



IK 20TS / 105848

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Sicherheitshinweise..... 2
1.2 Symbolerklärung 3
1.3 Gefahrenquellen..... 4
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

2. Allgemeines 8
2.1 Haftung und Gewährleistung..... 8
2.2 Urheberschutz 8
2.3 Konformitätserklärung 8

3. Transport, Verpackung und Lagerung 9
3.1 Transportinspektion..... 9
3.2 Verpackung 9
3.3 Lagerung 9

4. Technische Daten..... 10
4.1 Technische Angaben..... 10
4.2 Baugruppenübersicht 10
4.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen..... 11

5. Installation 12
5.1 Aufstellung..... 12
5.2 Elektrischer Anschluss 12

6. Bedienung..... 13
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen..... 13
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr 13
6.3 Bedienungshinweise..... 15

7. Reinigung..... 19

8. Mögliche Funktionsstörungen 19

9. Entsorgung 20

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-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)



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.

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 Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- 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.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.
- 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 Personenschäden 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.
- 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. Achten Sie darauf, 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.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Versetzen Sie den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

1.2 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.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



WARNUNG!

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

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



WARNUNG! HEIÙE OBERFLÄCHE!

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

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



VORSICHT!

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

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



VORSICHT! Magnetisches Feld!

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

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen.



HINWEIS!

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

1.3 Gefahrenquellen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzanschlussleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zuluft und Abluft) stecken.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

- 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.



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroportteile außerhalb der Reichweite von Kindern.



WARNUNG! 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 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.

1.4 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 Betrieb geeignet.

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

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und 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 Transportspektion

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 20TC
Art.-Nr.:	105848
Material:	Kochfläche: Glas, Gehäuse: Edelstahl
Timer:	0 - 180 Min.
Temperaturbereich:	60 °C bis 240 °C
Leistungsstufen:	8 (500 bis 2000 W)
Anschlusswert:	2000 W / 220-240 V 50/60 Hz
Abmessungen:	B 329 x T 340 x H 64 mm
Gewicht:	3,35 kg

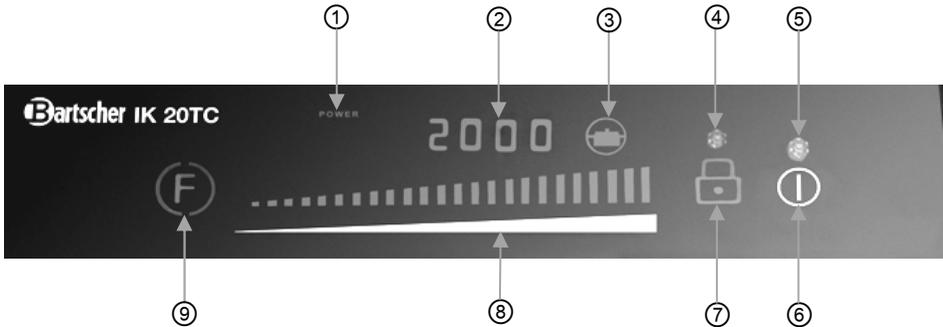
Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



- ① Gehäuse
- ② Kochfläche
- ③ Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
- ④ Stellfüße

4.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen



① **Anzeige Betriebsmodus**

→ hier wird angezeigt, in welchem Betriebsmodus sich das Gerät befindet (Leistung, Leistung + Zeit, Temperatur, Temperatur + Zeit)

② **Digitalanzeige Leistungs-, Zeit- oder Temperaturwert**

→ hier werden die gewählten Einstellungen angezeigt

③ **Anzeige Topferkennung**

→ blinkt, wenn kein oder nicht geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht

→ leuchtet, wenn sich geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet

④ **Kontrolllampe Sperrtaste**

→ leuchtet, wenn die Bedienblende gesperrt ist

→ ist aus, wenn die Bedienblende entsperrt ist

⑤ **Kontrolllampe für EIN**

→ leuchtet, wenn das Gerät im Betrieb ist

⑥ **EIN-/AUS Taste**

→ durch Drücken der Taste wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet

⑦ **Sperrtaste**

→ durch Drücken der Taste (ca. 3 Sekunden) kann das Gerät gesperrt oder entsperrt werden

⑧ **Regler-Leiste**

→ durch Berührung und tippen nach rechts oder links können die Einstellungen der Leistung, Temperatur oder Zeit geändert (erhöht oder verringert) werden

⑨ **Funktionswahltafel**

→ durch Drücken dieser Taste werden die Betriebsmodis (Leistung, Leistung + Zeit, Temperatur, Temperatur + Zeit) ausgewählt

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 Induktionskochern 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.

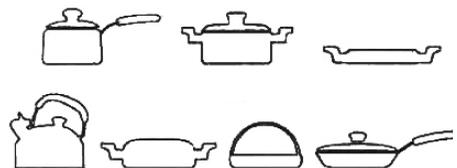
Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- 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.

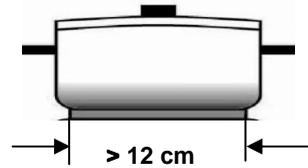
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- Edelstahl 18/10 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte 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 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

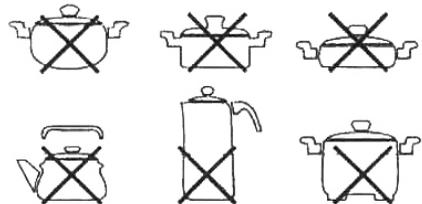
1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Bartscher Art.-Nr.: A130442

Nicht geeignetes Kochgeschirr

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



VORSICHT!

Benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskochtauglich 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. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt 7 „Reinigung“.



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 „E02“.

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.

- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das Kochfeld.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolllampe für **EIN** leuchtet auf.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie die **EIN-/AUS** Taste .

Die Funktionswahltaste  blinkt und die Sperrtaste  leuchtet auf.

Einstellungen



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).

- Bei jedem weiteren Drücken der Funktionswahltaste  kann ein anderer Betriebsmodus in der unten aufgeführten Reihenfolge gewählt werden:

Leistung ➔ **Leistung + Zeit** ➔ **Temperatur** ➔ **Temperatur + Zeit**
(Power) (Power + Timer) (Temp) (Temp + Timer)

- Der gewählte Betriebsmodus erscheint in der Anzeige auf der Bedienblende.

❖ Betriebsmodus Leistung

- Drücken Sie die Funktionswahltaste . Das Gerät schaltet in den **Leistungsmodus**. Der **voreingestellte Wert** von **1300 W** erscheint in der Digitalanzeige.

Die Funktionswahltaste  leuchtet konstant und das Gerät ist im Betrieb.

Die Anzeigen „**Power**“ und die Anzeige **Topferkennung**  leuchten auf.

- Wenn Sie die Funktionswahltaste  nicht innerhalb von 1 Minute gedrückt haben, ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.
- Der Induktionskocher kann erkennen, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet. Wenn ja, leuchtet die Anzeige Topferkennung  und das Gerät arbeitet mit den gewählten Einstellungen.
- Wenn sich auf dem Kochfeld kein oder ungeeignetes Kochgeschirr befindet, oder der Durchmesser des Kochgeschirrbodens kleiner als 12 cm ist, blinkt die Anzeige **Topferkennung**  und ein akustisches Signal ertönt so lange bis geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird. Wenn weiterhin kein geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, schaltet das Gerät nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.
- Befindet sich das Gerät im Leistungsmodus, kann die Einstellung durch Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts jederzeit im Bereich von **500 W** bis **2000 W** geändert werden.

Folgende **8 Leistungseinstellungen** sind möglich:

500, 700, 900, 1100, 1300, 1500, 1700, 2000 W

In der Digitalanzeige wird der gewählte Leistungswert angezeigt.

❖ Betriebsmodus Leistung + Zeit

- Während sich das Gerät im Leistungsmodus befindet, gelangen Sie durch Drücken der Funktionswahltaste  in die Zeiteinstellung.
- Durch Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts können **8 Zeiteinstellungen** im Bereich von **5 Minuten** bis **180 Minuten** vorgenommen werden:

5, 15, 30, 50, 75, 105, 140, 180 Minuten.

- Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die vorher eingestellte Leistung unverändert.
- Die Anzeigen „**Power**“ und „**Timer**“ leuchten auf. Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei in der Digitalanzeige abwechselnd der Leistungswert und die verbleibende Zeit angezeigt werden.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab. Nur der Ventilator zur Abkühlung der Elektronik läuft ca. 45 Sekunden nach und schaltet dann ab.



HINWEIS!

Wenn Sie während des Betriebes die eingestellte Zeit unterbrechen möchten, drücken Sie die EIN-/AUS Taste . Das Gerät durch erneutes Drücken dieser Taste wieder in Betrieb nehmen und gewünschte Einstellungen vornehmen.

❖ Betriebsmodus Temperatur

- Um in den Temperaturmodus zu wechseln, drücken Sie die Funktionswahltaaste . Die Anzeige „**Temp**“ leuchtet auf und die **voreingestellte Temperatur** von **200 °C** erscheint in der Digitalanzeige.
- Durch Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts können **8 Temperatureinstellungen** im Bereich **60 °C** bis **240 °C** ausgewählt werden:

60, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 °C.

Die gewählte Temperatur erscheint in der Digitalanzeige.

❖ Betriebsmodus Temperatur + Zeit

- Arbeitet das Gerät im Temperaturmodus, können Sie durch Drücken der Funktionswahltaaste  in die Zeiteinstellung schalten.
- Durch Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts stellen Sie die gewünschte Zeit im Bereich **5** bis **180 Minuten** ein.
- Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Temperatureinstellung unverändert.

- Die Anzeigen „Temp“ und „Timer“ leuchten auf. Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei in der Digitalanzeige abwechselnd der Temperaturwert und die verbleibende Zeit angezeigt werden.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab. Nur der Ventilator zur Abkühlung der Elektronik läuft ca. 45 Sekunden nach und schaltet dann ab.



HINWEIS!

Während des Betriebs kann die Zeit über die Regler-Leiste  jederzeit geändert werden. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistung bzw. der Temperatur unverändert.

Ebenso können Sie die Leistung bzw. die Temperatur ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern. Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.



HINWEIS!

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn während des Betriebes keine weiteren Einstellungen innerhalb von 2 Stunden erfolgen oder eine Zeiteinstellung von über 120 Minuten vorgenommen wurde.

Sperrtaste

Drücken Sie die Sperrtaste  für 3 Sekunden, um die Bedienblende zu sperren.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolllampe über der Sperrtaste  leuchtet auf und bleibt an, solange die Bedienelemente gesperrt sind.

Das Gerät bleibt mit den vorgenommenen Einstellungen im Betrieb, alle Tasten der Bedienblende außer der **EIN-/AUS** Taste  sind gesperrt. So kann vermieden werden, dass die vorgenommenen Einstellungen versehentlich geändert werden.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie die Sperrtaste  erneut für 3 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolllampe über der Sperrtaste erlischt.

- **Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs das Gerät über die EIN-/AUS Taste  ausschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).**

7. Reinigung



VORSICHT!

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

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie das Gehäuse, das Kochfeld und Bedienfeld 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 Unterseite 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.

8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehlercode	Ursache	Lösung
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsöffnungen). • Bauteile (z. B. Transistor) defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsöffnungen freimachen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen. Sollte die Fehlermeldung erneut in der Digitalanzeige erscheinen, Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzungsschutz hat ausgelöst, weil Kochgeschirr leer gekocht oder zu heiß geworden ist. Das Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder betriebsbereit.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Über- oder Unterspannung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen. Stromversorgung von einem Elektriker prüfen lassen.

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
D-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)