</sub>	190,5	Wh/kg

### **Další informace o spotřebě energie indukční varné desky:**

Aby byla spotřeba energie při použití indukčního varné desky co nejnižší, doporučujeme, abyste vybírali pouze nastavení teploty/výkonu tak vysoko, jak je to nutné, a upravili/snížili ji v průběhu přípravy jídel. Používejte pokud je to možné hrnce s pokličkou.



### **Bezpečnostní pokyny**

**SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!**

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se Vaše záruka ruší!

Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

### **Děti a osoby se zdravotním omezením**

#### **m VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO KOJENCE A DĚTI!**

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

- Čistění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

## Použití v souladu s určením

**m** **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

**⚠** **VAROVÁNÍ! Riziko popálení!** Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžice a pokličky by neměly být umístěny na plotýnce, protože se mohou zahřát.

**⚠** **VAROVÁNÍ! Riziko popálení!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

## Elektrická bezpečnost

**m** **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

**m** **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

**m** **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Pokud je povrch poškozený, vypněte přístroj, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

**m** **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, když spadnul nebo když vykazuje viditelná poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

## Obsluha

- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nepřišlo do kontaktu s varnou zónou.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje.
- Přípojné vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout, ani aby ho nemohl poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

- Při používání výrobku dbejte na to, aby se v blízkosti výrobku nenacházely žádné lehce zápalné materiály (např. utěrky, chňapky).

## Čištění a uložení

### m **VAROVÁNÍ! Riziko**

**zranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

### ● **Před prvním použitím**


- Odstraňte veškeré balicí materiály.
- Očistěte výrobek (viz „Čištění a péče“).

### ● **Polohování výrobku**

- Umístěte výrobek na rovný povrch, který poskytuje dostatek prostoru pro větrání.
- Mezi výrobkem a sousedními stěnami (včetně bočních a zadních panelů) musí být ponechána minimální vzdálenost 10 cm.

### ● **Vhodné kuchyňské nádobí**

- Používejte pouze feromagnetické kuchyňské nádobí vhodné pro indukční plotýnky. To by mělo být označeno jako takové, když si kupujete kuchyňské nádobí. Kuchyňské nádobí z nemagnetických kovů (např. hliník a měď) a další materiály (např. keramika, porcelán, sklo) nejsou vhodné.
- Kuchyňské nádobí musí ploše ležet na indukční desce.
- Kuchyňské nádobí musí mít průměr 10 až 22 cm.

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud kuchyňské nádobí nemá správný průměr nebo je vyrobeno z nevhodného materiálu:
  - Indukční deska se vypíná automaticky.
  - Zazní akustický signál.
  - Na displeji  se zobrazí chybová zpráva **EO**.

## ● **Obsluha**

### ❗ **UPOZORNĚNÍ:**



- Pro lepší přenos tepla použijte vhodné pánve a hrnce.
- Použijte hrnce a pánve, které odpovídají průměru varného pole.
- Při každém stisknutí tlačítka zazní akustický signál.

### **Zapnout pohotovostní režim**


- Na varnou zónu [2] umístěte naplněný hrnec nebo naplněnou pánev.
- Spojte síťovou zástrčku [1] s vhodnou zásuvkou.  
Zazní akustický signál.  
Všechny indikace na ovládacím poli [20] se rozsvítí na 1 sekundu.  
Displej [11] ukazuje **-L-**.  
Produkt je v pohotovostním režimu.

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je teplota varné zóny [2] vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí [11] **-H-**.

### **Zapněte režim výběru programu**

- Podržte  [6] stlačené po dobu 2 sekund.  
 svítí.  
Displej [11] ukazuje **ON**.  
Zazní akustický signál.  
Výrobek je nyní v režimu výběru programu.
- Vyberte režim vaření (viz „Režim vaření“).

### ❗ **UPOZORNĚNÍ:**

- Návrat do pohotovostního režimu:  
Stiskněte  [6].
- Když se po dobu 30 sekund nezvolí žádný varný režim, přepne se výrobek automaticky do pohotovostního režimu.

## ● **Nastavte úroveň výkonu a teplotu**


- Změňte následující hodnoty:
  - Výkonový stupeň (v krocích po 200 W)
  - Teplota (v krocích po 20 °C)Stiskněte + [4] nebo - [18].

### **Tlačítko Výkon/teplota**

+	[4]	Zvyšte výkon/ teplotu	(max. 2000 W, 240 °C)
-	[18]	Snižte výkon/ teplotu	(min. 200 W, 60 °C)


## ● **Časovač**

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda lze časovač použít v požadovaném režimu vaření: Viz tabulka „Režim vaření“

- Vyberte vhodný režim vaření (viz „Režim vaření“).
- Start časovače:  
Stlače tlačítko  [17].
- Základní nastavení:  
30 minut
- Nastavení časovače:
  - Stiskněte + [4] nebo - [18] abyste přepínali v krocích po 1 minutě.
  - Podržte stisknuté + [4] nebo - [18] pro přepínání po krocích 10 minut.

### **Tlačítko Nastavení časovače**

+	[4]	Zvyšte čas	(max. 3 hodiny)
-	[18]	Zkrátit čas	(min. 1 minuta)

- Aktivace nastaveného časovače: Znovu stiskněte  tlačítko [17] nebo počkejte 5 sekund, než se časovač automaticky aktivuje. Nastavený čas na displeji [11] 4x blikne.  
Displej pak přepíná mezi nastavenou hodnotou výkonu/teploty a zbývajícím dobou vaření, dokud neuplyne nastavená doba.

- Jakmile se časovač odpočítá do **0**, výrobek se vypne.  
Zazní akustický signál 5x.
- Před odpočtením časovače do **0** vypněte výrobek:  
Stiskněte  $\downarrow$  **6**.
- Nově nastavit časovač:  
Stiskněte  $\rightarrow$  **17**.

## ● Časovač zpoždění

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, zda můžete použít časovač zpoždění v požadovaném režimu vaření: Viz tabulka „Režim vaření“
- Podržte  $\downarrow$  **6** stlačené po dobu 2 sekund.  
 $\downarrow$  svítí.
- Displej **11** ukazuje **ON**.
- Zazní akustický signál.
- Spusťte časovač zpoždění:  
Stlačte tlačítko  $\rightarrow$  **17**.
- Základní nastavení:  
30 minut
- Přizpůsobení časovače zpoždění:
  - Stiskněte **+** **4** nebo **-** **18** abyste přepínali v krocích po 1 minutě.
  - Podržte stisknuté **+** **4** nebo **-** **18** pro přepínání po krocích 10 minut.

### Tlačítko Nastavte časovač zpoždění

+	<b>4</b>	Zvyšte čas	(max. 24 hodin)
-	<b>18</b>	Zkrátit čas	(min. 1 minuta)

- Vyberte vhodný režim vaření (viz „Režim vaření“).
- Jakmile časovač zpoždění odpočítá, zapne se vybraný režim vaření.  
Pokud není proveden žádný další vstup, výrobek se přepne do pohotovostního režimu nejpozději po 2 hodinách vaření.
- Předčasné vypnutí časovače zpoždění:  
Stiskněte  $\downarrow$  **6**.

## ● Dětská pojistka

- Aktivujte dětskou pojistku:
  - Podržte  $\uparrow$  **16** po dobu 2 sekund stlačené.
  - $\uparrow$  svítí.
- Deaktivujte dětskou pojistku:
  - Podržte tlačítko  $\uparrow$  **16** po dobu 2 sekund stlačené.
  - $\uparrow$  zhasne.

## ① UPOZORNĚNÍ:

- **Výrobek v pohotovostním režimu:**  
Dětskou pojistku můžete aktivovat, když je výrobek v pohotovostním režimu. Tím se zablokuje tlačítko  $\downarrow$  **6**.
- Pro opětovné zapnutí výrobku deaktivujte dětskou pojistku.
- **Výrobek zapnut:** Můžete aktivovat dětskou pojistku, pokud je výrobek zapnutý. Výrobek pokračuje v provozu podle posledních nastavení.  
Výrobek můžete vypnout stisknutím tlačítka  $\downarrow$  **6**.  
Všechna ostatní tlačítka jsou blokována, dokud nedeaktivujete dětskou pojistku.

## ● Vypněte výrobek

- Pokud se používá režim vaření, výrobek se přepne do pohotovostního režimu nejpozději po 2 hodinách, pokud se neprovede žádný další vstup.
- Přepnutí z režimu vaření do pohotovostního režimu:  
Stiskněte  $\downarrow$  **6**.  
Když je výrobek horký, ventilátor **21** běží několik minut, aby výrobek vychladl.

## ● Režim vaření









Navolit „Režim vaření“: Stiskněte jedno z tlačítek na ovládacím panelu **20**. Rozsvítí se indikace zvoleného režimu vaření.



Režim <sup>1</sup>	Popis
<b>7</b> Zrychlení	Urychlit proces vaření <ul style="list-style-type: none"><li>■ Výrobek pracuje na plný výkon po dobu 30 sekund a poté se vrátí na předchozí úroveň výkonu, teploty nebo funkce.</li></ul>
<b>8</b> Fritování	Vaření při vysoké teplotě <ul style="list-style-type: none"><li>■ Když teplota surovin dosáhne úrovně teploty stanovené vybraným režimem (nejvyšší teplota různých režimů se liší), výrobek se přepne na intervalový provoz nebo zastaví proces vaření.</li></ul>
<b>9</b> Var	Přiveďte jídlo k varu a pak vařte. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Jakmile je jídlo vroucí, výrobek sníží výkon.</li><li>■ To chrání jídlo před převařením a udržuje jídlo v blízkosti bodu varu.</li></ul>
<b>10</b> Dušení	Nepřetržité ohřívání se středním výkonem <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tato základní funkce, dušení, se často používá pro polévky, husté polévky, omáčky a dušená jídla.</li></ul>
<b>12</b> Mléko	Trvalé zahřívání při maximální teplotě 60 °C <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zvláště vhodné pro ohřev mléka.</li><li>■ Doba ohřevu: 20 minut</li></ul>
<b>13</b> Polévka	Výrobek upravuje úroveň výkonu podle teploty jídla a doby vaření. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné jak pro přípravu, tak pro ohřívání polévek.</li></ul>
<b>14</b> Vody	Výrobek udržuje konstantní a vysokou úroveň výkonu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné pro vaření vody</li><li>■ Maximální doba ohřevu: 20 minut</li></ul>
<b>15</b> Ohřívání	Nepřetržité ohřívání se středně vysokým teplem <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné pro ohřívání a udržování jídla teplým, aniž bychom ho spálili.</li><li>■ Doba ohřevu a teplota: 2 hodiny při 60 °C</li></ul>

<sup>1</sup>: Teplotu/výkon při spuštění programu lze kdykoli upravit v nastavitelném rozsahu výkonu.



Režim	Základní nastavení	Tepl. <sup>1</sup>	Výkon <sup>1</sup>	Časovač <sup>2</sup>	Zpoždění <sup>3</sup>	Poznámka	
<b>M</b> <b>5</b> Základní funkce	2 hod: nebo 2 hod:	1000 W  120 °C	Ano	Ano	Ano	Ne	Přepínání mezi °C <b>19</b> a W <b>3</b> : Stiskněte <b>M</b> <b>5</b> .
 <b>7</b> Zrychlení	Po dobu 30 s, 2200 W, potom se vraťte k předchozímu nastavení	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne	
 <b>8</b> Fritování	30 min:	180 °C	Ano	Ne	Ano	Ne	
 <b>9</b> Var	0–2 min: 2000 W Po 2 min <sup>4</sup> Celkem: 30 min	Ne	Ano	Ano	Ne	Ne	
 <b>10</b> Dušení	2 hod:	600 W	Ne	Ne	Ne	Ano	
 <b>12</b> Mléko	20 min:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Ano	Displej <b>11</b> zobrazuje <b>60</b> (teplota)
 <b>13</b> Polévka	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	Ne	Ano	Ne	Ano	Ano	Výrobek se přepne na 400 W, když se polévka začne vařit během 3 až 20 minut. Výrobek pak zůstane na 400 W po dobu 60 minut.
 <b>14</b> Vody	20 min:	2000 W	Ne	Ano	Ano	Ne	
 <b>15</b> Ohřívání	2 hod:	60 °C	Ne	Ne	Ne	Ano	Displej <b>11</b> zobrazuje <b>60</b> (teplota).

<sup>1</sup>: Lze v tomto režimu upravit teplotu a výkon (Ano/Ne)?












Pokud ano: Stiskněte + **4** nebo – **18** k nastavení.

<sup>2</sup>: Je časovač v tomto režimu možný (Ano/Ne)?

<sup>3</sup>: Je časovač zpoždění v tomto režimu možný (Ano/Ne)?

<sup>4</sup>: Teplota < 95 °C: 2000 W; Teplota ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Směrnice pro vaření

Jídlo		Teplota/výkon	Hmotnost (návrh)	Čas (návrh)		Režim
Kuřecí stehýnka	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Fritování
Kuřecí stehno	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Fritování
Kuřecí křídélka	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5–7 min	<sup>6</sup>	 8 Fritování
Rybí filé	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	3 min	<sup>6</sup>	 8 Fritování
Zmrazené hranolky	<sup>1</sup>	180 °C	300 g	5 min		 8 Fritování
Předvařené potraviny (např. jídla z konzerv)		600 W	600–1000 g	5–8 min	<sup>4,6</sup>	 9 Var
Korýši	<sup>2</sup>	Základní nastavení	600–1000 g	30 min		 9 Var
Hovězí	<sup>2,3</sup>	Základní nastavení	500 g	120 min	<sup>5</sup>	 10 Dušení
Jehněčí	<sup>2</sup>	Základní nastavení	500 g	120 min	<sup>5</sup>	 10 Dušení
Zeleninová polévka	<sup>2,3</sup>	Základní nastavení	1000–1500 g	90 min	<sup>5</sup>	 13 Polévka
Kuřecí polévka	<sup>2</sup>	Základní nastavení	600 g	90 min	<sup>5</sup>	 13 Polévka

<sup>1</sup>: Zahřejte olej na teplotu 180 °C po dobu asi 10 minut.

<sup>2</sup>: Marinujte s kořením. Přidejte (podle potřeby) vodu nebo jinou vhodnou kapalinu.

<sup>3</sup>: Viz „Recepty“

<sup>4</sup>: Řiďte se pokyny výrobce, které jsou na balení

<sup>5</sup>: Základní nastavení

<sup>6</sup>: Mražené potraviny: Přidejte 2 minuty doby vaření.

**ⓘ UPOZORNĚNÍ:** Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Požadovaná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech/tabulce přípravy.

## ● Recepty

### ● Dušení


#### Hovězí maso v červeném víně

 x 2-3

##### Přísady

500 g	Hovězí maso (vykostěná žebra, mleté)
1,5 čajové lžičky	Soli
0,5 čajové lžičky	černého pepře, mletého
2 polévkových lžic	Jedlý olej
1	Cibule (nakrájená na kostky)
2	Mrkev (nakrájená na kostky)
100 g	Houby (nakrájené)
300 ml	Červené víno
500 ml	Kuřecí vývar
1 čajové lžičky	Bazalka, sušená

##### Úprava

- Marinujte hovězí maso v misce se solí a pepřem. Dejte stranou do chladničky po dobu 20 minut.
- Do hrnce dejte 2 polévkové lžíce jedlého oleje. Předehřejte indukční varné pole na úroveň výkonu 1 600 W (viz „Nastavte úroveň výkonu a teplotu“).
- Přidejte hovězí maso a smažte do světle hnědé barvy. Přeneste na talíř.
- Do kastrolu přidejte cibuli, mrkev a houby. Míchejte po dobu 5 minut.
- Přidejte červené víno, kuřecí vývar, vařené hovězí maso a bazalku. Stisknutím tlačítka  přepněte do režimu „Dušení“ (viz „Režim vaření“). Pečte 2 minut. Pravidelně míchejte.

### ● Var

#### Kuřecí a houbové rizoto


 x 2-3

##### Přísady

400 g	Kuřecí prsní filety, bez kůže (nakrájené na kostky)
1,5 čajové lžičky	Soli
0,5 čajové lžičky	černého pepře, mletého
2 polévkových lžic	Jedlý olej

50 g	Másla
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
1	Cibule (nakrájená na kostky)
200 g	Houby (nakrájené)
1 čajové lžičky	Bazalka, sušená
250 g	Rizotová rýže
150 ml	Bílé víno
1 l	Kuřecí vývar
75 g	Parmezán, jemně nastrohaný

##### Úprava

- Kuře marinujte v misce se solí a pepřem. Dejte stranou na 15 minut.
- Do hrnce dejte 2 polévkové lžíce jedlého oleje. Předehřejte indukční varnou desku na úroveň výkonu 1 400 W (viz „Nastavte úroveň výkonu a teplotu“).
- Přidejte kuře a osmažte do světle hněda. Dejte na talíř.
- Polovinu másla dejte do hrnce. Přidejte česnek, cibuli, houby a bazalku. Míchejte pravidelně po dobu 5 minut, nebo dokud není cibule měkká a houby nejsou lehce opečené.
- Přidejte rýži a bílé víno. Míchejte, dokud se tekutina nezredukuje o polovinu.
- Přidejte polovinu kuřecího vývaru. Pravidelně míchejte.
- Stisknutím tlačítka  přepněte do režimu „Var“ (viz „Režim vaření“). Připravujte 15 minut.
- V případě potřeby přidejte trochu vody.
- Přidejte kuře a druhou polovinu kuřecího vývaru. Pravidelně míchejte.
- Vařte 13 minut.
- Po uvaření rýže přimíchejte parmezán a zbytek másla.

## ● Fritování


### Japonské pečené kuře

 x 4-6

#### Přísady

1 200 g	Kuřecí stehýnka (nakrájená na kostky)
3 polévkových lžic	Rýžové víno
3 čajové lžičky	Cukr
6 polévkových lžic	Sójová omáčka
3 polévkových lžic	Zázvor (nakrájený)
3 stroužky	Česneku (nasekaného)
2	Vejsce
120 g	Škrob
1 l	Jedlý olej (množství se může lišit v závislosti na velikosti hrnce na vaření. Jedlý olej by měl kuře pokrýt)

#### Úprava

- Marinujte kuře v misce s rýžovým vínem, cukrem, sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Dejte stranou do chladničky po dobu nejméně 15 minut.
- Přidejte vejce a škrob do kuřecího masa. Dobře promíchejte.
- Dejte jedlý olej do hrnce.
- Nastavte indukční varnou desku na 180 °C a zahřívajte cca 10 minut (viz „Nastavte úroveň výkonu a teplotu“).
- Stisknutím tlačítka  přepnete do režimu „Fritování“ (viz „Režim vaření“).
- Opatrně ponořte kuře do jedlého oleje. Kuře smažte 5 až 7 minut do zlatohněda (do kastrolu dejte současně maximálně 300 g kuřecích kostek).
- Aby se zabránilo rozlití jedlého oleje, opatrně a pomalu zvedněte kuře z oleje na vaření lžící nebo kleštěmi.

## ● Polévka


### Bramborová polévka

 x 3-4

#### Přísady

750 g	Brambory (nakrájené na kostky)
3	Frankfurtské párky (nakrájené na kostky)
150 g	Celer (nakrájený na kostky)
1	Pór, cca 250 g (nakrájený na plátky)
2	bílá cibule, cca 150 g (nakrájené na kroužky)
3	Mrkve, cca 250 g (nakrájené na kostky)
1 l	Kuřecí vývar
1 čajové lžičky	Majorán
1	Bobkový list
30 g	Petržel (nasekaná)
1 polévkových lžic	Jedlý olej
1 špetka	Solí
1 špetka	Pepeř

#### Úprava

- Předehřejte indukční varné pole na úroveň výkonu 1 600 W (viz „Nastavte úroveň výkonu a teplotu“).
- Dejte jedlý olej do velkého hrnce.
- Přidejte cibuli a osmažte, dokud nezačne hnědnout (cca 5 minut).
- Majorán, brambory, pór, mrkev, párky, petržel a celer dejte do hrnce a smažte dalších 2 minuty s cibulí.
- Přelijte kuřecím vývarem a přidejte bobkový list.
- Hrncem zakryjte pokličkou a stisknutím tlačítka  přepnete do režimu „Polévka“ (viz „Režim vaření“).
- Vařte 90 minut.
- Občas polévku zamíchejte.
- Ochuťte solí a pepřem.

## ● Čištění a péče

### m **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu**

**elektrickým proudem!** Před čištěním:

Výrobek vždy oddělte od napájení.



**NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!** Výrobek

nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

m **VAROVÁNÍ!** Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

m **VÝSTRAHA!** K čištění výrobku nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky, tvrdé kartáče ani ostré předměty. V opačném případě je riziko věčné škody.

- Ořete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čisticího prostředku.
- Varnou zónu 2 a ovládací pole 20 pravidelně otírejte jemným čisticím prostředkem.
- Poté otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou, abyste odstranili veškerý zbylý mycí prostředek.
- Nepoužívejte čisticí spreje nebo jiné agresivní čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal na površích.
- Po čištění: Nechte výrobek uschnout.

## ● Odstraňování chyb

Problém	Příčina	Odstranění
Indukční plotýnka se nezapíná.	Síťová zástrčka <b>1</b> není spojena. Dětská pojistka je aktivována.	Připojte síťovou zástrčku <b>1</b> do vhodné zásuvky. Deaktivujte dětskou pojistku (viz „Dětská pojistka“).
Varná zóna <b>2</b> se neohřívá.	Kuchyňské nádobí není vhodné pro indukci.	Použijte pouze kuchyňské nádobí vhodné pro indukci.
Displej <b>11</b> ukazuje <b>E0</b> .	Do varné zóny <b>2</b> není umístěno žádné kuchyňské nádobí. Kuchyňské nádobí není vhodné pro indukci. Kuchyňské nádobí je příliš malé nebo není soustředěné na varnou zónu <b>2</b> .	Dejte kuchyňské nádobí do varné zóny <b>2</b> . Použijte pouze kuchyňské nádobí vhodné pro indukci. Použijte pouze kuchyňské nádobí o průměru mezi 10 a 22 cm na dně a umístěte jej do středu varné zóny <b>2</b> .
Displej <b>11</b> ukazuje <b>E1</b> , <b>E2</b> , <b>E3</b> nebo <b>E4</b> .	Technická chyba	Kontaktujte naši horkou linku (viz „Záruka“).
Displej <b>11</b> ukazuje <b>E5</b> .	Ochrana proti přehřátí varné zóny <b>2</b>	Počkejte, dokud výrobek zcela nevychladne.
Displej <b>11</b> ukazuje <b>E6</b> .	Ochrana výrobku před přehřátím	Po poklesu teploty stiskněte a podržte <b>⏻</b> <b>6</b> po dobu 2 sekund, aby se výrobek znovu nastartoval.

## ● Skladování

### **NEBEZPEČÍ! Riziko popálení!**

Neukládejte výrobek ihned po provozu.  
Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před skladováním: Vyčistěte výrobek.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.
- Výrobek neskladujte ve svislé poloze.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.  
Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

## Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456\_7890) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

### Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz










<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana	83
<b>Úvod</b> .....	Strana	84
Používanie v súlade s určením .....	Strana	84
Rozsah dodávky .....	Strana	84
Popis súčiastok .....	Strana	84
Technické údaje .....	Strana	85
Spotreba energie .....	Strana	85
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	86
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana	89
<b>Umiestnenie produktu</b> .....	Strana	89
<b>Vhodný riad</b> .....	Strana	89
<b>Obsluha</b> .....	Strana	90
Nastavenie stupňa výkonu a teploty .....	Strana	90
Časovač .....	Strana	90
Časovač posunutého štartu .....	Strana	91
Detská poistka .....	Strana	91
Vypnutie produktu .....	Strana	91
Režim varenia .....	Strana	92
Inštrukcie k vareniu .....	Strana	94
<b>Recepty</b> .....	Strana	95
Dusenie .....	Strana	95
Pomalé varenie .....	Strana	95
Fritovanie .....	Strana	96
Polievka .....	Strana	96
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	97
<b>Odstránenie porúch</b> .....	Strana	98
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	99
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	99
<b>Záruka</b> .....	Strana	100

## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>		<p>Nebezpečenstvo popálenia! Horúci povrch, nedotýkať sa!</p>
	<p><b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p>Pozor, horúci povrch!</p>
	<p><b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>		<p>Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!</p>
	<p><b>OPATRNE!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.</p>		<p>Tento symbol označuje, že použité materiály sú bezpečné na kontakt s potravinami a zodpovedajú európskym nariadeniam.</p>
	<p><b>OPATRNE!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.</p>		<p>Produkt používajte len v suchých interiéroch.</p>
	<p><b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>		<p>Symbol pre produkt s triedou ochrany II</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie</p>		<p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (sieťová frekvencia)</p>		
<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>		

# INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

## ● Používanie v súlade s určením

Produkt je určený na zohrievanie a prípravu potravín. Produkt nepoužívajte na iné účely.

Produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach a nie je určený na lekárske alebo komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky












Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Indukčná varná doska
- 1 Návod na používanie

## ● Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresemi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

(Obr. A)

- |    |   |
|----|---|
| 1  | Napájací kábel so sieťovou zástrčkou  |
| 2  | Varná platňa  |
| 3  | <b>W</b> Displej stupňa výkonu (vo wattoch) s ukazovateľom  |
| 4  | <b>+</b> Tlačidlo (Zvýšiť hodnoty)  |
| 5  | <b>M</b> Tlačidlo (Základná funkcia)  |
| 6  |  Tlačidlo s ukazovateľom (zapnúť/vypnúť)                       |
| 7  |  Tlačidlo s ukazovateľom (Zrýchlené varenie)                   |
| 8  |  Tlačidlo s ukazovateľom (Fritovanie)                          |
| 9  |  Tlačidlo s ukazovateľom (Pomalé varenie)                      |
| 10 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Dusenie)                             |
| 11 | Displej   |
| 12 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Mlieko)                              |
| 13 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Polievka)                            |
| 14 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Voda)                               |
| 15 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Zohrievanie)                       |
| 16 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Detská poistka)                    |
| 17 |  Tlačidlo s ukazovateľom (Časovač/časovač posunutého štartu) |
| 18 | <b>-</b> Tlačidlo (Znížiť hodnoty)  |
| 19 | <b>°C</b> Displej teploty s ukazovateľom  |
| 20 | Ovládací panel  |
| 21 | Ventilátor  |

## ● Technické údaje

Vstupné napätie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Spotreba prúdu:	2200 W
Max. priemer dna riadu:	22 cm
Min. priemer dna riadu:	10 cm
Trieda ochrany:	II / □

## ● Spotreba energie

(skúšané podľa nariadenia (EÚ) č. 66/2014, dodatok I, odseky 2 a 2.2)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikačný kód modelu		HG07975	
Typ varnej dosky	-	Elektrická	-
Počet varných platní a/alebo varných plôch	-	1	-
Technika ohrievania (indukčné varné platne a varné plochy, sálavé varné platne, varné dosky)	-	Indukcia	-
Pri kruhových varných platniach alebo plochách: Priemer využiteľného povrchu na každú elektricky vyhrievanú varnú platňu s presnosťou na 5 mm.	Ø	22,0	cm
Pri nekrhových varných platniach alebo plochách: Dĺžka a šírka využiteľného povrchu na každú elektricky vyhrievanú varnú platňu a každú elektricky vyhrievanú varnú plochu, s presnosťou na 5 mm.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Spotreba energie na varnú platňu alebo plochu na kg	EC <sub>electric cooking</sub>	190,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky na kg	EC <sub>electric hob</sub>	190,5	Wh/kg

### Ďalšie upozornenia k spotrebe energie indukčnej varnej dosky:

Aby ste pri používaní indukčnej varnej dosky udržiavali čo najnižšiu možnú spotrebu energie, odporúčame zvoliť len také vysoké nastavenie teploty/výkonu, aké je potrebné, a prípadne ho počas prípravy jedla prispôbiť/znížiť. V rámci možnosti používajte hrnce s pokrievkou.



### Bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku!

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

### Deti a osoby s postihnutím

#### m **VÝSTRAHA!**

### **NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov.

Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

## Používanie v súlade s určením

m **VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

### **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo**

**popálenia!** Na varnú dosku neumiestňujte predmety z kovu, ako napr. nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by potom mohli byť horúce.

### **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo**

**popálenia!** Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

## Elektrická bezpečnosť

m **NEBEZPEČENSTVO!**  
**Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

m **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

m **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Keď je povrch poškodený, prístroj vypnite, aby ste predišli potenciálnemu zásahu elektrickým prúdom.

m **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať v prípade, že spadol alebo ak vykazuje viditeľné poškodenie.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

## Obsluha

- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Počas používania ani krátko po používaní, keď je produkt ešte teplý, produkt nezakrývajte.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s varnou platňou.
- Používanie predĺžovacích káblov sa neodporúča.
- Napájací kábel pokladajte tak, aby netvoril nebezpečenstvo potknutia a nemohol sa poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

- Pri používaní produktu dbajte na to, aby sa v jeho blízkosti nenachádzali horľavé materiály (napr. utierky, chňapky).

## Čistenie a skladovanie

### m **VÝSTRAHA!**

#### **Nebezpečenstvo**

**poranenia!** Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

### ● **Pred prvým použitím**

- Odstráňte obalový materiál.
- Vyčistite produkt (pozri „Čistenie a starostlivosť“).


### ● **Umiestnenie produktu**

- Položte produkt na rovný povrch, ktorý ponúka dostatočný priestor na vetranie.
- Medzi produktom a okolitými stenami (vrátane bočnej a zadnej steny) musí ostať voľný priestor aspoň 10 cm.

### ● **Vhodný riad**

- Používajte len feromagnetický riad, ktorý je vhodný na indukčné varné dosky. Mal by tak byť označený, keď riad kupujete. Riad z nemagnetických kovov (napr. z hliníka a medi) a iných materiálov (napr. z keramiky, porcelánu, skla) nie je vhodný.
- Riad musí na indukčnej varnej doske stáť rovno a priliehať k nej.
- Riad musí mať priemer od 10 do 22 cm.

### ❗ **UPOZORNENIE:** Ak riad nemá správny priemer alebo je z nevhodného materiálu:

- Indukčná varná doska sa automaticky vypne.
- Zaznie akustický signál.
- Na displeji  sa zobrazí chybové hlásenie **EO**.



## ● **Obsluha**

### **i** **UPOZORNENIA:**

- Aby sa teplo šírilo lepšie, používajte vhodné panvice a hrnce.
- Používajte panvice a hrnce, ktoré sedia na priemer varnej dosky.
- Akustický signál zaznie zakaždým, keď stlačíte nejaké tlačidlo.

### **Spustenie pohotovostného režimu**

- Na varnú platňu [2] postavte naplnený hrniec alebo panvicu.
- Sieťovú zástrčku [1] zapojte do vhodnej zásuvky.

Zaznie akustický signál.



Všetky ukazovatele na ovládacom paneli [20] svietia 1 sekundu.

Na displeji [11] sa zobrazí **-L-**.


Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime.

- i** **UPOZORNENIE:** Keď je teplota varnej platne [2] nad 60 °C, na displeji [11] sa zobrazí **-H-**.

### **Spustenie režimu voľby programu**

- Tlačidlo  [6] držte stlačené 2 sekundy.  svieti.  
Na displeji [11] sa zobrazí **ON**.  
Zaznie akustický signál.  
Produkt je teraz v režime voľby programu.
- Zvoľte si režim varenia (pozri „Režim varenia“).

### **i** **UPOZORNENIA:**

- Späť do pohotovostného režimu: Stlačte  [6].
- Keď si za 30 sekúnd nezvoľíte žiadny režim varenia, produkt sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

## ● **Nastavenie stupňa výkonu a teploty**


- Zmeňte nasledovné hodnoty:
  - Stupeň výkonu (po 200 W)
  - Teplota (po 20 °C)Stlačte + [4] alebo - [18].

### **Tlačidlo Výkon/teplota**

+	[4]	Zvýšiť výkon/ teplotu	(max. 2000 W, 240 °C)
-	[18]	Znížiť výkon/ teplotu	(min. 200 W, 60 °C)


## ● **Časovač**



- i** **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či v požadovanom režime varenia môžete použiť časovač: pozri tabuľku „Režim varenia“

- Zvoľte si vhodný režim varenia (pozri „Režim varenia“).
- Spustíte časovač:  
Stlačte  [17].
- Základné nastavenie:  
30 minút
- Prispôbíte časovač:
  - Stláčaním + [4] alebo - [18] sa posúvate po 1 minúte.
  - Podržaním + [4] alebo - [18] sa posúvate po 10 minútach.




### **Tlačidlo Nastavenie časovača**

+	[4]	Predĺžiť čas	(max. 3 hodín)
-	[18]	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

- Aktivácia nastaveného časovača: Znova stlačte  [17] alebo počkajte 5 sekúnd, kým sa časovač automaticky aktivuje. Nastavený čas 4x zabliká na displeji [11].  
Potom sa displej prepína medzi nastaveným výkonom/teplotou a zostávajúcim časom varenia, až kým neuplynú nastavený čas.


- Akonáhle časovač skončí odpočítavanie na **0**, produkt sa vypne. Akustický signál zaznie 5x.
- Vypnutie produktu pred tým, ako sa skončí odpočítavanie na **0**: Stlačte  **6**.
- Opätovné nastavenie časovača: Stlačte  **17**.

## ● Časovač posunutého štartu





- ❗ **UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či v požadovanom režime varenia môžete použiť časovač posunutého štartu: pozri tabuľku „Režim varenia“
- Tlačidlo  **6** držte stlačené 2 sekundy.  svieti.
- Na displeji **11** sa zobrazí **ON**.
- Zaznie akustický signál.
- Spustenie časovača posunutého štartu: Stlačte  **17**.
- Základné nastavenie: 30 minút
- Prispôsobenie časovača posunutého štartu:
  - Stláčaním **+** **4** alebo **-** **18** sa posúvate po 1 minúte.
  - Podržaním **+** **4** alebo **-** **18** sa posúvate po 10 minútach.

### Tlačidlo Nastavenie časovača posunutého štartu



<b>+</b>	<b>4</b>	Predĺžiť čas	(max. 24 hodín)
<b>-</b>	<b>18</b>	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

- Zvoľte si vhodný režim varenia (pozri „Režim varenia“).
- Akonáhle sa skončí odpočítavanie časovača posunutého štartu, spustí sa zvolený režim varenia. Ak ne zadáte žiadny ďalší pokyn, produkt sa najneskôr po 2-hodinovom varení prepne do pohotovostného režimu.
- Predčasné vypnutie časovača posunutého štartu: Stlačte  **6**.


## ● Detská poistka

- Aktivácia detskej poistky:
  - Tlačidlo  **16** držte stlačené 2 sekundy.
  -  svieti.
- Deaktivácia detskej poistky:
  - Tlačidlo  **16** držte stlačené 2 sekundy.
  -  zhasne.

## ❗ UPOZORNENIA:

- **Produkt v pohotovostnom režime:** Detskú poistku môžete aktivovať, keď je produkt v pohotovostnom režime. Zablokuje sa tým tlačidlo  **6**.
- Ak chcete produkt znovu zapnúť, deaktivujte detskú poistku.
- **Produkt zapnutý:** Detskú poistku môžete aktivovať, keď je produkt zapnutý. Produkt naďalej pracuje podľa posledných nastavení. Produkt môžete vypnúť stlačením  **6**. Všetky ostatné tlačidlá sú zablokované, až kým nedeaktivujete detskú poistku.









## ● Vypnutie produktu

- Keď je spustený režim varenia a ne zadáte žiadny ďalší pokyn, produkt sa najneskôr po 2 hodinách prepne do pohotovostného režimu.
- Prepnutie z režimu varenia do pohotovostného režimu: Stlačte  **6**. Keď je produkt horúci, ventilátor **21** beží ešte pár minút, aby produkt vychladol.

## ● Režim varenia

Voľba režimu varenia: Stlačte jedno z tlačidiel na ovládacom paneli **20**. Ukazovateľ zvoleného režimu varenia svieti.



Režim <sup>1</sup>	Popis
 <b>7</b> Zrýchlené varenie	Zrýchlenie procesu varenia <ul style="list-style-type: none"><li>■ Produkt beží 30 sekúnd na plný výkon a potom sa prepne späť na predošlý stupeň výkonu, teplotu alebo funkciu.</li></ul>
 <b>8</b> Fritovanie	Varenie pri vysokej teplote <ul style="list-style-type: none"><li>■ Keď teplota prísad dosiahne úroveň teploty určenú zvoleným režimom (najvyššia teplota rôznych režimov sa líši), produkt sa prepne do intervalovej prevádzky alebo zastaví proces varenia.</li></ul>
 <b>9</b> Pomalé varenie	Privedie jedlo do varu a potom varí na miernom ohni. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Akonáhle sa jedlo uvarí, produkt zníži výkon.</li><li>■ Jedlo sa vďaka tomu neprevarí a udržuje sa blízko bodu varu.</li></ul>
 <b>10</b> Dusenie	Nepretržité ohrievanie pri miernom výkone <ul style="list-style-type: none"><li>■ Táto základná funkcia, dusenie, sa často používa na polievky, husté polievky, omáčky a dusené pokrmy.</li></ul>
 <b>12</b> Mlieko	Nepretržité ohrievanie pri maximálnej teplote 60 °C <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné najmä na ohrievanie mlieka.</li><li>■ Trvanie ohrevu: 20 minút</li></ul>
 <b>13</b> Polievka	Produkt prispôsobí stupeň výkonu teplote jedál a času varenia. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné na prípravu, ale aj ohrievanie polievok.</li></ul>
 <b>14</b> Voda	Produkt udržuje stupeň výkonu konštantne a vysoko. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné na varenie vody</li><li>■ Maximálne trvanie ohrevu: 20 minút</li></ul>
 <b>15</b> Zohrievanie	Nepretržité ohrievanie na miernom ohni <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vhodné na zohrievanie a udržiavanie teplých jedál bez pripálenia.</li><li>■ Trvanie ohrevu a teplota: 2 hodiny pri 60 °C</li></ul>

<sup>1</sup>: Teplotu/výkon pri prebiehajúcom programe je možné prispôbovať vždy v rámci nastaviteľného rozsahu výkonu.

Režim	Základné nastavenie	Tepl. <sup>1</sup>	Výkon <sup>1</sup>	Časovač <sup>2</sup>	Posunutý štart <sup>3</sup>	Poznámka	
<b>M</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> Základná funkcia	2 h: alebo 2 h:	1000 W  120 °C	Áno	Áno	Áno	Nie	Prepínanie medzi °C <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">19</span> a W <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">3</span> : Stlačte <b>M</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> .
<b>7</b> Zrýchlené varenie	30 s na 2200 W, potom späť na predošlé nastavenie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	
<b>8</b> Fritovanie	30 min:	180 °C	Áno	Nie	Áno	Nie	
<b>9</b> Pomalé varenie	0–2 min: 2000 W Po 2 min <sup>4</sup> Spolu: 30 min	Nie	Áno	Áno	Nie	Nie	
<b>10</b> Dusenie	2 h:	600 W	Nie	Nie	Nie	Áno	
<b>12</b> Mlieko	20 min:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Áno	Na displeji <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> sa zobrazí <b>60</b> (teplota)
<b>13</b> Polievka	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	Nie	Áno	Nie	Áno	Áno	Produkt sa prepne na 400 W, keď sa polievka za 3 až 20 minút začne variť. Potom produkt zostane 60 min na 400 W.
<b>14</b> Voda	20 min:	2000 W	Nie	Áno	Áno	Nie	
<b>15</b> Zohrievanie	2 h:	60 °C	Nie	Nie	Nie	Áno	Na displeji <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> sa zobrazí <b>60</b> (teplota).

<sup>1</sup>: Sú v tomto režime možné prispôsobenia teploty a výkonu (Áno/Nie)?












Ak áno: Na nastavenie stlačte + 4 alebo – 18.

<sup>2</sup>: Je v tomto režime možný časovač (Áno/Nie)?

<sup>3</sup>: Je v tomto režime možný časovač posunutého štartu (Áno/Nie)?

<sup>4</sup>: Teplota < 95 °C: 2000 W; teplota ≥ 95 °C: 1000 W

## ● Inštrukcie k vareniu

Jedlo	Teplota/výkon	Hmotnosť (odporúčaná)	Čas (odporúčaný)	Režim
Kuracie horné stehná <sup>1</sup>	180 °C	300 g	5-7 min <sup>6</sup>	 8 Fritovanie
Kuracie stehná <sup>1</sup>	180 °C	300 g	5-7 min <sup>6</sup>	 8 Fritovanie
Kuracie krídelká <sup>1</sup>	180 °C	300 g	5-7 min <sup>6</sup>	 8 Fritovanie
Rybíe filé <sup>1</sup>	180 °C	300 g	3 min <sup>6</sup>	 8 Fritovanie
Mrazené hranolky <sup>1</sup>	180 °C	300 g	5 min	 8 Fritovanie
Predvarené jedlá (napr. jedlá z konzervy)	600 W	600-1000 g	5-8 min <sup>4,6</sup>	 9 Pomalé varenie
Kôrovce <sup>2</sup>	Základné nastavenie	600-1000 g	30 min	 9 Pomalé varenie
Hovädzie <sup>2,3</sup>	Základné nastavenie	500 g	120 min <sup>5</sup>	 10 Dusenie
Teľacie <sup>2</sup>	Základné nastavenie	500 g	120 min <sup>5</sup>	 10 Dusenie
Zeleninová polievka <sup>2,3</sup>	Základné nastavenie	1000-1500 g	90 min <sup>5</sup>	 13 Polievka
Kuracia polievka <sup>2</sup>	Základné nastavenie	600 g	90 min <sup>5</sup>	 13 Polievka

<sup>1</sup>: Olej predhrievame pri 180 °C pribl. 10 minút.

<sup>2</sup>: Marinujeme s korením. (Podľa chuti) Pridáme vodu alebo inú vhodnú tekutinu.

<sup>3</sup>: Pozri „Recepty“

<sup>4</sup>: Zohľadnite informácie na obale

<sup>5</sup>: Základné nastavenie

<sup>6</sup>: Mrazené jedlo: Pridáme 2 minúty času varenia.

**UPOZORNENIE:** Prísady kontrolujeme pravidelne, až kým sa nevaria alebo kým nedosiahnu požadovaný stupeň opečenia. Potrebný čas môže byť kratší alebo dlhší, než je uvedené v receptoch/tabuľke.

## ● Recepty

### ● Dusenie


#### Hovädzie mäso na červenom víne

 x 2-3

##### Prísady

500 g	Hovädzieho mäsa (rebrá bez kostí, nasekaný)
1,5 ČL	Soli
0,5 ČL	Čierneho korenia, mleté
2 PL	Oleja
1	Cibuľa (nakrájaná na kocky)
2	Mrkvy (nakrájané na kocky)
100 g	Húb (nasekaný)
300 ml	Červeného vína
500 ml	Kuracieho vývaru
1 ČL	Bazalky, sušená

##### Príprava

- Hovädzie mäso marinujeme v miske so soľou a čiernym korením. Odložíme do chladničky na 20 minút.
- Do hrnca dáme 2 polievkové lyžice oleja. Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1600 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Vložíme hovädzie mäso a opečieme do svetlohnedá. Preložíme na tanier.
- Do hrnca dáme cibuľu, mrkvy a huby. Miešame 5 minút.
- Pridáme červené víno, kurací vývar, uvarené hovädzie mäso a bazalku. Stlačeníím  produkt prepneme do režimu „Dusenie“ (pozri „Režim varenia“). Varíme 2 hodiny. Pravidelne premiešavame.

## ● Pomalé varenie


#### Rizoto s kuracím mäsom a hubami

 x 2-3

##### Prísady

400 g	Kuracích prsných rezňov, bez kože (nakrájané na kocky)
1,5 ČL	Soli
0,5 ČL	Čierneho korenia, mleté
2 PL	Oleja
50 g	Masla
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)
1	Cibuľa (nakrájaná na kocky)
200 g	Húb (nasekaný)
1 ČL	Bazalky, sušená
250 g	Ryže na rizoto
150 ml	Bieleho vína
1 l	Kuracieho vývaru
75 g	Parmezán, najemno nastrúhaný

##### Príprava

- Kura marinujeme v miske so soľou a čiernym korením. Odložíme na 15 minút.
- Do hrnca dáme 2 polievkové lyžice oleja. Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1400 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Vložíme kura a opečieme do svetlohnedá. Položíme na tanier.
- Do hrnca dáme polovicu masla. Pridáme cesnak, cibuľu, huby a bazalku. Pravidelne miešame 5 minút alebo dokým nebude cibuľa mäkká a dokým nebudú huby sfarbené jemne dohneda.
- Pridáme ryžu a biele víno. Miešame, kým sa tekutina nezredukuje o polovicu.
- Pridáme polovicu kuracieho vývaru. Pravidelne premiešavame.
- Stlačeníím  produkt prepneme do režimu „Pomalé varenie“ (pozri „Režim varenia“). Varíme 15 minút.
- V prípade potreby pridáme trochu vody.
- Pridáme kura a druhú polovicu kuracieho vývaru. Pravidelne premiešavame.
- Varíme 13 minút.
- Keď je ryža uvarená, vmiešame parmezán a zvyšok masla.

## ● Fritovanie


### Japonské pečené kura

 x 4-6

#### Prísady

1200 g	Kuracích horných stehien (nakrájané na kocky)
3 PL	Ryžového vína
3 ČL	Cukru
6 PL	Sójovej omáčky
3 PL	Zázvoru (nasekaný)
3 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)
2	Vajcia
120 g	Kukurličného škrobu
1 l	Oleja (Množstvo sa môže líšiť podľa veľkosti hrnca. Olej by mal pokryť celé kura)

#### Príprava

- Kura marinujeme v miske s ryžovým vínom, cukrom, sójovou omáčkou, zázvorom a cesnakom. Odložíme do chladničky minimálne na 15 minút.
- Ku kuraťu pridáme vajce a kukuričný škrob. Dobre premiešame.
- Do hrnca dáme olej.
- Indukčnú varnú dosku nastavíme na 180 °C a zohrievame pribl. 10 minút (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Stlačením  produkt prepne do režimu „Fritovanie“ (pozri „Režim varenia“).
- Kura opatrne vložíme do oleja. Kura fritujeme 5 až 7 minút do zlatohneda (naraz je možné dať do hrnca max. 300 g kuracích kociek).
- Aby sa olej nevyliak, kura vyberáme dierovanou naberáčkou alebo kliešťami veľmi opatrne a pomaly.

## ● Polievka


### Zemiaková polievka

 x 3-4

#### Prísady

750 g	Zemiakov (nakrájané na kocky)
3	Párky (nakrájané na kocky)
150 g	Zeleru (nakrájaný na kocky)
1	Pór, pribl. 250 g (nakrájaný na plátky)
2	Biele cibule, pribl. 150 g (nakrájané na krúžky)
3	Mrkvy, ca. 250 g (nakrájané na kocky)
1 l	Kuracieho vývaru
1 ČL	Majoránky
1	Bobkový list
30 g	Petržlenovej vňate (nasekaný)
1 PL	Oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia


#### Príprava

- Indukčnú varnú dosku predhrievame na stupni výkonu 1600 W (pozri „Nastavenie stupňa výkonu a teploty“).
- Do veľkého hrnca dáme olej.
- Pridáme cibule a opekáme, kým nezačnú hnednúť (pribl. 5 minút).
- Do hrnca dáme majoránku, zemiaky, pór, mrkvy, párky, petržlenovú vňať a zeler a ďalšie 2 minúty opekáme s cibuľami.
- Zalejeme kuracím vývarom a pridáme bobkový list.
- Hrnec zakryjeme pokrievkou a stlačením  produkt prepne do režimu „Polievka“ (pozri „Režim varenia“).
- Varíme 90 minút.
- Občas polievku premiešame.
- Dochutíme soľou a korením.

## ● Čistenie a starostlivosť



m **NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Pred čistením:

Produkt vždy odpojte z napájania.

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.


m **VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou. Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.

m **OPATRNE!** Na čistenie produktu nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, tvrdé kefy ani ostré predmety. Inak vzniká nebezpečenstvo poškodenia produktu.


- Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to nutné, použite prostriedok na umývanie riadu.
- Varnú platňu  a ovládací panel  pravidelne utierajte jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne pretrite handrou namočenou len v čistej vode a odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Nepoužívajte čistiace spreje ani iné agresívne čistiace prostriedky, pretože môžu spôsobiť flaky, šmuhy alebo zakalenie povrchu.
- Po vyčistení: Nechajte produkt vyschnúť.



## ● Odstránenie porúch

Problém	Príčina	Odstránenie
Indukčná varná doska sa nezapína.	Sieťová zástrčka <b>1</b> nie je zapojená. Je aktivovaná detská poisťka.	Pripojte sieťovú zástrčku <b>1</b> do vhodnej zásuvky. Deaktivujte detskú poisťku (pozri „Detská poisťka“).
Varná platňa <b>2</b> sa nezohrieva.	Riad nie je vhodný na indukciu.	Používajte len riad, ktorý je vhodný na indukciu.
Na displeji <b>11</b> sa zobrazuje <b>E0</b> .	Na varnej platni <b>2</b> nie je položený žiadny riad. Riad nie je vhodný na indukciu. Riad je príliš malý alebo nie je položený v strede na varnej platni <b>2</b> .	Na varnú platňu <b>2</b> položte riad. Používajte len riad, ktorý je vhodný na indukciu. Používajte len riad, ktorý má priemer dna medzi 10 a 22 cm a položte ho do stredu varnej platne <b>2</b> .
Na displeji <b>11</b> sa zobrazuje <b>E1, E2, E3</b> alebo <b>E4</b> .	Technická chyba	Kontaktujte našu zákaznícku linku (pozri „Záruka“).
Na displeji <b>11</b> sa zobrazuje <b>E5</b> .	Ochrana pred prehriatím varnej platne <b>2</b>	Počkajte, kým sa výrobok ochladí. Keď teplota klesne, tlačidlo  <b>6</b> podržte stlačené 2 sekundy a produkt sa znova spustí.
Na displeji <b>11</b> sa zobrazuje <b>E6</b> .	Ochrana pred prehriatím produktu	

## ● Skladovanie

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Pred uskladnením: Produkt očistite.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Produkt neskladujte vo vertikálnej polohe.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Trimán-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

## Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456\_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviška.

### Servis

 **Servis Slovensko**  
Tel.: 0800 008158  
E-pošta: owim@lidl.sk



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 102
<b>Einleitung</b> .....	Seite 103
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 103
Lieferumfang .....	Seite 103
Teilebeschreibung .....	Seite 103
Technische Daten .....	Seite 104
Energieverbrauch .....	Seite 104
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 105
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 108
<b>Produkt positionieren</b> .....	Seite 108
<b>Geeignetes Kochgeschirr</b> .....	Seite 108
<b>Bedienung</b> .....	Seite 109
Leistungsstufe und Temperatur einstellen .....	Seite 109
Timer .....	Seite 109
Verzögerungstimer .....	Seite 110
Kindersicherung .....	Seite 110
Produkt ausschalten .....	Seite 110
Kochmodus .....	Seite 111
Richtlinien zum Kochen .....	Seite 113
<b>Rezepte</b> .....	Seite 114
Schmoren .....	Seite 114
Sieden .....	Seite 114
Frittieren .....	Seite 115
Suppe .....	Seite 115
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 116
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 117
<b>Lagerung</b> .....	Seite 118
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 118
<b>Garantie</b> .....	Seite 119

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

# INDUKTIONSKOCHPLATTE

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

- 1 Induktionskochplatte
- 1 Bedienungsanleitung


## ● Teilebeschreibung

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

(Abb. A)

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

## ● Technische Daten

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

## ● Energieverbrauch

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

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

### **Weitere Hinweise zum Energieverbrauch der Induktionskochplatte:**

Um den Energieverbrauch bei der Benutzung der Induktionskochplatte möglichst gering zu halten, empfehlen wir Ihnen die jeweilige Temperatur-/Leistungseinstellung nur so hoch als nötig zu wählen und ggf. während der Zubereitung Ihrer Speisen anzupassen/abzusenken. Verwenden Sie soweit möglich Töpfe mit Deckel.



### **Sicherheitshinweise**

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

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

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

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

### **m 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

**m** **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

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

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

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

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

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

## **Bedienung**

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

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

## Reinigung und Aufbewahrung

### m **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.

### ● **Vor der ersten Verwendung**

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

### ● **Produkt positionieren**

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

### ● **Geeignetes Kochgeschirr**

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

- 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**

### ❗ **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 Pflanze auf die Kochzone **2**.
- Verbinden Sie den Netzstecker **1** mit einer geeigneten Steckdose.  
Ein Signalton erklingt.  
Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld **20** leuchten 1 Sekunde lang.  
Das Display **11** zeigt **-L-**.  
Das Produkt ist im Standby-Modus.

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

### **Programmwahlmodus einschalten**

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

### ❗ **HINWEISE:**

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

## ● **Leistungsstufe und Temperatur einstellen**

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

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

## ● **Timer**

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

- Wählen Sie einen geeigneten Kochmodus aus (siehe „Kochmodus“).
- 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
<b>+</b> <b>4</b>	Zeit erhöhen (max. 3 Stunden)
<b>-</b> <b>18</b>	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 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.  
 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

+	<b>4</b>	Zeit erhöhen	(max. 24 Stunden)
-	<b>18</b>	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 **6**.

## ● Kindersicherung

- Kindersicherung aktivieren:
  - Halten Sie **16** 2 Sekunden lang gedrückt.
  - leuchtet.
- Kindersicherung deaktivieren:
  - Halten Sie **16** 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 **6**.
- 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 **6** 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 **6**.  
Wenn das Produkt heiß ist, läuft für einige Minuten der Ventilator **21**, um das Produkt abzukühlen.















## ● Kochmodus



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



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

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

Modus	Grundeinstellung	Temp. <sup>1</sup>	Leistung <sup>1</sup>	Timer <sup>2</sup>	Verzögerung <sup>3</sup>	Anmerkung	
 Grundfunktion	2 h: oder 2 h:	1000 W  120 °C	Ja  Ja	Ja  Ja	Nein  Nein	Zwischen °C  und W  umschalten: M  drücken.	
 Boost	30 s lang 2200 W, dann zurück zur vorigen Einstellung	Nein	Nein	Nein	Nein		
 Frittieren	30 min:	180 °C	Ja	Nein	Ja	Nein	
 Sieden	0–2 min: 2000 W Nach 2 min <sup>4</sup> Gesamt: 30 min	Nein	Ja	Ja	Nein		
 Schmoren	2 h:	600 W	Nein	Nein	Nein	Ja	
 Milch	20 min:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display  zeigt <b>60</b> (Temperatur)
 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	Das Produkt schaltet auf 400 W, wenn die Suppe innerhalb von 3 bis 20 min zu kochen beginnt. Danach bleibt das Produkt 60 min lang bei 400 W.	
 Wasser	20 min:	2000 W	Nein	Ja	Ja	Nein	
 Aufwärmen	2 h:	60 °C	Nein	Nein	Nein	Ja	Display  zeigt <b>60</b> (Temperatur).












<sup>1</sup>: Sind Anpassungen der Temperatur und der Leistung in diesem Modus möglich (Ja/Nein)?  
Falls ja: Drücken Sie +  oder -  zur Einstellung.

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

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

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

## ● Richtlinien zum Kochen

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

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

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

3: Siehe „Rezepte“

4: Beachten Sie die Information auf der Verpackung

5: Grundeinstellung

6: Tiefkühlkost: Fügen Sie 2 Minuten Garzeit hinzu.

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



## ● Rezepte

### ● Schmoren


#### **Rindfleisch in Rotwein**

 x 2-3

##### **Zutaten**

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

##### **Zubereitung**

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

### ● Sieden

#### **Hühner- und Pilzrisotto**


 x 2-3

##### **Zutaten**

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

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

##### **Zubereitung**

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

## ● Frittieren


### Japanisches Brathähnchen

 x 4-6

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## ● Suppe


### Kartoffelsuppe

 x 3-4

#### Zutaten


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

#### Zubereitung

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



## ● **Reinigung und Pflege**

m **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.

m **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.

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

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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Lagerung



### **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern

Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

### Service

#### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

#### AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

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

#### CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

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



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG07975

Version: 08/2021

IAN 359629\_2101

