

IK 20TC



105848

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: **2.0**

Erstelldatum: 2024-06-10

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	11
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	13
6	Reinigung	22
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	22
6.2	Reinigung	22
7	Mögliche Funktionsstörungen	23
8	Entsorgung	24



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.

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.
- 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.

Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet!

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

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 verflüchtiger 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

Bezeichnung:	Induktionskocher IK 20TC
Artikel-Nummer:	105848
Material:	Edelstahl
Material Kochfläche:	Glas
Anzahl Kochstellen:	1
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	285 x 345
Durchmesser Kochstelle in mm:	228
Anzahl Leistungsstufen:	8
Leistung Kochstelle max.:	2,0 kW
Temperaturbereich von – bis in °C:	60 - 240
Anzahl Temperaturstufen:	8
Zeiteinstellung von – bis in Minuten:	5 - 180
Anschlusswert:	2,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	330 x 400 x 63
Gewicht in kg:	3,4

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Geräteanschluss: steckerfertig
- Art der Kochstelle: Induktion
- Steuerung:
 - elektronisch
 - Touch mit Slide-Funktion
- Regulierung von:
 - Leistung
 - Temperatur
 - Zeit

Technische Daten

- Topferkennung
- Überhitzungsschutz
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Sperrtaste (Kindersicherung)

4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Kochfläche
3. Touch-Control-Bedienfeld mit Digital-Anzeige
4. Füße (4x)

4.3 Funktion des Gerätes

Der Induktionskocher ist zum Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr konzipiert.

Die Regulierung der Leistung, Temperatur und Zeit erfolgt über die Slide-Funktion.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

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



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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
 - 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.

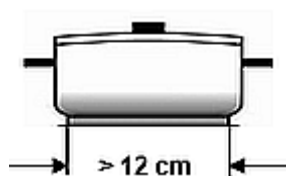
Geeignetes Kochgeschirr

- 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 > 12 cm bis 26 cm genutzt werden.



DE

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 12 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.

Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen

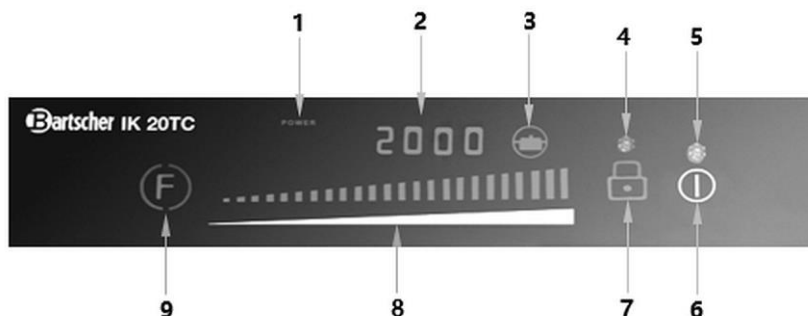


Abb. 2

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. Kontrollleuchte Sperrtaste

- leuchtet, wenn die Bedienblende gesperrt ist;
- ist aus, wenn die Bedienblende entsperrt ist

5. Kontrollleuchte 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 Sek.) 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. Funktionswahltaste

- durch Drücken dieser Taste werden die Betriebsmodi (Leistung, Leistung + Zeit, Temperatur, Temperatur + Zeit) ausgewählt

Gerät in Betrieb nehmen

VORSICHT!



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.

Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das Kochfeld.
2. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte für EIN leuchtet auf.

3. Zum Einschalten des Gerätes 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 Digital-Anzeige.

Betriebsmodus Leistung


1. 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 „**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.

Installation und Bedienung



2. Während sich das Gerät im Leistungsmodus befindet, können Sie durch Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts die Einstellung jederzeit im Bereich von 500 W bis 2000 W ändern.

Folgende **8 Leistungseinstellungen** sind möglich:

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

In der Digital-Anzeige wird der gewählte Leistungswert angezeigt.

Betriebsmodus Leistung + Zeit

1. Während sich das Gerät im Leistungsmodus befindet, drücken Sie die Funktionswahltaste , um in die Zeiteinstellung zu gelangen.
2. Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts, um die gewünschte Zeiteinstellung vorzunehmen.

8 Zeiteinstellungen im Bereich von 5 Minuten bis 180 Minuten können vorgenommen werden:

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

DE


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 Digital-Anzeige 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 .

Schalten Sie das Gerät durch erneutes Drücken dieser Taste wieder ein und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.

Betriebsmodus Temperatur

1. Drücken Sie die Funktionswahltaste , um in den Temperaturmodus zu wechseln.

Die Anzeige „Temp“ leuchtet auf und in der Digital-Anzeige erscheint die **voreingestellte Temperatur von 200 °C**.

2. Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts, um die Temperatur einzustellen.

Folgende **8 Temperatureinstellungen** im Bereich **60 °C bis 240 °C können** ausgewählt werden:

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

Die gewählte Temperatur erscheint in der Digital-Anzeige.

Betriebsmodus Temperatur + Zeit

1. Während sich das Gerät im Temperaturmodus befindet, können Sie durch Drücken der Funktionswahltaste  in die Zeiteinstellung schalten.

2. Tippen mit dem Finger auf die Regler-Leiste  nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit im Bereich **5 bis 180 Minuten** einzustellen.

Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Temperatureinstellung unverändert.

Die Anzeigen „Temp“ und „Timer“ leuchten auf. Die Dauer wird in Minuten-Schritten heruntergezählt, wobei in der Digital-Anzeige 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

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


Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte 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.

2. Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie die Sperrtaste  erneut für 3 Sekunden.

Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte über der Sperrtaste erlischt.

Gerät ausschalten

1. Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs schalten Sie das Gerät über die Ein-/Aus-Taste  aus.
2. Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose.

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. Wischen Sie das Glasfeld, die Bedienblende und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie anschließend die gereinigten Flächen mit einem weichen Tuch ab.
4. Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei, reinigen Sie diese regelmäßig mit einem Pinsel oder Gebläse.

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	Ursache	Behebung
E0	Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder nicht geeignetes Kochgeschirr	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
E1	Gerät wird zu heiß (wegen z.B. verdeckter Lüftungsöffnungen)	Lüftungsöffnungen freimachen. Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen. Wenn die Fehlermeldung weiter in der Digital-Anzeige erscheint, Kundendienst kontaktieren.
	Bauteile sind defekt (z.B. Transistor)	Kundendienst kontaktieren
E2	Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab	Gerät von der Stromversorgung trennen. Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen. Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen
E3	Kurzzeitige Fehlspannung	Gerät von der Stromversorgung trennen. Nach einigen Minuten Gerät wieder anschließen. Stromanschluss von Elektrofachkraft überprüfen lassen

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	<p>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.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.