

IK 3341



105940

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit.....	2
1.1 Symbolerklärung	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
2. Allgemeines	9
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	9
2.2 Urheberschutz	9
2.3 Konformitätserklärung	9
3. Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1 Transportinspektion.....	10
3.2 Verpackung	10
3.3 Lagerung	10
4. Technische Daten.....	11
4.1 Technische Angaben.....	11
4.2 Baugruppenübersicht	11
5. Installation	12
5.1 Aufstellung.....	12
5.2 Elektrischer Anschluss	13
6. Bedienung.....	13
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen.....	13
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr	14
6.3 Bedienungshinweise.....	16
7. Reinigung.....	22
8. Mögliche Funktionsstörungen	23
9. Entsorgung	24

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



VORSICHT! Elektromagnetisches Feld!

Dieses Symbol weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie **Kinder jünger als 8 Jahre** vom Gerät und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personen-schäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr**.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld! **Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Bitte nicht berühren!**
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus

Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.

- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.



WARNUNG! Brandgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges überhitzen von Ölen oder Fetten! Überhitztes Öl oder Fett können sich schnell entzünden. Sollte es zu einem Brand auf dem Kochfeld kommen, schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem Feuchten Geschirrtuch.

Das Feuer niemals mit Wasser löschen!

Nach Erlöschen des Brandherdes Geschirr auf dem Kochfeld abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.



WARNUNG! Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.



VORSICHT! Gefahr durch elektromagnetisches Feld!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Kochfeld platziert ist, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.



VORSICHT!

Um mögliche Geräteschäden zu vermeiden, bitte folgende Hinweise beachten:

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie keine leeren Gefäße darauf ab.

- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt wie beispielsweise:

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Der **Induktionskocher** ist nur zum **Zubereiten** und **Aufwärmen** von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf unter anderem nicht verwendet werden für:

- das Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher IK 3341
Art.-Nr.:	105940
Material:	Gehäuse: Kunststoff, Kochfläche: Glas
Leistungsstufen:	Kochfelder: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Temperaturbereich:	60 °C - 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Zeiteinstellung:	bis 180 Minuten, mit 1-Minute Intervallen
Anschlusswert:	3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Max. Belastung:	15 kg
Abmessungen:	B 510 x T 485 x H 65 mm
Gewicht:	6,6 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



- 1** Kochfeld 1
- 2** Kochfeld 2
- 3** Kochfeld 3
- 4** Bedienfelder mit Digitalanzeigen
- 5** Gehäuse

5. Installation

5.1 Aufstellung

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen auf.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm ein.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit bei Bedarf das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.2 Elektrischer Anschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!
Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden. Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

6. Bedienung

6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochen wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

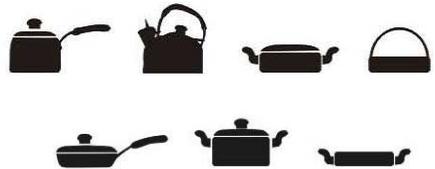
Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

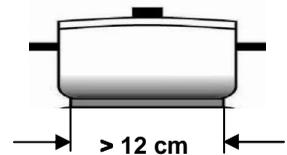
Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr aus Eisen;
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen;
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen;
- Gusseisentöpfe/Pfannen;
- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einer Aufstandsfläche von > 12 cm bis 26 cm genutzt werden.



z. Beispiel

Induktionskochtöpfe, 9-teiliges Bartscher Kochtopf-Set Chromnickelstahl • Schüttrand • Kaltgriffe

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter • Ø 16 cm • Höhe 10,0 cm

2,7 Liter • Ø 18 cm • Höhe 11,0 cm

5,1 Liter • Ø 24 cm • Höhe 11,5 cm

6,1 Liter • Ø 20 cm • Höhe 20,0 cm

1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Art.-Nr.: A130442

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Behälter mit gewölbtem Boden;
- Kochgeschirr aus Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, dies ist ausdrücklich als für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- Kochgeschirr mit Füßen;
- Kochgeschirr aus Keramik;
- Glasgeschirr.



VORSICHT!

Benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als Induktionskocher tauglich ausgewiesen sind.

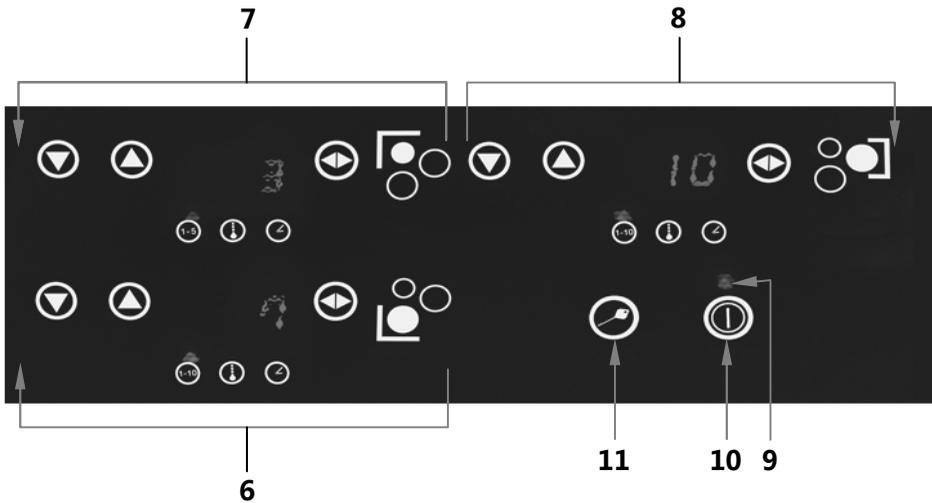
Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren.

Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

6.3 Bedienungshinweise

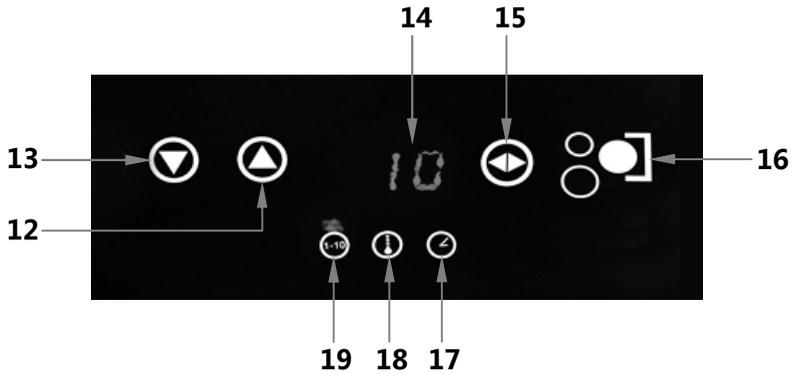
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 7 „Reinigung“.
- Das Gerät hat 3 Kochfelder, die separat nutzbar sind. Die Einstellungen erfolgen über die Bedienelemente für das jeweilige Kochfeld.

Bedienelemente der Kochfelder



- 6** Bedienelemente **Kochfeld 1**
- 7** Bedienelemente **Kochfeld 2**
- 8** Bedienelemente **Kochfeld 3**
- 9** LED-Kontrolllampe für **STANDBY**
- 10** **EIN-/STANDBY** Taste 
- 11** Sperrtaste 

Anzeigen und Tastenfunktionen der Bedienfelder



- 12** Taste zur Erhöhung der Leistung, Temperatur oder Dauer
- 13** Taste zur Reduzierung der Leistung, Temperatur oder Dauer
- 14** Digitalanzeige
- 15** Funktionswahltaste
- 16** Kochfeldwahltaste
- 17** LED-Kontrolllampe Timerbetrieb
- 18** LED-Kontrolllampe Temperaturstufen
- 19** LED-Kontrolllampe Leistungsstufen

Nutzung der Kochfelder

- Das Gerät hat 3 Kochfelder, die separat oder gleichzeitig nutzbar sind.
- Über die entsprechenden Kochfeldwahltasten kann eins oder mehrere Kochfelder gewählt werden:

Kochfeld 1 

Kochfeld 2 

Kochfeld 3 

- Die Einstellungen erfolgen über die Bedienelemente für das jeweilige Kochfeld.
- Das **Kochfeld 3** hat 10 Leistungsstufen und ist unabhängig von den anderen beiden Kochfelder regelbar.
- **Kochfelder 1** und **Kochfeld 2** können getrennt oder gleichzeitig genutzt werden, dabei wird eine Leistung von 2000 W aufgeteilt.

Mögliche Einstellungen bei gleichzeitiger Nutzung der Kochfelder 1 + 2

Kochfeld	Einstellungen der Leistungsstufen									
	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Kochfeld 1										
Kochfeld 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

- Sollten Sie nur das **Kochfeld 1** nutzen wollen, so sind Einstellungen der Leistungsstufen im Bereich **1 - 10** möglich.
- Bei Nutzung nur des **Kochfeldes 2** sind Einstellungen der Leistungsstufen im Bereich **1 - 5** möglich.
- Bei gleichzeitiger Nutzung der **Kochfelder 1** und **2** sind beide auf Leistungsstufe „**5**“ voreingestellt.
- Sollten Sie eine Leistungsstufe des **Kochfeldes 1 höher als „5“** einstellen, wird die Leistung des **Kochfeldes 2** automatisch herunter gefahren, so das die Gesamtsumme bei 10 liegt. Die entsprechenden Leistungsstufen erscheinen in den Digitalanzeigen.
- Wird die Leistungsstufe **des Kochfeldes 1 niedriger als „5“** eingestellt, so kann die höchste Leistungsstufe „**5**“ des **Kochfeldes 2** genutzt werden.

Gerät in Betrieb nehmen

- Wählen Sie ein Kochfeld und stellen ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das Kochfeld.



VORSICHT!

Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab. In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E05“.

Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!), nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld und lassen das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach einen Topf oder Pfanne mit Kochgut auf das Kochfeld stellen und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an. Ein akustisches Signal ertönt.
- In den Digitalanzeigen der einzelnen Kochfelder erscheint „-L-“ oder „-H-“. Bei einer Temperatur des Kochfeldes niedriger als 50 °C erscheint im Display „-L-“, bei einer Temperatur des Kochfeldes über 50 °C erscheint „-H-“.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Betätigen Sie die **EIN / STANDBY** Taste . Die LED-Kontrolllampe für **STANDBY** über der Taste blinkt.



HINWEIS!

Sollten innerhalb von 30 Sekunden nach Betätigung der Taste  keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch zurück in den STANDBY Modus.

- Die Anzeigen „-L-“ oder „-H-“ der gewählten Kochfelder erlöschen.
- Die LED-Kontrolllampen für Leistungsstufen  oder  der von Ihnen gewählten Kochfelder leuchten auf und in den Digitalanzeigen erscheint die voreingestellte Leistungsstufe „5“. Das Gerät ist für eine Funktionsauswahl bereit.



HINWEIS!

Um Speisen zu dämpfen oder zu garen (max. Temperatur 170 °C) wählen Sie eine der Leistungseinstellungen.

Zum Braten oder Frittieren (max. Temperatur 240 °C) wählen Sie eine der Temperatureinstellungen (60 °C - 240 °C).

Einstellungen

❖ Leistungseinstellung

- Wenn Sie den Leistungsmodus gewählt haben, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Wahl-tasten  oder  ein. Die gewählte Leistungsstufe erscheint in der Digitalanzeige für das entsprechende Kochfeld.
- Die Einstellung können Sie jederzeit mit den Wahl-tasten  oder  ändern.

❖ Temperatureinstellung

- Die Temperatur der einzelnen Kochfelder kann unabhängig voneinander eingestellt werden.
- Drücken Sie die Funktionstaste  für das jeweilige Kochfeld, um in den Temperaturmodus zu gelangen. Die voreingestellte Temperaturstufe „120 °C“ erscheint in der Digitalanzeige und die LED-Kontrolllampe für die Temperaturstufe  leuchtet auf.
- Mit den Wahl-tasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 – 240 °C in 20 °C Intervallen ändern.

(Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C).

- Das Gerät heizt das Kochgut auf und hält anschließend die eingestellte Temperatur konstant. Die Leistungsregelung erfolgt dabei automatisch.

❖ Zeiteinstellung

- Nach der Einstellung der Leistungs- oder Temperaturstufe drücken Sie erneut die Funktionstaste , um die Zeiteinstellung vorzunehmen.
Die LED-Kontrolllampe für die Zeiteinstellung  leuchtet auf und in der Digitalanzeige erscheint „0“.
- Mit der Wahl-taste  können Sie die Betriebszeit in **5-Minuten Intervallen** (5, 10, 15, ...) bis max. 180 Minuten **erhöhen**.
- Mit der Wahl-taste  können Sie die Zeit in **1-Minuten Intervallen reduzieren**.
- Die gewählte Betriebszeit wird in 1-Minuten Intervallen herunter gezählt, wobei die verbliebene Zeit in der Digitalanzeige erscheint.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.



HINWEIS!

Während des Timerbetriebes können Sie die Zeiteinstellung über die Wahlstasten  oder  jederzeit ändern.

Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Ebenso können Sie die Leistungsstufe bzw. die Temperaturstufe ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern.

❖ Sperrtaste

- Das Gerät ist mit einer Sperrtaste  ausgestattet.
- Diese Taste kann nach der Auswahl einer Betriebsart (Leistungs- oder Temperaturstufe) gedrückt werden, um Fehlbedienungen zu vermeiden.
- Drücken Sie die Sperrtaste , bis die Kontrolllampe über dieser Taste aufleuchtet.
- Nach der Betätigung dieser Taste bleibt das Gerät mit den vorgenommenen Einstellungen im Betrieb, **alle Tasten** der Bedienblende (außer **EIN / STANDBY**  **Taste**) sind gesperrt und können **nicht** mehr betätigt werden. So wird vermieden, dass die bereits eingestellten Werte versehentlich geändert werden.
- Die Sperrtaste gilt auch als Kindersicherung, sie verhindert ein Einschalten des Gerätes durch Kinder.
- Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Sperrtaste  so lange, bis die Kontrolllampe erlischt. Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

Gerät abschalten

- Zum Abschalten der einzelnen Kochfelder die entsprechenden Tasten  
oder  drücken.
- **Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs über die EIN / STANDBY Taste  aus und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen)!**

7. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die Kochfläche und das Gehäuse mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie niemals irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel oder Verdüner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-code	Ursache	Lösung
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Unterspannung (<160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung angeschlossen ist.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Überspannung (>270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung angeschlossen ist.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze). • Bauteile (z. B. Transistor) defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen. Sollte dann die Fehlermeldung weiterhin im Display erscheinen, Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.
E05	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überhitzungsschutz im Leistungsmodus hat ausgelöst (>150 °C). Das Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
E06	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturfühler defekt oder Kurzschluss. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren.
E07	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überhitzungsschutz im Temperaturmodus hat ausgelöst (>240 °C). Das Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und danach wieder in Betrieb nehmen.
E08	<ul style="list-style-type: none"> • Störung Temperaturfühler. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren.

9. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



VORSICHT!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)