



**IK 30TC-1 / 105991**



**IK 30TCS-1 / 105991S**

---

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Sicherheit</b> .....	<b>2</b>
1.1 Symbolerklärung .....	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
<b>2. Allgemeines</b> .....	<b>9</b>
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	9
2.2 Urheberschutz .....	9
2.3 Konformitätserklärung .....	9
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung</b> .....	<b>10</b>
3.1 Transportinspektion .....	10
3.2 Verpackung .....	10
3.3 Lagerung .....	10
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>11</b>
4.1 Technische Angaben.....	11
4.2 Baugruppenübersicht .....	12
<b>5. Installation</b> .....	<b>13</b>
5.1 Aufstellen.....	13
5.2 Elektrischer Anschluss .....	13
<b>6. Bedienung</b> .....	<b>14</b>
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen.....	14
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr .....	15
6.3 Bedienung .....	16
<b>7. Reinigung</b> .....	<b>20</b>
<b>8. Mögliche Funktionsstörungen</b> .....	<b>21</b>
<b>9. Entsorgung</b> .....	<b>22</b>

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



## **Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### **1.1 Symbolerklärung**

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung 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 ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile 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 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.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise 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 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 Sicherheitshinweise 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 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.
- Versetzen Sie den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld.



## **WARNUNG! Brandgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise 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 Sicherheitshinweise 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 Gebrauchsanleitung 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 Aufwärmen / 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 Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

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

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 Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung 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.



**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

<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionskocher</b>	
Art.-Nr. / Modell:	<b>105991 / IK30TC-1</b>	<b>105991S / IK30TCS-1</b>
Material Gehäuse:	Edelstahl	
Material Kochfläche:	Glas	SCHOTT CERAN®
Farbe:	silber / schwarz	
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geräte-Anschluss: steckerfertig</li> <li>▪ Kochstelle(n): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anzahl: 1</li> <li>- Art: Induktion</li> <li>- Durchmesser: 230 mm</li> <li>- Leistung max.: 3000 W</li> </ul> </li> <li>▪ Steuerung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elektronisch</li> <li>- Touch</li> <li>- Regulierung von: Leistung, Temperatur, Zeit</li> </ul> </li> <li>▪ Digitalanzeige</li> <li>▪ Timer</li> <li>▪ Topferkennung</li> <li>▪ Ein-/Ausschalter</li> <li>▪ Kontrollleuchten: Ein/Aus, Leistung, Temperatur, Zeit</li> <li>▪ Überhitzungsschutz</li> <li>▪ Fettfilter</li> </ul>	
Leistungsstufen:	10	
Temperaturstufen / Temperaturbereich:	10 / 60 °C - 240 °C, Intervalle Einstellung: 20 °C	
Zeiteinstellung:	1 bis 180 Minuten, Intervalle Einstellung: 1 Min. / 10 Min.	
Anschlusswert:	3 kW / 230 V 50 Hz	
Abmessungen:	Gerät: B 325 x T 420 x H 105 mm Glaskochfläche: B 275 x T 275 mm	
Gewicht:	5,55 kg	

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



- 1 Kochfläche
- 2 Kochstelle
- 3 Gehäuse
- 4 Touch-Bedienfeld
- 5 Stellfüße (4)
- 6 Fettfilter

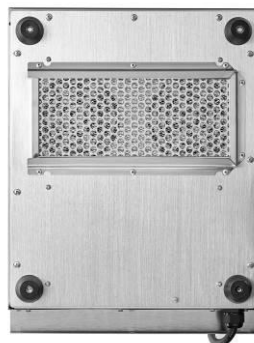
### Fettfilter

Der Induktionskocher ist mit einem Fettfilter ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes.

Der Fettfilter soll verhindern, dass Schmutz oder Fett mit der von den Lüftern angesaugten Luft in das Gehäuse eindringt.

Der Fettfilter ist leicht entnehmbar und spülmaschinengeeignet.

**Betreiben Sie das Gerät immer mit dem eingesetzten Fettfilter.**



---

## 5. Installation

### 5.1 Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht 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 das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- 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!**

**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

## **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.

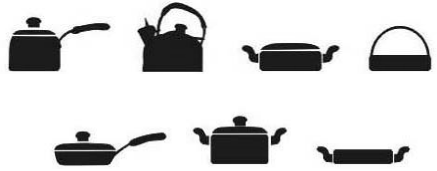
#### **Weitere Vorteile eines Induktionskochers:**

- 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.

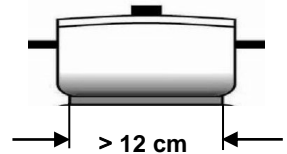
## 6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

### 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

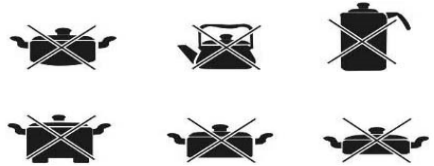
- 2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

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 Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 7 „Reinigung“.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Gargut zentriert auf die Kochstelle.



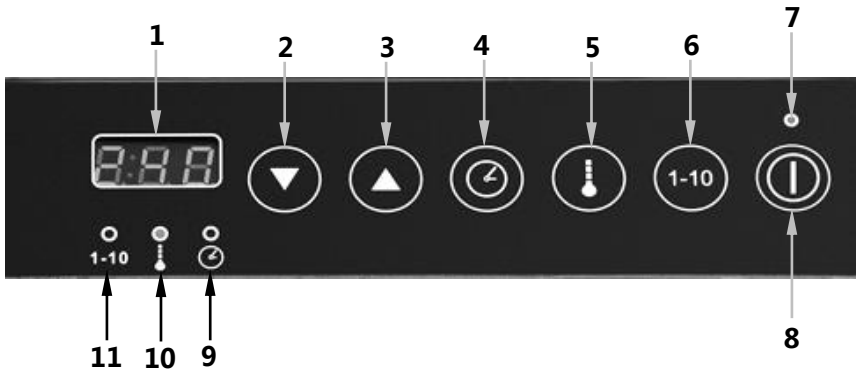
### VORSICHT!

Stellen Sie kein Kochgeschirr ohne Gargut auf die Kochstelle.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, als Fehlermeldung ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab. In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.

Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach kann das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb genommen werden.

## Touch-Bedienfeld



- 1 Digitalanzeige
- 2 Wahl taste ▼: Zeit, Temperatur oder Leistung kann reduziert werden
- 3 Wahl taste ▲: Zeit, Temperatur oder Leistung kann erhöht werden
- 4 Taste Zeiteinstellung ⌚
- 5 Taste Temperatureinstellung 🌡️
- 6 Taste Leistungseinstellung 1 - 10
- 7 LED-Kontrollleuchte für **EIN/Standby**
- 8 **EIN-/AUS**-Taste ⏻
- 9 LED-Kontrollleuchte für Zeit ⌚
- 10 LED-Kontrollleuchte für Temperatur 🌡️
- 11 LED-Kontrollleuchte für Leistung 1 - 10

## Gerät einschalten

- Schließen Sie den Netzstecker an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Es ertönt ein akustisches Signal und die LED-Kontrollleuchte für **EIN/Standby** blinkt. Das Gerät befindet sich nun im **Standby**-Modus.
- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die **EIN-/AUS**-Taste ⏻.


## Einstellungen



### Leistung

- Nach Betätigung der **EIN-/AUS-Taste**  leuchtet die LED-Kontrollleuchte für Leistungsstufe auf. Die voreingestellte **Leistungsstufe „5“** wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.
- Die LED-Kontrollleuchte für **EIN/Standby** leuchtet konstant.



### HINWEIS!




**Sollten innerhalb von 30 Sekunden nach Betätigung der EIN-/AUS-Taste  keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Standby-Modus.**

- Mit den Wahltasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **1 - 10** (500 – 3000 W) ändern.


Leistungsstufe 1 entspricht dabei 500 W und Leistungsstufe 10 - 3000 W.

In der Digitalanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt und die LED-Kontrollleuchte **1 - 10** leuchtet.

### Temperatur

- Drücken Sie die Taste  für die Temperatureinstellung.
- In der Digitalanzeige wird die voreingestellte **Temperatur von „120 °C“** angezeigt und das Gerät schaltet ein.
- Mit den Wahltasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 °C bis 240 °C ändern. Folgende Temperatureinstellungen sind möglich:

**60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C**

In der Digitalanzeige wird die gewählte Temperaturstufe angezeigt und die LED-Kontrollleuchte für Temperatur  leuchtet.



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




### HINWEIS!

**Wenn das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses während des Betriebes von der Kochstelle entnommen wird, ertönt ein wiederkehrendes akustisches Signal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab. In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E0“.**

## Zeit

- Nach der Auswahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) können Sie die Garzeit einstellen. Betätigen Sie die Taste  für die Zeiteinstellung. In der Digitalanzeige erscheint die Ziffer „0“ und die LED-Kontrollleuchte für Zeiteinstellung  leuchtet auf.
- Mit den Wahl-tasten ▼ oder ▲ können Sie nun die Betriebsdauer im Bereich 1 - 30 Minuten in 1-Minuten-Intervallen und im Bereich 30 – 180 Minuten in 10-Minuten-Intervallen einstellen.


Die Zeit wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei die Digitalanzeige zur vorherigen Anzeige zurückspringt (Leistungsstufe oder Temperaturstufe).

Zum Anzeigen der verbliebenen Garzeit drücken Sie erneut die Taste .



### HINWEIS!

**Während des Timerbetriebs können Sie die Einstellung der Garzeit mit den Wahl-tasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistung bzw. der Temperatur unverändert. Ebenso können Sie in die Leistungsstufe bzw. die Temperaturstufe ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern.**

- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den **Standby-Modus**.
- Nach dem Abschalten bleiben die Lüfter zur Abkühlung der Elektronik einige Zeit im Betrieb und schalten dann ab.
- Wenn Sie die Timerfunktion vor Ablauf der eingestellten Zeit abbrechen möchten, drücken Sie die **EIN-/AUS**-Taste . Drücken Sie erneut diese Taste, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.
- Trennen Sie nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).



### HINWEIS!

**Der Induktionskocher schaltet automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden keine Einstellung erfolgt ist.**

## 7. Reinigung



### **WARNUNG!**

**Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!). Lassen Sie das Gerät abkühlen.**

**Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Druckwasserstrahl!**

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



### **VORSICHT!**

**Verwenden Sie zur Reinigung niemals grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.**

**Verwenden Sie zur Reinigung niemals benzinhaltige Mittel oder Verdüner.**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die **Kochfläche**, das **Touch-Bedienfeld** und das **Gehäuse** mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den **Fettfilter** regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Ziehen Sie dazu den Fettfilter aus der Halterung heraus (Abb. im Abschnitt **4.2 „Baugruppenübersicht“**). Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Fettfilter wieder in das Gerät ein.



### **VORSICHT!**

**Das Gerät darf nicht ohne eingesetzten Fettfilter an die Stromversorgung angeschlossen und betrieben werden, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.**

- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite und Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z. B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- 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. Bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 8. Mögliche Funktionsstörungen

Wenn am Gerät Funktionsstörungen auftreten und in der Digitalanzeige Fehlercode angezeigt werden, prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob sich diese Störungen beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mit Gargut auf die Kochstelle</li> </ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsöffnungen)</li> <li>Bauteile (z. B. Transistor) defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lüftungsöffnungen freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit. Sollte nach Abkühlung die Fehlermeldung weiter in der Digitalanzeige erscheinen, kontaktieren Sie den Händler.</li> <li>Händler kontaktieren</li> </ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, das Gerät schaltet ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und nehmen Sie es dann wieder in Betrieb.</li> </ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kurzzeitige Fehlspannung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose. Schließen Sie das Gerät nach einigen Minuten wieder an die Steckdose an. Den Stromanschluss vom Elektrofachmann prüfen lassen.</li> </ul>

### Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen);
  - Kaufdatum.

## 9. Entsorgung

### Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



### HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.