

IK3342



105858

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2019-09-17

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	10
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Bedienung	12
6	Reinigung	20
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	20
6.2	Reinigung	20
7	Mögliche Funktionsstörungen	21
8	Entsorgung	22



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 Angaben in 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 Verletzung 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.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, 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.

DE

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.

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 Geräts
- 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.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes und geschultes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem 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 betriebssicherem 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 Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

DE

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.

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 IK3342
Artikel-Nummer:	105858
Material:	Kunststoff ABS
Material Kochfläche:	IK3342
Anzahl Kochstellen:	3
Leistungsstufen / Leistung max. Kochstelle rechts:	1 - 10 / 1400 W
Leistung gesamt Kochstellen links, max.:	2000 W
Leistungsstufen / Leistung max. Kochstelle vorne links:	1 - 10 / 2000 W
Leistungsstufen / Leistung max. Kochstelle hinten links:	1 - 5 / 1000 W
Anzahl Temperaturstufen:	10
Temperaturbereich von - bis in °C:	60 - 240
Intervalle Temperatureinstellung in °C:	20
Zeiteinstellung von - bis in Min.:	1 - 180
Intervalle Zeiteinstellung in Min.:	1
Anschlusswert:	3,4 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Maße Kochfläche (B x T) in mm:	510 x 485
Durchmesser Kochstelle rechts in mm :	106
Durchmesser Kochstelle vorne links in mm:	207
Durchmesser Kochstelle hinten links in mm:	207
Tragfähigkeit max. in kg:	15
Maße (B x T x H) in mm:	510 x 485 x 70
Gewicht in kg:	6,6

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Art der Kochstellen: Induktion
- Anordnung der Kochstellen: 2 links, 1 rechts
- Regulierung von: Leistung, Temperatur, Zeit
- Ein-/Aus-Taste
- Digital-Anzeige
- Kontrollleuchten: Leistung, Temperatur, Zeit
- Steuerung: Touch
- Topferkennung
- Überhitzungsschutz
- Sperrtaste (Kindersicherung)

4.2 Baugruppenübersicht

DE



1. Kochstelle vorne links
2. Kochstelle hinten links
3. Kochstelle rechts
4. Bedienfelder mit Digitalanzeigen
5. Gehäuse

4.3 Funktion des Gerätes

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

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 5 – 10 cm ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

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.

Geeignetes Kochgeschirr

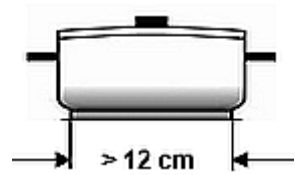
- Kochgeschirr aus Eisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen
- Gusseisentöpfe/Pfannen
- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)



Installation und Bedienung

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.



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

DE

Nicht geeignetes Kochgeschirr

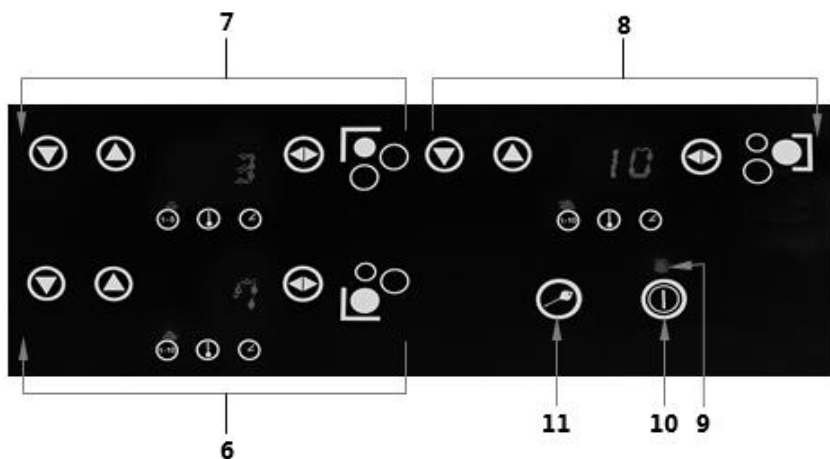
- Behälter mit gewölbtem Boden
- Kochgeschirr aus Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, dies ist ausdrücklich als für Induktion geeignet gekennzeichnet
- Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr aus Keramik
- Glasgeschirr



Vor dem Gebrauch

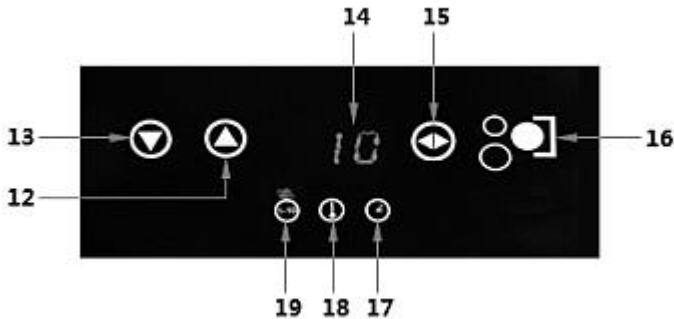
1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Gargut zentriert auf die gewünschte Kochstelle.

Bedienelemente der Kochstellen



6. Bedienelemente Kochstelle vorne links
7. Bedienelemente Kochstelle hinten links
8. Bedienelemente Kochstelle rechts
9. LED-Kontrolllampe für STANDBY
10. Ein-/Aus-Taste
11. Sperrtaste (Kindersicherung)

Anzeigen und Tastenfunktionen der Bedienfelder



- 12. Taste zur Erhöhung der Einstellwerte
- 13. Taste zur Verringerung der Einstellwerte
- 14. Digital-Anzeige
- 15. Funktionswahltaaste
- 16. Symbol Kochstellenposition
- 17. LED-Kontrollleuchte Zeiteinstellung
- 18. LED-Kontrollleuchte Temperatureinstellung
- 19. LED-Kontrollleuchte Leistungseinstellung

DE

Nutzung der Kochstellen

- Das Gerät hat 3 Kochstellen, die separat oder gleichzeitig nutzbar sind.
- Die Positionen der Kochstellen auf der Kochfläche sind über folgende Symbole gekennzeichnet:

Kochstelle vorne links	
Kochstelle hinten links	
Kochstelle rechts	

- Die Einstellungen erfolgen über die Bedienelemente für die jeweilige Kochstelle.
- Die Kochstelle rechts hat 10 Leistungsstufen und ist unabhängig von den anderen beiden Kochstellen links regelbar.

- Kochstelle vorne links und Kochstelle hinten links können getrennt oder gleichzeitig genutzt werden, dabei wird eine Leistung von 2000 W aufgeteilt.

Mögliche Einstellungen bei gleichzeitiger Nutzung der Kochstellen links

Kochstelle	Einstellungen der Leistungsstufen									
Kochstelle vorne links	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Kochstelle hinten links	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

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

DE

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.

Ein akustisches Signal ertönt.

In den Digital-Anzeigen der einzelnen Kochstellen erscheint „-L-“ oder „-H-“.

Bei einer Temperatur der Kochstelle niedriger als 50 °C erscheint „-L-“, bei einer Temperatur der Kochstelle über 50 °C erscheint „-H-“.

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste.

Die LED-Kontrollleuchte für STANDBY über der Ein-/Aus-Taste blinkt.

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

Die Anzeigen „-L-“ oder „-H-“ der gewählten Kochstellen erlöschen.

Installation und Bedienung

Die LED-Kontrollleuchten für Leistungsstufen **1-10** oder **1-5** der von Ihnen gewählten Kochstellen leuchten auf und in den entsprechenden Digital-Anzeigen erscheint die voreingestellte Leistungsstufe „**5**“.

Das Gerät ist für eine Funktionsauswahl bereit.

HINWEIS:

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

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

3. Drücken Sie die Funktionswahltaste.

Einstellungen

Leistung

Nach dem Anschließen des Gerätes und Drücken der Ein-/Aus-Taste befindet sich das Gerät im Leistungsmodus.

1. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für die entsprechende Kochstelle mit den Tasten zur Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte ein.
2. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „**Nutzung der Kochstellen**“.

Die gewählte Leistungsstufe erscheint in der Digital-Anzeige für die entsprechende Kochstelle.

Die Einstellungen der Leistungsstufen können jederzeit mit den Tasten zur Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte geändert werden.

Temperatur

Die Temperatur der einzelnen Kochstellen kann unabhängig voneinander eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Funktionswahltaste für die jeweilige Kochstelle, um in den Temperaturmodus zu gelangen.

Die voreingestellte Temperatur „**120 °C**“ erscheint in der Digital-Anzeige und die LED-Kontrollleuchte für die Temperatureinstellung leuchtet auf.

Mit den Tasten zur Erhöhung oder Reduzierung der Einstellwerte können Sie die Temperatureinstellung jederzeit im Bereich von 60 °C - 240 °C in 20 °C Intervallen ändern. Folgende Temperaturstufen können gewählt werden:

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

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

Zeit

1. Drücken Sie nach Einstellungen der Leistung oder Temperatur erneut die Funktionswahltaste, um die Zeiteinstellung vorzunehmen.

Die LED-Kontrollleuchte für Zeiteinstellung der gewählten Kochstelle leuchtet auf und in der Digital-Anzeige erscheint „0“.

2. Erhöhen Sie mit der Taste zur Erhöhung der Einstellwerte die Betriebszeit in 5-Minuten Intervallen (5, 10, 15, ...) bis max. 180 Minuten.
3. Reduzieren Sie bei Bedarf die eingestellte Zeit mit der Taste zur Reduzierung der Einstellwerte in 1-Minuten Intervallen.

Die gewählte Betriebszeit wird in 1-Minuten Intervallen heruntergezählt, wobei die verbliebene Zeit in der Digital-Anzeige erscheint.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS:

Während des Timerbetriebes können Sie die Zeiteinstellung über die Tasten zur Erhöhung und Reduzierung der Einstellwerte jederzeit ändern.

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

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

HINWEIS:

Der Induktionskocher schaltet automatisch ab, wenn innerhalb von 2 Stunden keine Einstellung erfolgt. Der Lüfter läuft noch einige Zeit zur Abkühlung der Elektronik nach.

Kochstellen / Gerät ausschalten

1. Die einzelnen Kochstellen können nicht ausgeschaltet werden. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und schalten Sie das Gerät aus.
2. Drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste und führen Sie für die gewünschten Kochstellen die Einstellungen neu aus.
3. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs über die Ein-/Aus-Taste aus.
4. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Bei Überschreitung der kritischen Temperaturgrenze schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

ACHTUNG!

Kochgeschirr niemals ohne Gargut auf die Kochstelle stellen. Das Erhitzen von leerem Kochgeschirr aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab. In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.

Nehmen Sie in diesem Fall das Kochgeschirr von der Kochstelle und lassen Sie es einige Minuten abkühlen. Danach kann das Gerät wieder problemlos in Betrieb genommen werden.

DE

Sperrtaste (Kindersicherung)

Das Gerät ist mit einer Sperrtaste ausgestattet.

Diese Taste kann nach der Auswahl einer Betriebsart (Leistungs- oder Temperaturstufe) gedrückt werden, um Fehlbedienungen zu vermeiden.

1. Drücken Sie die Sperrtaste so lange, bis die Kontrollleuchte über dieser Taste aufleuchtet.

Nach der Betätigung dieser Taste bleibt das Gerät mit den vorgenommenen Einstellungen im Betrieb, alle Tasten der Bedienblende (außer Ein-/Aus-Taste) sind gesperrt und können nicht mehr betätigt werden. So wird vermieden, dass die bereits eingestellten Werte versehentlich geändert werden.

Die Sperrtaste gilt auch als Kindersicherung, sie verhindert ein Einschalten des Gerätes durch Kinder.

2. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Sperrtaste so lange, bis die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

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

DE

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Wischen Sie die Kochfläche und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch unter Verwendung eines milden, nicht scheuernden Reinigungsmittels ab.
3. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Rückseite und Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei, reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Pinsel oder Gebläse.
4. Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

7 Mögliche Funktionsstörungen

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

Fehlercode	Ursache	Behebung
E0	Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder nicht geeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
E1	Das Gerät wird zu heiß (wegen z.B. verdeckter Lüftungsöffnungen)	Die Lüftungsöffnungen freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, dann ist es wieder betriebsbereit. Wenn nach Abkühlung die Fehlermeldung weiter in der Digital-Anzeige erscheint, Kundendienst kontaktieren.
	Bauteile sind defekt (z.B. Transistor).	Kundendienst kontaktieren.
E2	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, das Gerät schaltet ab.	Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und dann wieder in Betrieb nehmen.
E3	Kurzzeitige Fehlspannung.	Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen. Den Stromanschluss vom Elektro-Fachmann überprüfen lassen.

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 des Gerätes abzulesen).

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.

DE

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.