

IK 25-1TCK - IK 35-1TCK



105917 - 105919

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-02-19

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige 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	13
4.3	Funktion des Gerätes	13
5	Installation und Bedienung	14
5.1	Installation	14
5.2	Bedienung	16
6	Reinigung	22
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	22
6.2	Reinigung	22
7	Mögliche Funktionsstörungen	24
8	Entsorgung	26



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Sicherheit bei Bedienung von Induktionskochstellen

- 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 und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

Sicherheit

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.
- 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, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Kochfläche.
- 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.
- 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.

Elektromagnetisches Feld

- 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!
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf das Kochfeld, 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.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

Diese Geräte sind für gewerbliche Anwendungen bestimmt, z. B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Herstellung einer großen Menge von Speisen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

DE

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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

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 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften 105917 / 105919

- Geräteanschluß: steckerfertig
- Farbe: Edelstahl | schwarz
- Art der Kochstellen: Induktion
- Steuerung: Touch | Drehregler
- Topferkennung
- Überhitzungsschutz
- Digital-Anzeige
- Regulierung von: Leistung | Temperatur
- Eigenschaften:
 - min. Durchmesser Topf: 160 mm
 - max. Durchmesser Topf: 280 mm
 - max. Gewicht Topf: 20 kg

Bezeichnung:	Induktionskocher IK 25-1TCK
Artikel-Nummer:	105917
Material:	Edelstahl
Material Kochfläche:	Glaskeramik
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	280 x 280
Anzahl Kochstellen:	1
Durchmesser Kochstelle in mm:	195
Leistung Kochstelle max.:	2,5 kW
Anzahl Leistungsstufen:	30
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 250
Anzahl Temperaturstufen:	45
Intervalle Temperatureinstellung, in °C:	5
Anschlusswert:	2,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	310 x 385 x 130
Gewicht in kg:	5,0

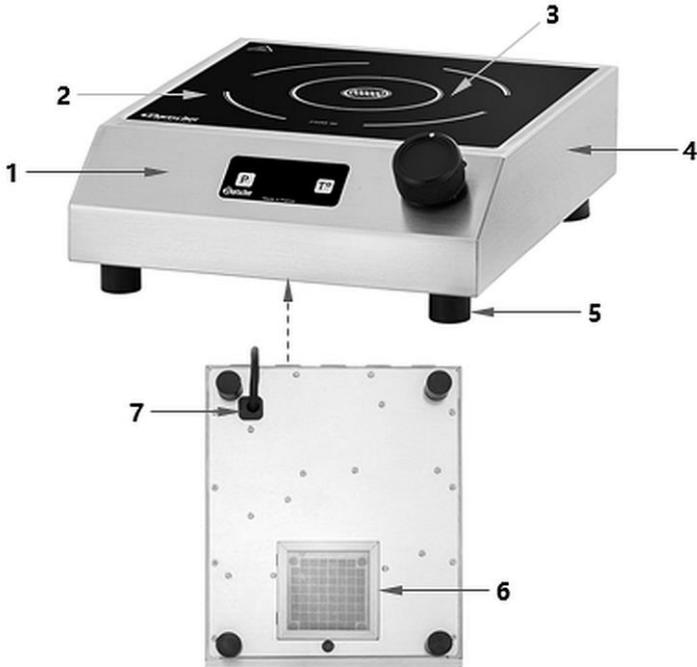
Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Induktionskocher IK 35-1TCK
Artikel-Nummer:	105919
Material:	Edelstahl
Material Kochfläche:	Glaskeramik
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	280 x 280
Anzahl Kochstellen:	1
Durchmesser Kochstelle in mm:	195
Leistung Kochstelle max.:	3,5 kW
Anzahl Leistungsstufen:	35
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 250
Anzahl Temperaturstufen:	45
Intervalle Temperatureinstellung, in °C:	5
Anschlusswert:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	310 x 385 x 130
Gewicht in kg:	5,0

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

105917 / 105919



DE

Abb. 1

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Bedienblende Kochfläche | 2. Kochfläche |
| 3. Kochstelle | 4. Gehäuse |
| 5. Füße (4x) | 6. Staub- und Fettfilter |
| 7. Anschlusskabel | |

4.3 Funktion des Gerätes

Bei entsprechenden Einstellungen können unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr Speisen zubereitet und aufgewärmt werden.

Die Leistung oder Temperatur sind einfach über das kombinierte Touch- und Drehregler-Bedienfeld zu regulieren.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickenungsgefahr!

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

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig

Installation und Bedienung

- ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
 - Stellen Sie das Induktionsgerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
 - Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

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.

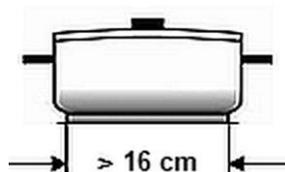
Geeignetes Kochgeschirr

- 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 einem Durchmesser von > 16 cm bis 28 cm genutzt werden.



Installation und Bedienung

Zum Beispiel

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

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter, Durchmesser 16 cm, Höhe 10,0 cm

2,7 Liter, Durchmesser 18 cm, Höhe 11,0 cm

5,1 Liter, Durchmesser 24 cm, Höhe 11,5 cm

6,1 Liter, Durchmesser 20 cm, Höhe 20,0 cm

1 Pfanne

2,8 Liter, Durchmesser 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 16 cm
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr aus Keramik
- Glasgeschirr



Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mit Gargut zentriert auf die Kochstelle.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

ACHTUNG!

Das Gerät ist mit einer Topferkennung ausgestattet.

Wird das Gerät eingeschaltet, wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet, blinkt in der Digital-Anzeige die ausgewählte Leistungsstufe.

Sobald ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle platziert wird, erscheint in der Digital-Anzeige die ausgewählte Leistungsstufe dauerhaft und das Gerät startet den Betrieb.

Verwenden Sie nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr.

Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr in Betrieb.

DE

Bedienelemente / Anzeigen

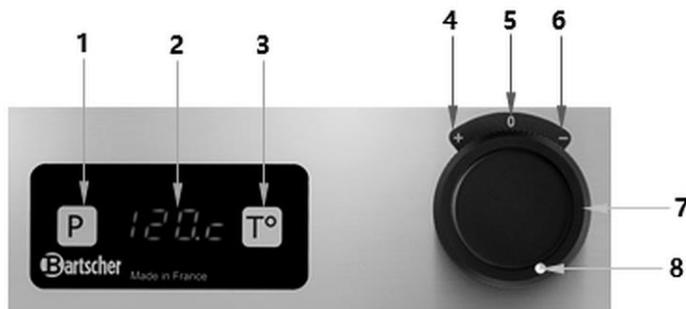


Abb. 2

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Touch-Feld Leistungseinstellung | 2. Digital-Anzeige |
| 3. Touch-Feld Temperatureinstellung | 4. Erhöhung der Einstellwerte (Leistung oder Temperatur) |
| 5. AUS-Position des Drehreglers | 6. Verringerung der Einstellwerte (Leistung oder Temperatur) |
| 7. Drehregler | 8. Einstellmarkierung Drehregler |

Einstellungen

Das Gerät ist mit einem Drehregler für die Regulierung der Einstellwerte der Leistung und Temperatur ausgestattet. Neben der Digital-Anzeige sind 2 Touch-Felder vorhanden („P“ für Leistung und „T“ für Temperatur). Die Standard-Anzeige des Gerätes ist die Leistungseinstellung.

Wenn die Temperatureinstellung angezeigt werden soll, muss das Touch-Feld „T“ betätigt werden. Dann erscheint in der Digital-Anzeige die eingestellte Temperatur.

Leistung

Mit dem Drehregler kann die voreingestellte Leistung jederzeit geändert werden.

9. Drücken Sie das Touch-Feld „P“.

Die eingestellte Leistungsstufe erscheint in der Digital-Anzeige.

10. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn zum Erhöhen der Einstellwerte oder im Uhrzeigersinn zum Verringern der Einstellwerte, bis die gewünschte Leistungsstufe in der Digital-Anzeige erscheint.

11. Folgende Leistungsstufeneinstellungen sind möglich:

	105917	105919
Leistungsstufe	Leistung in Watt	Leistung in Watt
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400
15	1000	1500
16	1100	1600

17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tab. 1

HINWEIS!

Erwärmen Sie Speisen nicht auf der max. Leistungsstufe, wenn Sie Kochgeschirr mit einer Antihafbeschichtung (Teflon) ohne Flüssigkeit oder mit sehr wenig Fett verwenden.

Die maximale Leistungsstufe wird zum Kochen und Braten verwendet.

Temperatur

Die Temperatur kann im Bereich von 30 °C bis 250 °C jederzeit eingestellt werden.

Die **Intervalle der Temperatureinstellung** unterscheiden sich bei den beiden Geräten folgendermaßen:

105917: 1 °C-Schritte von 30 bis 140 °C / 5 °C-Schritte von 140 bis 250 °C

105919: 5 °C-Schritte von 30 bis 250 °C

1. Drücken Sie das Touch-Feld „T“.

Die eingestellte Temperatur in °C erscheint in der Digital-Anzeige.

2. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn zum Erhöhen der Einstellwerte oder im Uhrzeigersinn zum Verringern der Einstellwerte, bis die gewünschte Temperatureinstellung in der Digital-Anzeige erscheint.

Speisen zubereiten

1. Bereiten Sie die gewünschten Speisen bei den entsprechenden Einstellungen der Leistung oder Temperatur vor.
2. Beobachten Sie die Zubereitung der Speisen, ändern Sie bei Bedarf die Einstellungen der Leistung oder Temperatur entsprechend der Garphasen.

DE

Gerät ausschalten

1. Drehen Sie nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs den Drehregler in die „0“ (AUS) Position.

Das Gerät schaltet sofort ab.

Nach Beendigung des Betriebs kühlt der Ventilator die Elektronik des Gerätes einige Minuten lang ab und schaltet dann aus.

2. Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

WARNUNG!

Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt das Kochfeld und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Glaskochfläche, die Bedienblende und das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
4. Sollten eingebrannte Flecken auf der Glaskochfläche vorkommen, weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ein. Entfernen Sie die Flecken anschließend mit einem speziellen Glasschaber.
Wischen Sie die gelösten Speisenreste mit einem weichen Tuch ab.
5. Tragen Sie bei Kalkflecken etwas heißen Branntweinessig auf die Stelle auf, lassen Sie diesen einige Minuten einwirken. Wischen Sie danach die Glaskochfläche mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie ein Haushaltsprodukt.
6. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
7. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei. Verwenden Sie hierzu eine weiche Bürste oder einen Staubsauger.
8. Wischen Sie das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Reinigung

9. Nehmen Sie den Staub- und Fettfilter zur Reinigung vom Gerät ab.

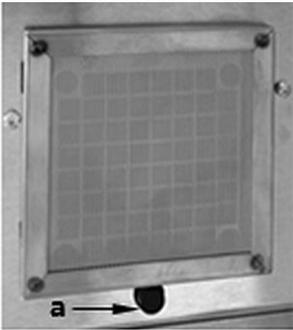


Abb. 3

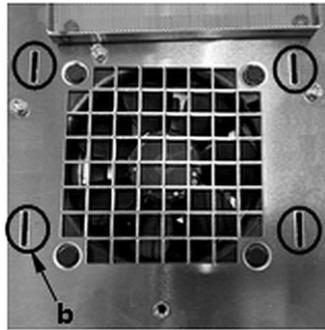


Abb. 4

10. Lösen Sie hierzu die Schraube (a).
11. Ziehen Sie den Staub- und Fettfilter aus den Schlitzen (b) heraus.
12. Reinigen Sie den Staub- und Fettfilter regelmäßig (einmal pro Woche) mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
13. Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Staub- und Fettfilter in die Schlitze (b) wieder ein.
14. Schieben Sie dann den Staub- und Fettfilter in den Schlitzen nach oben.
15. Befestigen Sie ihn mit der Schraube (a).

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehlercode-Anzeigen

Fehler-Code	Mögliche Ursache	Behebung
F3	Glaskeramik-Temperatursensor kurzgeschlossen	Kundendienst kontaktieren
F4	Glaskeramik-Temperatursensor abgeschaltet oder nicht vorhanden	Kundendienst kontaktieren
F5	Glaskeramik Temperatursensor kurzgeschlossen (Komponente der Stromversorgung)	Kundendienst kontaktieren
F6	Glaskeramik-Temperatursensor abgeschaltet oder nicht vorhanden (Komponente der Stromversorgung)	Kundendienst kontaktieren
F7	Überhitzung der elektronischen Leistungsbauteile	Gerät abkühlen lassen und prüfen, ob die Belüftungsöffnungen nicht blockiert sind
F22	Temperatur der Glaskeramik zu hoch	
F24	Elektronische Generatorplatine überhitzt durch Umgebungstemperatur	Wenn der Fehlercode weiterhin erscheint, Kundendienst kontaktieren

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-Code	Mögliche Ursache	Behebung
F9	Niedrige Netzspannung	Problem im Stromnetz
F10	Hohe Netzspannung	Problem im Stromnetz
F11	Temperatursensor auf der Elektronikplatine fehlt oder abgeschaltet	Kundendienst kontaktieren
F12	Temperatursensor auf Elektronikplatine hat einen Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
F8-13	Ventilatoren fehlen oder sind defekt	Kundendienst kontaktieren
F8-14	Ventilatoren haben einen Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
F8-15 / 16	Problem bei der Messung des Spulenstroms (Ipp- oder Sync-Werte)	Kundendienst kontaktieren
F8-18	Spannungsausfall (13,8V auf der Generatorplatine)	Kundendienst kontaktieren
F19 / F20	Ausfall der Netzfrequenz (>maxi oder <mini)	Problem der Elektroinstallation
F8-27	Elektronischer Fehler an der Hauptplatine	Kundendienst kontaktieren
F8-28	Falsche Zuordnung der elektronischen Platine im Gerät Konfigurationsproblem	Kundendienst kontaktieren
F8-29	Elektronische Sicherheit der Hardware	Taste ON / OFF drücken, um den Fehler zu quittieren oder das Gerät von der Steckdose trennen und wieder anschließen Wenn der Fehlercode weiterhin erscheint, Kundendienst kontaktieren
F8-31	Kommunikationsfehler zwischen Bedienplatine und Hauptplatine	Kundendienst kontaktieren

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.