

# IK 27TC / 105927



**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Sicherheitshinweise..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 8

**2. Allgemeines ..... 9**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 9  
2.2 Urheberschutz ..... 9  
2.3 Konformitätserklärung ..... 9

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 10**  
3.1 Transportinspektion ..... 10  
3.2 Verpackung ..... 10  
3.3 Lagerung ..... 10

**4. Technische Daten..... 11**  
4.1 Technische Angaben..... 11  
4.2 Baugruppenübersicht ..... 12  
4.3 Touch-Control-Bedienfeld..... 12

**5. Installation ..... 13**  
5.1 Aufstellung..... 13  
5.2 Elektrischer Anschluss ..... 13

**6. Bedienung..... 14**  
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen..... 14  
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr ..... 14  
6.3 Bedienung ..... 16

**7. Reinigung..... 18**

**8. Mögliche Funktionsstörungen ..... 19**

**9. Entsorgung ..... 20**

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 kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie **Kinder jünger als 8 Jahre** vom Gerät und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile 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 Personen-schäden 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 auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. 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 Anweisungen befolgen:

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.  
**Beachten Sie:** Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld! **Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Bitte nicht berühren!**

- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.



## **WARNUNG! Brandgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges überhitzen von Ölen oder Fetten! Überhitztes Öl oder Fett können sich schnell entzünden. Sollte es zu einem Brand auf dem Kochfeld kommen, schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem Feuchten Geschirrtuch.

## **Das Feuer niemals mit Wasser löschen!**

Nach Erlöschen des Brandherdes Geschirr auf dem Kochfeld abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.



## **WARNUNG! Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.



## **VORSICHT! Gefahr durch elektromagnetisches Feld!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Kochfeld platziert ist, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.



## **VORSICHT!**

**Um mögliche Geräteschäden zu vermeiden, 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 Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.



**VORSICHT!**

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

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser 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 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



#### **HINWEIS!**

**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionskocher IK 27TC</b>
Art.-Nr.:	<b>105927</b>
Material:	Gehäuse: Edelstahl, Kochfläche: Glas
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1 Kochstelle, Topfgröße: 120 - 260 mm</li><li>▪ Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige</li><li>▪ Timer</li><li>▪ Topferkennung</li><li>▪ Sperrtaste (Kindersicherung)</li><li>▪ Überhitzungsschutz</li></ul>
Leistungsstufen:	10, 500 W - 2700 W
Temperaturregelung:	10 Stufen, 60 °C - 240 °C
Zeiteinstellung:	bis 180 Minuten, Intervalle Einstellung: 1 / 10 Minuten
Anschlusswert:	2,7 kW / 230 V / 50-60 Hz
Abmessungen:	Gerät: B 340 x T 425 x H 75 mm Kochfläche: B 285 x T 275 mm
Gewicht:	4,8 kg

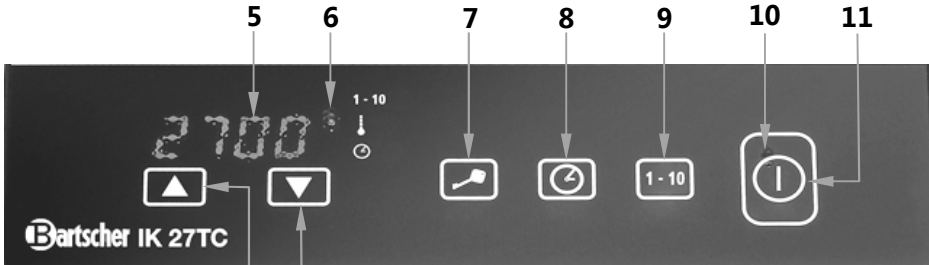
Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



- 1 Gehäuse
- 2 Touch-Control-Bedienfeld
- 3 Stellfüße (4)
- 4 Kochfeld

## 4.3 Touch-Control-Bedienfeld



- 5 Digitalanzeige
- 6 LED-Kontrolllampen für Leistung, Temperatur und Betriebsdauer
- 7 Sperrtaste (Kindersicherung)
- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Funktionswahltaste für Leistungs- bzw. Temperaturmodus
- 10 EIN-/Standby LED-Kontrolllampe
- 11 EIN-/AUS-Taste
- 12 Taste zur Reduzierung der Leistung, Temperatur oder Betriebsdauer
- 13 Taste zur Erhöhung der Leistung, Temperatur oder Betriebsdauer

## 5. Installation

### 5.1 Aufstellung

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen auf.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm ein.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit bei Bedarf das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

### 5.2 Elektrischer Anschluss



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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

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

**Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.**

**Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 6. Bedienung

### 6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

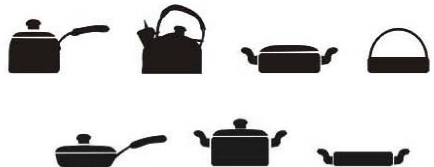
#### Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

### 6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

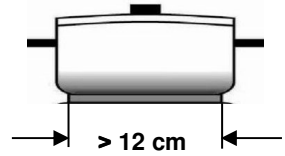
#### Geeignetes Kochgeschirr

- 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 vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 7 „Reinigung“.




### VORSICHT!

**Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.**




**Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, als Fehlermeldung ertönt 3-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab. In der Digitalanzeige erscheint „E2“.**

**Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld ab und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.**

- Ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das Kochfeld stellen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose an. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolllampe für **EIN** blinkt. Das Gerät befindet sich nun im **Standby**-Modus.
- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie nun die **EIN / AUS** Taste . In der Digitalanzeige erscheint „----“.

## Einstellungen

### Leistungsmodus

- Drücken Sie die Taste , um direkt in den Leistungsmodus zu schalten. Die voreingestellte **Leistung 1500 W** erscheint in der Digitalanzeige. Die LED-Kontrolllampe für Leistungsmodus (**1-10**) leuchtet auf.
- Mit den Wahlstasten  bzw.  können Sie diese Einstellung jederzeit im Bereich **500 W - 2700 W** ändern. In der Digitalanzeige wird die gewählte Leistung angezeigt. Folgende Leistungsstufen bzw. Leistungen können eingestellt werden:

**1 - 500 W, 2 - 800 W, 3 - 1000 W, 4 - 1300 W, 5 - 1500 W,  
6- 1800 W, 7 - 2000 W, 8 - 2300 W, 9 - 2500 W, 10 - 2700 W)**

### Temperaturmodus




- Möchten Sie nicht im Leistungsmodus bleiben, wechseln Sie durch Drücken der Funktionstaste **1-10** (für Leistungsmodus bzw. Temperaturmodus) in den Temperaturmodus.
- Das Gerät springt auf die voreingestellte **Temperatur von 100 °C**, diese erscheint in der Digitalanzeige.

Die LED-Kontrolllampe für Temperatur () leuchtet auf.

- Mit den Wahlrasten ▲ bzw. ▼ können Sie die Temperatureinstellung im Bereich 60 °C – 240 °C ändern.  
Folgende Einstellungen sind möglich:

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

## Timerfunktion

- Nach der Wahl der Betriebsart (Leistungsmodus oder Temperaturmodus) betätigen Sie die Taste , um die Betriebsdauer einzustellen. In der Digitalanzeige erscheint „0“ und neben der Digitalanzeige leuchtet die LED-Kontrolllampe für Betriebsdauer () auf.
- Durch Drücken der Wahlrasten ▲ bzw. ▼ können Sie nun die Betriebsdauer in **1-Minuten-Intervallen** im Bereich **1 bis 30 Minuten** und in **10-Minuten-Intervallen** im Bereich **30 bis 180 Minuten** wählen.
- Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei die Digitalanzeige zur vorherigen Anzeige zurückspringt: die eingestellte Leistung oder Temperatur werden angezeigt.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Nach dem Abschalten läuft der Ventilator zur Abkühlung der Elektronik einige Zeit nach und schaltet 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 zu starten.



### HINWEIS!

**Während des Betriebs können Sie die Zeiteinstellung mit Hilfe der Wahlrasten ▲ bzw. ▼ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistung bzw. der Temperatur unverändert.**

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

- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen.



### HINWEIS!

**Der Induktionskocher schaltet automatisch ab, wenn keine Einstellung innerhalb von 2 Stunden erfolgt oder der Timer auf über 120 Minuten eingestellt ist.**







## HINWEIS!

Um Speisen zu dämpfen oder zu garen (max. Temperatur 170 °C) wählen Sie im Leistungsmodus eine der Leistungsstufen 1 - 10.

Zum Braten oder Frittieren (max. Temperatur 240 °C) wählen Sie den Temperaturmodus und stellen Sie eine Temperatur im Bereich 60 °C - 240 °C ein.

## Sperrtaste (Kindersicherung)

- Das Gerät ist mit einer Sperrtaste  ausgestattet.
- Diese Taste kann nach der Auswahl einer Betriebsart (Leistung, Temperatur oder Betriebsdauer) gedrückt werden, um Fehlbedienungen zu vermeiden.
- Drücken Sie die Sperrtaste  für ca. 3 Sekunden, bis ein akustisches Signal ertönt und die Kontrolllampe über dieser Taste aufleuchtet.
- Nach Betätigung dieser Taste bleibt das Gerät mit den von Ihnen vorgenommenen Einstellungen im Betrieb, **alle Tasten** des Bedienfeldes (außer **EIN-/AUS-/STANDBY**-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.
- Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Sperrtaste  so lange, bis die Kontrolllampe erlischt. Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

## 7. Reinigung



### WARNUNG!

**Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!**

**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 zerkratzen.**

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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die Kochfläche und das Gehäuse mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite 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 und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-code	Ursache	Lösung
<b>E01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze). oder der Lüfter ist defekt.</li> <li>• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen. Sollte dann die Fehlermeldung weiterhin im Display erscheinen, Händler kontaktieren.</li> <li>• Händler kontaktieren.</li> </ul>
<b>E02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst. Das Gerät schaltet ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen und dann wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
<b>E03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlussspannung falsch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlussspannung prüfen.</li> </ul>

## 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.