

IK 334Z



105.934

Bedienungsanleitung**Induktionskocher**

Seite 1 bis 18

D/A/CH

Instruction manual**Induction cooker**

from page 19 to 36

GB/UK

Mode d'emploi**Plaque à induction**

de page 37 à page 54

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing**Inductiekookplaat**

blz. 109 t/m 126

NL/B

Instrukcja obsługi**Kuchenka indukcyjna**

strony od 181 do 198

PL

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberschutz	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten	7
4.1 Technische Angaben	7
4.2 Baugruppenübersicht	7
5. Installation und Bedienung	8
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen	8
5.2 Sicherheitshinweise	8-10
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr	10-11
5.4 Aufstellen und Anschließen	11
5.5 Bedienung	12-16
6. Reinigung und Wartung	16
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	16
6.2 Reinigung	17
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	17
7. Mögliche Funktionsstörungen	17-18
8. Entsorgung	18

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

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. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

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 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.

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

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.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Induktionskocher** ist **nicht** für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Der **Induktionskocher** ist **nur** zum **Zubereiten und Aufwärmen** von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe;
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen oder anderen Gefäßen.
Dosen könnten explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.



ACHTUNG!

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.

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

Bezeichnung	Induktionskocher IK 334Z
Artikel-Nr.:	105.934
Ausführung:	Gehäuse: Kunststoff, Kochfläche: Glas
Leistungsstufen:	Kochfelder: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Temperaturbereich:	60 °C - 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Zeiteinstellung:	bis 180 Minuten, mit 5-Minuten Intervallen
Anschlusswert:	3,4 kW 230 V 50/60 Hz
Abmessungen:	B 510 x T 485 x H 66 mm
Gewicht:	6,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



- ① Kochfeld 1
- ② Kochfeld 2
- ③ Kochfeld 3
- ④ Bedienfelder mit Digitalanzeigen
- ⑤ Gehäuse

5. Installation und Bedienung

5.1 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, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. 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.

5.2 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.

Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.
- 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.
- 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.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- 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.
- 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.



WARNUNG! 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!
Sicherheitshinweise beachten!**

5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

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 (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen magnetischen Boden haben (ein Magnet muss an ihm haften bleiben).

Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 16 und 26 cm genutzt werden.

z. Beispiel

**Induktionskochtöpfe, 9-teiliges 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

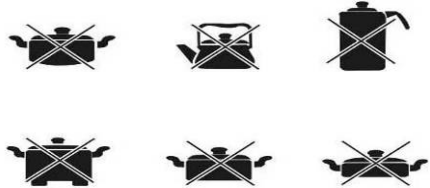
Best.-Nr.: A130.442

1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

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.



ACHTUNG!

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als Induktionskocher tauglich ausgewiesen sind.

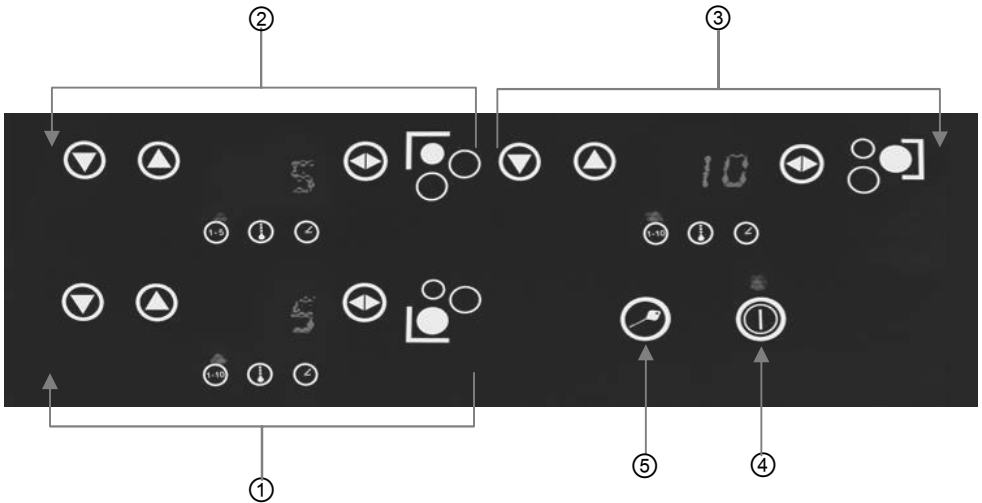
Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

5.4 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen um das Gerät einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.








5.5 Bedienung

Bedienblende



- ① Bedienelemente **Kochfeld 1**
- ② Bedienelemente **Kochfeld 2**
- ③ Bedienelemente **Kochfeld 3**
- ④ **EIN-/STANDBY** Taste 
- ⑤ Sperrtaste 

Anzeigen und Tastenfunktionen

-  Reduzierung der Leistung, Temperatur oder Dauer
-  Erhöhung der Leistung, Temperatur oder Dauer
-  Funktionswahltaste
-  LED-Kontrolllampe Zeiteinstellung
-  LED-Kontrolllampe Temperaturstufen
-   LED-Kontrolllampe Leistungsstufen

Gerät einschalten

- Das Gerät hat 3 Kochfelder, die separat nutzbar sind. Die Einstellungen erfolgen über die Bedienelemente für das jeweilige Kochfeld.
- Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Einzelsteckdose. Ein akustisches Signal ertönt.
- In den Digitalanzeigen der einzelnen Kochfelder erscheint „-L-“ oder „-H-“ (wenn die Temperatur des Kochfeldes niedriger als 50 °C ist, erscheint im Display „-L-“, bei einer Temperatur des Kochfeldes über 50 °C erscheint „-H-“).
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld stellen.



ACHTUNG!

Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab.

In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E05“.

In diesem Fall das Kochgeschirr von dem Kochfeld nehmen, das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

- Betätigen Sie die **EIN/STANDBY** Taste . Die LED-Kontrolllampe für **STANDBY** über der Taste blinkt.



HINWEIS!



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

- Wählen Sie eines oder mehrere Kochfelder mit der entsprechenden Taste:

Kochfeld 1 

Kochfeld 2 

Kochfeld 3 

- Die Anzeigen „-L-“ oder „-H-“ der gewählten Kochfelder erlöschen.
- Die LED-Kontrolllampen für Leistungsstufen  oder  der von Ihnen gewählten Kochfelder leuchten auf und in den Digitalanzeigen 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 Leistungsstufen.

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

Einstellungen





1. Leistungseinstellung

- Wenn Sie den Leistungsmodus gewählt haben, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Wahlstasten  oder  ein. Die gewählte Leistungsstufe erscheint in der Digitalanzeige für das entsprechende Kochfeld.
- Die Einstellung können Sie jederzeit mit den Wahlstasten  oder  ändern.
- Das **Kochfeld 3** hat 10 Leistungsstufen und ist unabhängig von den anderen beiden Kochfelder regelbar.
- **Kochfelder 1** und **2** können getrennt oder gleichzeitig genutzt werden, dabei wird eine Leistung von 2000 W aufgeteilt.
- Sollten Sie nur das Kochfeld 1 nutzen wollen, so sind Einstellungen der Leistungsstufen im Bereich  möglich.
- Bei Nutzung nur des Kochfeldes 2 sind Einstellungen der Leistungsstufen im Bereich  möglich.
- Bei gleichzeitiger Nutzung der **Kochfelder 1** und **2** sind beide auf Leistungsstufe „5“ voreingestellt.
- Sollten Sie eine Leistungsstufe des **Kochfeldes 1 höher als „5“** einstellen, wird die Leistung des **Kochfeldes 2** automatisch herunter gefahren, so das die Gesamtsumme bei 10 liegt. Die entsprechenden Leistungsstufen erscheinen in den Digitalanzeigen.
- Wird die Leistungsstufe **des Kochfeldes 1 niedriger als „5“** eingestellt, so kann die höchste Leistungsstufe „5“ des **Kochfeldes 2** genutzt werden.





Mögliche Einstellungen bei gleichzeitiger Nutzung der Kochfelder 1 + 2

	Einstellungen der Leistungsstufen									
Kochfeld 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Kochfeld 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

2. Temperatureinstellung

- Die Temperatur der einzelnen Kochfelder kann unabhängig voneinander eingestellt werden.
- Drücken Sie die Funktionstaste  für das jeweilige Kochfeld, um in den Temperaturmodus zu gelangen. Die voreingestellte Temperaturstufe „120 °C“ erscheint in der Digitalanzeige und die LED-Kontrolllampe für die Temperaturstufe  leuchtet auf.
- Mit den Wahlstasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 – 240 °C in 20 °C Intervallen ändern.
(Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C).
- Das Gerät heizt das Kochgut auf und hält anschließend die eingestellte Temperatur konstant. Die Leistungsregelung erfolgt dabei automatisch.

3. Zeiteinstellung

- Nach der Einstellung der Leistungs- oder Temperaturstufe drücken Sie erneut die Funktionstaste , um die Zeiteinstellung vorzunehmen. Die LED-Kontrolllampe für die Zeiteinstellung  leuchtet auf und in der Digitalanzeige erscheint „0“.
- Mit der Wahlstaste  können Sie die Betriebszeit in **5-Minuten Intervallen** (5,10,15...) bis max. 180 Minuten **erhöhen**.
- Mit der Wahlstaste  können Sie die Zeit in **1-Minuten Intervallen reduzieren**.
- Die gewählte Betriebszeit wird in 1-Minuten Intervallen herunter gezählt, wobei die verbliebene Zeit in der Digitalanzeige erscheint.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.



HINWEIS!




Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahlstasten

 **oder**  **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.

- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.



- Zum Abschalten der einzelnen Kochfelder die entsprechenden Tasten  oder  drücken, zum Abschalten des Gerätes die **EIN / STANDBY** Taste .
- **Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen (nicht auf die Topferkennung verlassen)!**

4. Sperrtaste


Das Gerät ist mit einer Sperrtaste  ausgestattet.

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

Drücken Sie die Sperrtaste , bis die Kontrolllampe über dieser Taste aufleuchtet.

Nach der Betätigung der Sperrtaste  können **alle anderen Tasten** (außer **EIN/STANDBY** ) **nicht** betätigt 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 Taste wieder betätigt werden.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die Kochfläche und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch und mildem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel.
- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdüner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- 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!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-code	Ursache	Lösung
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Unterspannung (<160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Überspannung (>270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze) • Bauteile (z. B. Transistor) defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach der Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.

Fehler-code	Ursache	Lösung
E05	<ul style="list-style-type: none"> Der Überhitzungsschutz im Leistungsmodus hat ausgelöst (>150 °C). Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E06	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturfühler defekt oder Kurzschluss. 	<ul style="list-style-type: none"> Händler kontaktieren.
E07	<ul style="list-style-type: none"> Der Überhitzungsschutz im Temperaturmodus hat ausgelöst (>240 °C). Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E08	<ul style="list-style-type: none"> Störung Temperaturfühler. 	<ul style="list-style-type: none"> Händler kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information	20
1.1 Information about the instruction manual	20
1.2 Key to symbols	20
1.3 Liability and Warrantees	21
1.4 Copyright protection	21
1.5 Declaration of conformity	21
2. Safety	22
2.1 General information	22
2.2 Safety instructions for use of the device	22-23
2.3 Intended use	23
3. Delivery, packaging and storage	24
3.1 Delivery check	24
3.2 Packaging	24
3.3 Storage	24
4. Technical data	25
4.1 Technical specifications	25
4.2 Overview of parts	25
5. Installation and operation	26
5.1 Functionality of induction cookers	26
5.2 Safety instructions	26-28
5.3 Suitable and unsuitable cookware	28-29
5.4 Installation and connection	29
5.5 Operating	30-34
6. Cleaning and maintenance	34
6.1 Safety advice	34
6.2 Cleaning	35
6.3 Safety instructions for maintenance	35
7. Possible Malfunctions	35-36
8. Waste disposal	36

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.



NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The induction cooker should not be used in conjunction with an external timer or remote control.

The induction cooker is intended **only** for the **preparation and warming** of foods using the appropriate cookware.

Do not use the induction cooker to:

- Heat liquids or substances that are flammable, harmful to health or easily escaping;
- Heat sealed cans or other containers. Cans may explode, always open the lid first and remove it.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specifications

Name	Induction cooker IK 334Z
Code-No:	105.934
Material:	housing: plastic, heating plate: glass
Power levels:	cooking zones: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Temperature range:	60°C to 240°C, in increments of 20°C
Time adjustment:	to 180 minutes, in increments of 5 minutes
Power:	3.4 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions:	W 510 x D 485 x H 66 mm
Weight:	6.9 kg

Subject to technical changes and alterations!

4.2 Overview of parts



- ① Cooking zone 1
- ② Cooking zone 2
- ③ Cooking zone 3
- ④ Control panel with digital display
- ⑤ Housing

5. Installation and operation

5.1 Functionality of induction cookers

With induction cooker, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.

This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass.

Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooker reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first.

The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction cooker:

- As the cooking zone is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass cooking zone is only heated up by the hot cookware.
- If the device is turned on and no dish for cooking is present or is removed, a repeating audio signal will sound and the device will turn itself off after approx. 30 seconds.
- The device will detect if the appropriate cookware is placed on the heating plate. If the cookware is not appropriate for induction hotplates, energy will not flow. The device will turn off after approx. 30 seconds.
- When operating the cooking zone with empty cookware, a temperature sensor turns it off automatically.

5.2 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



WARNING! Hot external surface!

During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field.

Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.



WARNING! Hazard via electrical current!

Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots.

This may cause electric shocks.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on.
- Remember that items of jewelry such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the device.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

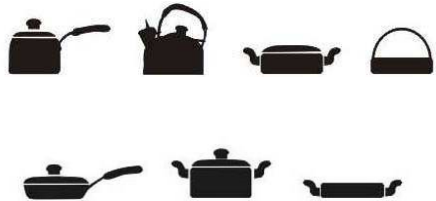
Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label). Connect the device only in case of compliance!

Take note of the safety advice!

5.3 Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware

- Iron cookware;
- Enameled iron cookware;
- Steel or enameled iron pots / pans;
- Cast iron pots / pans;
- Stainless steel 18/0 and aluminum cookware, if they are marked as suitable for induction cookers (pay attention to the description of the cookware).



To ensure correct operation, all the pots and pans must have a magnetic bottom (the bottom needs to attract the magnet).

In order to achieve better results only pots and pans with a diameter of 16 to 26 cm should be used.

e.g.

Induction cookware, 9-piece cooking pot set

chromium-nickel steel • edge suitable for pouring • cold handles

4 pots with lid

2.0 litres • Ø 16 cm • height 10.0 cm

2.7 litres • Ø 18 cm • height 11.0 cm

5.1 litres • Ø 24 cm • height 11.5 cm

6.1 litres • Ø 20 cm • height 20.0 cm

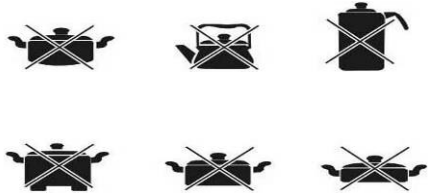
1 pan

2.8 litres • Ø 24 cm • height 6.5 cm

Bartscher order no. A130.442

Unsuitable cookware

- Cookware with a convex bottom;
- Aluminium, bronze or copper cookware. The exception is cookware clearly labeled as suitable for induction cookers;
- Pots / pans with a diameter less than 12 cm;
- Cookware with feet;
- Ceramic cookware;
- Glass cookware.



CAUTION!

Only cookware which is clearly marked as suitable for use with induction cookers should be used.

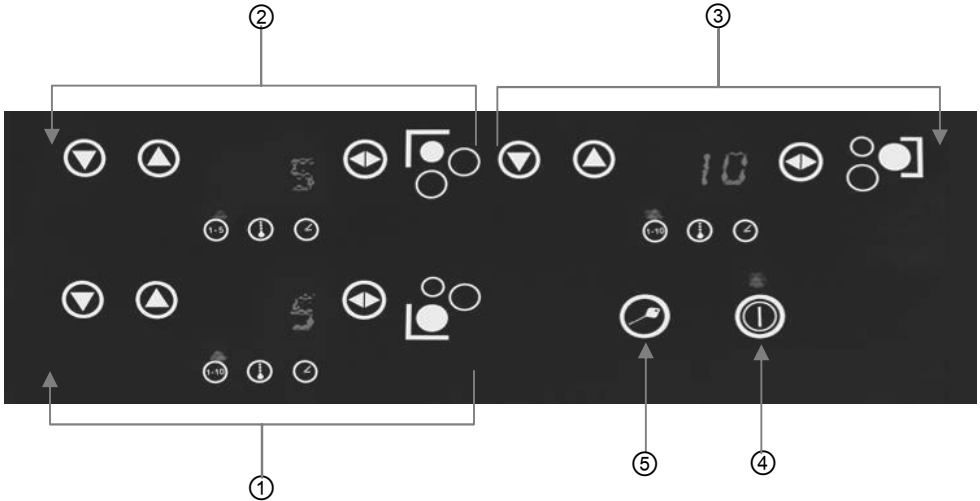
If the induction cooker detects too large of a deviation with respect to the magnetic cookware, this will result in a loss of power, and also the overheating protection might not work. For this reason cookware made of aluminium, bronze or non-metalic materials should not be used.



5.4 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not block or partially cover the ventilation opening allowing the inflow and outflow of air to the device. This may cause the device to overheat. Keep the device a minimum of 5 – 10 cm from walls and other objects.
- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, etc.).
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- The device should be placed in an area with easy access to the plug, in order to quickly remove it from the socket if necessary.








5.5 Operating

Control panel



- ① Controls for **cooking zone 1**
- ② Controls for **cooking zone 2**
- ③ Controls for **cooking zone 3**
- ④ **ON / STANDBY button** 
- ⑤ Lock button 

Indicators and buttons functions

-  Reducing power, temperature or time
-  Increasing power, temperature or time
-  Function selection button
-  Time adjustment LED indicator
-  Temperature level LED indicator
-   Power level LED indicator

Turning on the device

- The device has 3 cooking zones, which may be used independently of each other. The controls are used to set the parameters of individual cooking zones.
- To turn on the device, insert the plug into a single, grounded outlet. A signal sounds.
- On the displays of individual cooking zones will appear the letter "**-L-**" or "**-H-**" (if the temperature of the cooking zones is less than 50 °C, on the display will appear "**-L-**", if the temperature of the cooking zones is higher than 50 °C, on the display will appear "**-H-**").
- The device is in standby mode.
- Place the appropriate cookware with food in the middle of the selected cooking zone.




CAUTION!

Never place empty cookware on the heating plate.

Heating an empty pot or pan activates the overheating protection, a signal sounds and the device turns off.


The display will show the error message "E05".

In this case, remove the cookware from the heating plate and wait a few minutes for the device to cool down. After a few minutes the device should operate without any problem.

- Press the **ON / STANDBY button** . The LED indicator above the button starts to flash.



NOTE!



If within 30 seconds from pressing the button  **no settings are adjusted, the device automatically button to standby.**

- Select one or more cooking zones using the appropriate button:

Cooking zone 1 

Cooking zone 2 

Cooking zone 3 

- On the display of the selected zone the letter "**-L-**" or "**-H-**" disappears.
- The LED indicator lights up for the power level  or  in the selected cooking zones and the default power level of "**5**" is shown.
- The unit is ready to select the next function.



NOTE!

For normal cooking or steaming (max. temperature 170 °C) select one of the power levels.

For frying or deep frying (max. temperature 240°C) select one of the temperature levels.

Settings





1. Power adjustment

- If the mode of control is selected using power, set the selected power level using the buttons or . The selected power level for the appropriate cooking zone will appear on the display.
- The set power level can be changed at any time using the buttons or .
- **Cooking zone 3** has 10 power levels and the possibility of regulation, independent from the two other cooking zones.
- **Cooking zones 1 and 2** may be used individually or at the same time. In their case the 2000 W power is divided into two zones.
- In the case of using **only cooking zone 1** it is possible to set the power level in the range .
- In the case of using **only cooking zone 2** it is possible to set the power level in the range .
- In case of the simultaneous use of **cooking zones 1 and 2**, both fields are programmed by default to the level of "5".
- In the case of setting the power of **cooking zone 1 above "5"**, the power of **cooking zone 2** is automatically reduced so that the total sum equals 10. The appropriate power levels are visible on the displays.
- If the power level of **cooking zone 1** will be set at **less than "5"**, it is possible to use the maximum level of "5" for **cooking zone 2**.

Possible settings while simultaneously using cooking zones 1 + 2

	Power level settings									
Cooking zone 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Cooking zone 2 (max.)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5





2. Setting the temperature

- The temperature of individual cooking zones can be set independently from each other.
- Press the function button  of a given cooking zone to go to the temperature mode. The display shows the pre-programmed temperature of "120°C" and the temperature level LED indicator  lights up.
- Using the buttons  or  you can change the setting at any time in the range of 60 – 240°C in increments of 20°C.

(Temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C).

- The device heats the food and then maintains the set temperature at a constant level. The power regulation occurs automatically.

3. Setting the time:

- After selecting power or temperature level, press again the function button  to set the time. The time adjustment LED indicator  lights up, and on the display appears "0".
- By using the  button you can **extend** the time of operation in **increments of 5 minutes** (5,10,15...) to a max. of 180 minutes.
- Using the  button you can **shorten** the time by **increments of 1 minute**.
- The time setting is counted in increments of 1 minute, and the remaining time is shown on the display.
- After the set time has lapsed, a signal will sound and the unit automatically button to standby mode.



NOTE!





The time settings can be changed at any time when the device is operating

using the buttons  or .


Thanks to the memory function that the device is equipped with, the set power or temperature levels do not change.

In a similar way, it is possible to change the power or temperature levels, without any change to the time set.




- You should be careful so that the bottom of cookware does not scratch the cooking zones, although scratching the surface does not adversely affect its use.

- In order to turn off individual cooking zones, press the appropriate button  or  or . To turn off the entire device, press the **ON / STANDBY button** .
- **After cooking or maintaining temperature has finished, remove the plug from its socket (do not solely depend on the cookware detection function)!**


4. Lock button

The device is equipped with a lock button .

The button can be turned on after selecting the operating mode (power or temperature level), in order to prevent accidental operation.

Press and hold the lock button  until the control lamp lights up over the button. After pressing the lock button  **all other buttons** are blocked and **do not operate** (except the **ON / STANDBY button** .

The lock button also fulfills the function of a parental blockade and prevents children from turning on the device.

In order to turn off the lock, press and hold the button  until the control lamp goes out over the button. At this point all buttons are active again and can be used.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- The device should be cleaned regularly.
- The heating plate and housing should be cleaned with a soft, damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner.
- Avoid clogging the vent openings at the rear of the device. Dirt or dust should be removed with a brush or blower.
- **Never** use for cleaning products containing benzene or solvents, to avoid damaging the surface of the device.
- Use only a soft cloth. **Never** use any type of abrasive cleaners that could scratch the surface.
- After cleaning, wipe dry and polish the surface with a soft, dry cloth.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Error code	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Short term voltage drop (< 160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the device from the socket (pull the plug!). After a few minutes, reconnect the device.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Short term over-voltage (> 270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the device from the socket (pull the plug!). After a few minutes, reconnect the device.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Overheating of the device (e.g. due to covered ventilation openings) • Damaged parts (e.g. transistor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clear ventilation openings. Leave the device for a few minutes to cool. After a few minutes the device is again ready to operate. If after cooling the error message still appears on the display, contact the salesperson. • Contact the salesperson.

Error code	Cause	Solution
E05	<ul style="list-style-type: none">In the power level operation mode, the overheating protection comes on: (> 150 °C). The device turns off.	<ul style="list-style-type: none">Remove the cookware from the heating plate. Leave the device for a few minutes to cool. After a few minutes the device is again ready to operate.
E06	<ul style="list-style-type: none">Damaged temperature sensor or short circuit.	<ul style="list-style-type: none">Contact the salesperson.
E07	<ul style="list-style-type: none">In the temperature operation mode, the overheating protection comes on: (> 240 °C). The device turns off.	<ul style="list-style-type: none">Remove the cookware from the heating plate. Leave the device for a few minutes to cool. After a few minutes the device is again ready to operate.
E08	<ul style="list-style-type: none">Defective temperature sensor.	<ul style="list-style-type: none">Contact the salesperson.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités	38
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	38
31.2 Explication des symboles	38
1.3 Responsabilité et garantie	39
1.4 Protection des droits d'auteur	39
1.5 Déclaration de conformité	39
2. Sécurité	40
2.1 Généralités	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	40-41
2.3 Utilisation conforme	41
3. Transport, emballage et stockage	42
3.1 Inspection suite au transport	42
3.2 Emballage	42
3.3 Stockage	42
4. Caractéristiques techniques	43
4.1 Indications techniques	43
4.2 Aperçu des composants	43
5. Installation et utilisation	44
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	44
5.2 Consignes de sécurité	44-46
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée	46-47
5.4 Installation et branchement	47
5.5 Utilisation	48-52
6. Nettoyage et maintenance	52
6.1 Consignes de sécurité	52
6.2 Nettoyage	53
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	53
7. Anomalies de fonctionnement	53-54
8. Elimination des éléments usés	54

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Ne pas utiliser la plaque à induction avec une minuterie externe ou une télécommande.

La plaque à induction est uniquement destiné à **préparer et à réchauffer** des aliments dans des récipients adaptés.

Ne pas utiliser la plaque à induction pour :

- Chauffer des liquides ou des substances inflammables, présentant des risques pour la santé ou volatiles ;
- Chauffer des boîtes fermées ou autres récipients. Les boîtes peuvent exploser, il est donc important de les ouvrir et de retirer le couvercle avant de les utiliser.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Plaque à induction IK 334Z
N° d'article :	105.934
Confection :	Boîtier: synthétique, surface: verre
Niveaux de puissance :	Zones de cuisson: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Plages de température :	60°C - 240°C, avec intervalles de 20°C
Minuterie :	Jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 5 minutes
Puissance de raccordement :	3,4 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions :	larg. 510 x prof. 485 x H. 66 mm
Poids :	6,9 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



- ① Zone de cuisson 1
- ② Zone de cuisson 2
- ③ Zone de cuisson 3
- ④ Panneau de commande à affichage digital
- ⑤ Boîtier

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique.

Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

Le fait que les temps de préparation se réduisent en raison des caractéristiques techniques décrites ci-dessus constitue un autre avantage.

De plus, toute modification de l'apport de chaleur est immédiatement suivie d'effet, et le système permet un réglage fin. La plaque à induction réagit aussi rapidement à des modifications du réglage qu'une table de cuisson à gaz, car l'énergie atteint immédiatement la casserole sans que d'autres matériaux doivent être chauffés d'abord.

Le principe de l'induction combine cette vitesse de réaction et l'avantage principal de l'électricité, à savoir la possibilité de doser exactement l'apport de chaleur.

D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. L'échauffement de la vitrocéramique est uniquement dû à la chaleur dégagée par la batterie de cuisine chaude.
- Si l'appareil est allumé sans récipient ou si le récipient est retiré de la plaque, un signal d'avertissement se fait entendre et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- L'appareil reconnaît si un récipient adéquat a été placé sur la plaque chauffante. Si le récipient ne convient pas à l'appareil vitro-céramique, le flux électrique n'est pas transmis et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- Lors du fonctionnement de la plaque avec un récipient vide, un capteur de température assure la mise hors circuit automatique.

5.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup.
Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.
Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- Récipients en fer ;
- Récipients en fer recouverts d'émail ;
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée ;
- Casseroles/poêles en fonte ;
- Récipients en inox 18/0 et en aluminium, dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction.



Toutes les casseroles et poêles doivent avoir un fond magnétique afin que le plaque à induction fonctionne (le fond doit agir comme un aimant).

Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles et casseroles d'un diamètre de 16 à 26 cm.

Par exemple

casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces

Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

2,0 Litres • Ø 16 cm • Hauteur 10,0 cm

2,7 Litres • Ø 18 cm • Hauteur 11,0 cm

5,1 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 11,5 cm

6,1 Litres • Ø 20 cm • Hauteur 20,0 cm

N° de commande Bartscher A130.442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- Récipients à fond bombé ;
- Récipients en aluminium, en bronze ou en cuivre. Exception : récipients dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction ;
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm ;
- Récipients avec des pieds ;
- Récipients en céramique ;
- Récipients en verre.



ATTENTION !

N'utiliser que les récipients dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction.

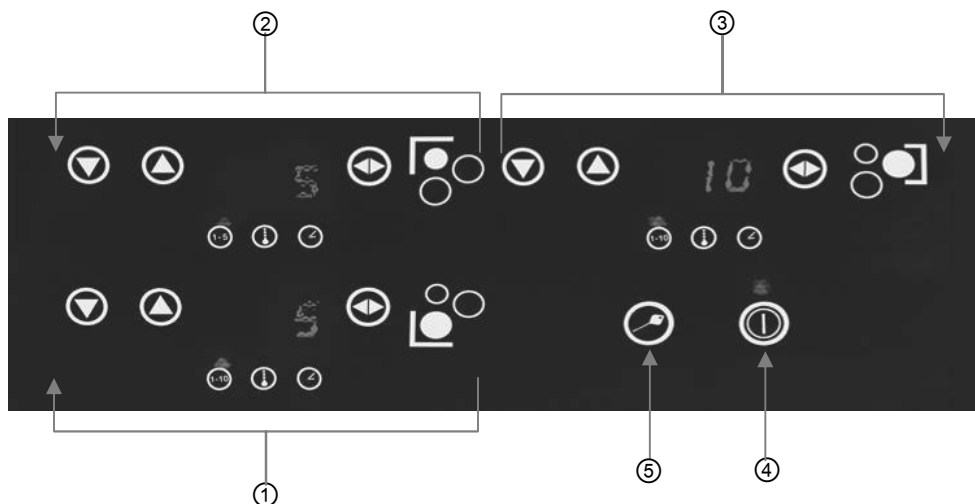
Si la plaque à induction détecte une incompatibilité trop importante vis-à-vis du récipient utilisé, cela entraîne une perte de puissance, puis l'arrêt complet de l'appareil, déclenché par le système de sécurité anti-surchauffe. Par conséquent, ne pas utiliser de récipients en aluminium, en bronze ou en matériaux non métalliques.



5.4 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex. des radios, des téléviseurs).
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.







5.5 Utilisation

Panneau de commandes



- ① Commandes de la zone de cuisson 1
- ② Commandes de la zone de cuisson 2
- ③ Commandes de la zone de cuisson 3
- ④ Interrupteur ON / STANDBY 
- ⑤ Touche de verrouillage 

Commandes et fonction des touches

-  Réduit la puissance, la température ou la durée
-  Augmente la puissance, la température ou la durée
-  Touche de sélection de la fonction
-  DEL de la minuterie
-  DEL du niveau de température
-  DEL du niveau de puissance

Mise en marche de l'appareil

- L'appareil dispose de 3 zones de cuisson à utilisation indépendante. Pour régler les paramètres, utiliser les commandes des zones de cuisson séparément.
- Pour brancher l'appareil, introduire la fiche dans une prise électrique simple raccordée à la terre. Un signal sonore retentit.
- Les lettres « L- » ou « H- » apparaissent sur l'affichage de chaque zone de cuisson (la lettre « L- » s'affiche si la température de la zone de cuisson est inférieure à 50°C, la lettre « H- » s'affiche si la température de la zone de cuisson est supérieure à 50°C).
- L'appareil est prêt à être utilisé.
- Placer au milieu de la zone de cuisson choisie le récipient contenant le plat à cuire ou à chauffer de son choix.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides sur la plaque de cuisson.

Le fait de chauffer une casserole ou une poêle vide active le système de sécurité anti-surchauffe, déclenche un signal d'alarme et éteint l'appareil.

Le message d'erreur suivant s'affiche sur le panneau de commande « E05 ».

Dans ce cas, retirer le récipient de la plaque de cuisson et attendre que l'appareil refroidisse. Au bout de quelques minutes, l'appareil doit fonctionner normalement.

- Appuyer sur l'interrupteur **ON / STANDBY** . La DEL se trouvant au-dessus de la touche **STANDBY** clignote.



REMARQUE !



Lorsqu'aucun réglage n'est effectué pendant les 30 secondes suivant l'activation de la touche , l'appareil passe automatiquement en mode veille.

- Sélectionner une ou plusieurs zones de cuisson à l'aide de la touche appropriée :

Zone de cuisson 1 

Zone de cuisson 2 

Zone de cuisson 3 

- La lettre « L- » ou « H- » s'affiche pour chaque zone de cuisson allumée.
- Les DEL du niveau de puissance  ou  s'allument pour les zones de cuisson activées, et le niveau de puissance par défaut « 5 » s'affiche.
- L'appareil est prêt pour régler les fonctions suivantes.









REMARQUE !

Sélectionner un niveau de puissance identique pour les cuissons standard ou à la vapeur (température max. 170°C).

Sélectionner un niveau de puissance identique pour la cuisson à la poêle ou la friture (température max. 240°C).

Réglages





1. Réglage de la puissance

- Pour sélectionner le niveau de puissance, utiliser les touches  ou  pour régler le niveau de puissance souhaité. L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné pour la zone de cuisson donnée.
- Le niveau de puissance peut être réglé à tout moment à l'aide des touches  ou .
- **La zone de cuisson 3** dispose de 10 niveaux de puissance pouvant être réglés indépendamment des deux autres zones de cuisson.
- **Les zones de cuisson 1 et 2** peuvent être utilisées individuellement ou simultanément. Pour ces deux zones, une puissance de 2000 W est divisée entre elles.
- Lorsque **seule la zone de cuisson 1** est utilisée, le niveau de puissance peut être réglé sur .
- Lorsque **seule la zone de cuisson 2** est utilisée, le niveau de puissance peut être réglé sur .
- Lorsque **les zones de cuisson 1 et 2** sont utilisées simultanément, les deux zones de cuisson sont programmées pour chauffer au niveau de puissance « 5 ».
- Lorsque la puissance réglée pour la **zone de cuisson 1 est supérieure à « 5 »**, cela réduit automatiquement la puissance de la **zone de cuisson 2**, de sorte que la puissance totale soit 10. Les niveaux de puissance correspondants sont affichés à l'écran.
- Lorsque la puissance réglée pour la **zone de cuisson 1 est inférieure à « 5 »**, il est alors possible de régler le niveau de puissance de la **zone de cuisson 2 sur « 5 »**.

Réglages possibles pour l'utilisation simultanée des zones de cuisson 1 + 2

	Réglage des niveaux de puissance									
Zone de cuisson 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Zone de cuisson 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5





2. Réglage de la température

- Il est possible de régler la température des zones de cuisson séparément.
- Appuyer sur la touche de sélection d'une fonction  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'au mode de réglage de la température. L'écran affiche la température préprogrammée sur « 120°C » et la DEL de niveau de température  s'allume.
- Utiliser la touche  ou  pour modifier à tout moment la température entre 60 et 240°C, par intervalles de 20°C.

(Niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C).



- Lorsque l'appareil a réchauffé le plat à la température souhaitée, cette température est ensuite maintenue. La régulation de la puissance se fait dans ce cas automatiquement.

3. Réglage de la minuterie

- Une fois le niveau de puissance ou de température sélectionné, appuyer à nouveau sur la touche de sélection d'une fonction , pour régler la minuterie. La DEL de réglage de la minuterie  s'allume et l'écran affiche la valeur « 0 ».
- Utiliser la touche  pour **prolonger** la minuterie par **intervalles de 5 minutes** (5,10, 15...) jusqu'à 180 minutes.
- Utiliser la touche  pour **réduire** la minuterie **par intervalles de 1 minute**.
- La durée réglée est décomptée par intervalles de 1 minute, et la durée restante s'affiche à l'écran.
- Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit, ce qui met l'appareil automatiquement en mode veille.







REMARQUE !

La minuterie peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil, avec les touches  ou .


Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, les niveaux de puissance ou de température définis ne changent pas.

De la même manière, lorsque le niveau de puissance ou de température est modifié, cela ne change pas la minuterie.




- Faire attention à ce que le fond des récipients ne raye pas la surface des zones de cuisson, bien qu'une surface de cuisson rayée n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

- Pour éteindre une zone de cuisson donnée, appuyer sur la touche appropriée  , 
ou  . Afin d'éteindre l'ensemble de l'appareil, appuyer sur la touche interrupteur **ON / STANDBY**  .
- **Une fois la cuisson ou le réchauffement terminés, retirer la fiche de la prise électrique (ne pas compter uniquement sur la fonction de détection d'objets) !**


4. Touche de verrouillage

L'appareil est équipé d'une touche de verrouillage  .

La touche peut être activée après avoir sélectionné le mode (sélection du niveau de puissance ou de température), pour éviter toute erreur d'utilisation.

Maintenir la touche de verrouillage  enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur s'allume sous la touche. Après avoir appuyé sur la touche de verrouillage  **toutes les autres touches** sont verrouillées et **ne fonctionnent plus** (sauf l'interrupteur **ON/STANDBY** ).

La touche de verrouillage a également une fonction de verrouillage pour les parents afin que l'appareil ne puisse être allumé par les enfants.

Pour désactiver le verrouillage, maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur sous la touche s'éteigne. Ainsi, toutes les touches sont de nouveau actives et peuvent être utilisées normalement.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Nettoyer la plaque de cuisson et le boîtier de l'appareil avec un chiffon souple et humide, avec un produit d'entretien neutre et non corrosif.
- Ne pas laisser les voies d'aération s'obstruer ; retirer la saleté ou la poussière à l'aide d'un pinceau ou d'un aspirateur.
- **Ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou des solvants, car ceux-ci peuvent rayer les surfaces de l'appareil.
- Utiliser uniquement un chiffon souple, et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien abrasifs, pouvant rayer les surfaces de l'appareil.
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces de l'appareil avec un chiffon souple et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Source	Résolution
E01	<ul style="list-style-type: none">• Voltage trop faible (<160V).	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Surtension (>270V).	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Surchauffe de l'appareil (ex: due aux voies d'aération obstruées)• Pièces endommagées (ex: le transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Dégager les voies d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes ; l'appareil est ensuite prêt à être utilisé. Si le message d'erreur s'affiche toujours à l'écran après que l'appareil a refroidi, contacter le revendeur.• Contacter le revendeur.

Message d'erreur	Source	Résolution
E05	<ul style="list-style-type: none">En mode de niveau de puissance, le système de sécurité anti-surchauffe s'est activé (>150 °C). L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à être utilisé.
E06	<ul style="list-style-type: none">Le capteur de température ou le court-circuit est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">Contactez le revendeur.
E07	<ul style="list-style-type: none">En mode de niveau de température, le système de sécurité anti-surchauffe s'est activé (>240 °C). L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à être utilisé.
E08	<ul style="list-style-type: none">Défaut du capteur de température.	<ul style="list-style-type: none">Contactez le revendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen	110
1.1 Informatie over gebruiksaanwijzing	110
1.2 Symboolverklaring	110
1.3 Aansprakelijkheid en Vrijwaring	111
1.4 Auteursrecht	111
1.5 Verklaring van Conformiteit	111
2. Veiligheid	112
2.1 Algemeen	112
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik van het apparaat	112-113
2.3 Reglementair gebruik	113
3. Transport, Verpakking en Bewaring	114
3.1 Controle bij aflevering	114
3.2 Verpakking	114
3.3 Bewaring	114
4. Specificaties	115
4.1 Technische Gegevens	115
4.2 Overzicht van onderdelen	115
5. Installatie en Bediening	116
5.1 Werking van inductiekookplaten	116
5.2 Veiligheidsvoorschriften	116-118
5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei	118-119
5.4 Installatie en Aansluiting	119
5.5 Bediening	120-124
6. Reiniging en onderhoud	124
6.1 Veiligheidsvoorschriften	124
6.2 Reiniging	125
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	125
7. Mogelijke storingen	125-126
8. Verwijderen	126

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd. De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden vervaelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **inductiekookplaat niet** gebruiken in combinatie met een externe timer of met afstandsbediening.

De **inductiekookplaat** is **uitsluitend** bestemd voor de **bereiding en het verwarmen** van gerechten in geschikt vaatwerk.

Gebruik de **inductiekookplaat niet** voor:

- het opwarmen van vloeistoffen of substanties die licht brandbaar, schadelijk voor de gezondheid of vluchtig zijn.
- het verwarmen van dichte blikjes of andere containers. Blikjes kunnen exploderen. Maak ze altijd van tevoren open en verwijder de deksel.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Inductiekookplaat IK 334Z
Artikelnr.:	105.934
Uitvoering:	behuizing: kunststof, kookplaat: glas
Vermogensniveaus:	kookvlak: 1 - 1-10 , 2 - 1-5 , 3 - 1-10
Temperatuurbereik:	60°C - 240°C, in trappen van 20°C
Instelling van de tijd:	tot 180 minuten in trappen van 5 minuten
Aansluitwaarde:	3,4 kW 230 V 50/60 Hz
Afmetingen:	B 510 x D 485 x H 66 mm
Gewicht:	6,9 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen



- ① Kookvlak 1
- ② Kookvlak 2
- ③ Kookvlak 3
- ④ Bedieningspaneel met digitale display
- ⑤ Behuizing

5. Installatie en Bediening

5.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramik onder spanning gezet. Hierbij ontstaan magneetvelden, die door een natuurkundig effect direct de bodem van de pan verwarmen.

Dit betekent tijd- en energiebesparing, omdat niet, zoals bij gebruikelijke kookvelden, eerst het verwarmingselement en de glaskeramik wordt verwarmd.

Een ander voordeel vormen - op grond van de boven beschreven technische eigenschappen - de zeer korte aankooktijden.

Verder volgt de warmtetoevoer snel elke verandering van de instelling en laat zich fijn gegradeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

De inductietechniek verbindt deze reactiesnelheid met het principiële voordeel van de stroom, om de warmtetoevoer nauwkeurig te kunnen doseren.

Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden, ook ontstaat er nauwelijks verbrandingsgevaar voor de gebruiker. De verwarming van het kookveld is alleen een gevolg van het hete kookgerei.
- Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van de plaat, dan hoort u een herhaald waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.
- Het apparaat detecteert of er zich een geschikte pan op de kookplaat bevindt. Als de pan niet geschikt is voor inductie-kookplaten, dan vindt er geen energieoverdracht plaats. Het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden uit.
- Bij gebruik van het apparaat met leeg kookgerei zorgt een temperatuursensor voor een automatische uitschakeling.

5.2 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik worden enkele onderdelen van het apparaat zeer heet. Om verwondingen te voorkomen, hete onderdelen van het apparaat niet aanraken. De inductiekoker zelf ontwikkeld tijdens het koken geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter het kookveld!

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Geen toebehoor- en reserveonderdelen gebruiken, die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Deze kunnen een gevaar voor de gebruiker vormen, schade aan het apparaat veroorzaken of tot letselschade leiden, bovendien vervalt de garantie.
- Kabel niet over tapijstof of andere warmte-isoleringen leggen. Kabel niet afdekken en uit de buurt van arbeidsbereiken houden. Apparaat niet in water dompelen.



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Geen voorwerpen zoals metaaldraad of werktuigen in de ventilatiesleuven (ventilatie- en afvoerlucht) steken. Dit kan tot verwondingen door stroomschokken leiden.

- De inductiekoker tijdens het koken of met heet kookgerei op het kookveld niet verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet om allerlei voorwerpen op weg te zetten. Zet er bijvoorbeeld geen lege containers op.
- Leg geen metalen keukengereedschappen, kook- of pannendecksel, messen of andere voorwerpen uit metaal op het kookveld. Als het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zich verwarmen.
- Houd er rekening mee, dat voorwerpen die u draagt zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het oppervlak van het kookveld bestaat uit temperatuurbestendig glas. In het geval van een beschadiging, ook als het maar om een klein scheurtje gaat, het apparaat direct van de stroomvoorzorging scheiden en de klantendienst informeren.
- Tijdens het gebruik van het apparaat geen magnetiseerbare voorwerpen zoals b.v. kredietkaarten, cassettes enz. op het kookveld leggen.
- Om oververhitting te vermijden geen aluminiumfolie of metaalplaten op het oppervlak van het apparaat leggen.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontploffing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!

Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).

Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!

Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!

5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei

Geschikt kookgerei

- o Kookgerei van ijzer;
- o Kookgerei van geëmailleerd ijzer;
- o Pannen/koekenpannen van staal of geëmailleerd gietijzer;
- o Pannen/koekenpannen van gietijzer
- o Kookgerei van edelstaal 18/0 en aluminium, voor zover ze zijn gemerkt als geschikt voor inductiekoken (let op de beschrijving van het kookgerei).



Voor een goede werking moeten alle pannen en koekenpannen een magnetische bodem hebben (een magneet moet aan de pan blijven hangen).

Gebruik voor het beste resultaat uitsluitend pannen en koekenpannen met een doorsnede van 16 tot 26 cm.

Bijvoorbeeld

Inductiekookpannen, 9-delige kookpannenset

Chroomnikkelstaal • gietrand • koude handgrepen

4 pannen met deksels

2,0 Liter • Ø 16 cm • hoogte 10,0 cm

2,7 Liter • Ø 18 cm • hoogte 11,0 cm

5,1 Liter • Ø 24 cm • hoogte 11,5 cm

6,1 Liter • Ø 20 cm • hoogte 20,0 cm

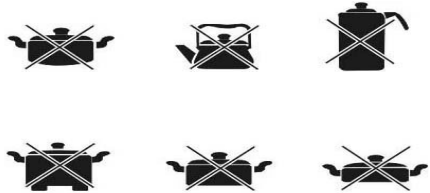
Bartscher bestel-nr.: A130.442

1 pan

2,8 Liter • Ø 24 cm • hoogte 6,5 cm

Ongeschikt kookgerei

- Kookgerei met een bolle bodem;
- Kookgerei van aluminium, brons of koper. Kookgerei dat duidelijk is gemerkt als geschikt voor inductiekookplaten vormen hierop een uitzondering;
- Pannen/koekenpannen met een doorsnede kleiner dan 12 cm.
- Kookgerei met voetjes;
- Kookgerei van keramiek;
- Kookgerei van glas.



OPGELET!

Gebruik uitsluitend kookgerei dat duidelijk is gemerkt als geschikt voor gebruik op inductiekookplaten.

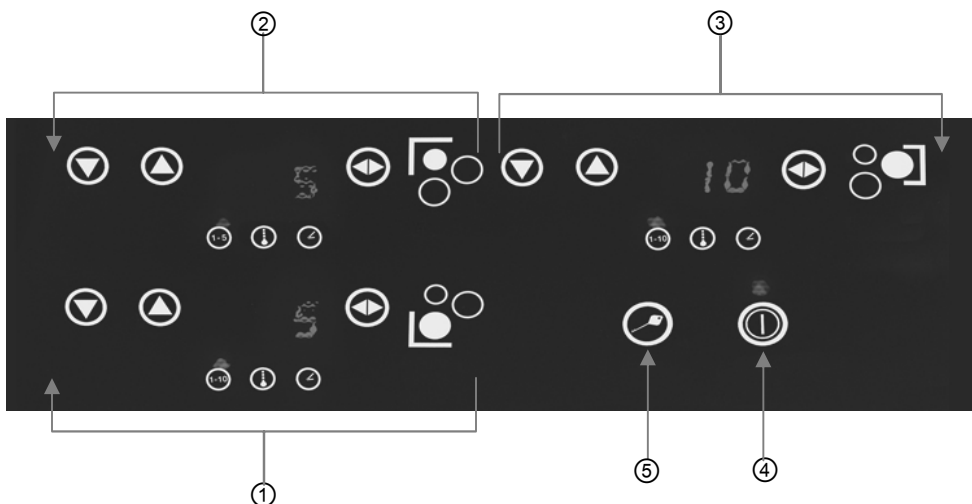
Wanneer de inductiekookplaat een te grote afwijking constateert ten opzichte van magnetisch kookgerei zal het vermogen afnemen en kan tevens de beveiliging tegen oververhitting ophouden met werken. Gebruik daarom geen kookgerei van aluminium, brons of niet-metalen materialen.



5.4 Installatie en aansluiting

- Eerst de ketel uitpakken en alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat op vlakke, zekere plek plaatsen, die voor het gewicht van het apparaat voldoende is en die niet warmtegevoelig is.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond (zoals b.v.: tafelkleed, etc.).
- Het apparaat niet in de buurt van open vuurplaatsen, elektroovens, verwarmingen of andere warmtebronnen opstellen.
- De ventilatieopening die dient voor de toe- en afvoer van lucht uit het apparaat mag niet geblokkeerd of bedekt worden. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Houd rond het apparaat een afstand aan van minimaal 5 - 10 cm tot muren en andere voorwerpen.
- Stel de inductiekoker niet op in de buurt van apparaten en voorwerpen, die gevoelig op magneetvelden reageren (b.v.: radio's, TV's, etc.).
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het netwerk.








5.5 Bediening

Bedieningspaneel



- ① Bedieningselementen **van kookvlak 1**
- ② Bedieningselementen **van kookvlak 2**
- ③ Bedieningselementen **van kookvlak 3**
- ④ **AAN / STANDBY** knop 
- ⑤ Blokkadeknop 

Indicatoren en functies van de knoppen

-  Verlagen van het vermogen, de temperatuur of de tijd
-  Verhogen van het vermogen, de temperatuur of de tijd
-  Knop voor functiekeuze
-  Led-controlelampje voor tijdsinstelling
-  Led-controlelampje voor het temperatuurniveau
-   Led-controlelampje voor het vermogensniveau

Inschakelen van het apparaat

- Het apparaat heeft 3 kookvlakken die u onafhankelijk van elkaar kunt gebruiken. Met de bedieningselementen van de verschillende kookvlakken stelt u de parameters in.
- Om het apparaat aan te zetten steekt u de stekker in een enkel, geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal.
- Op de displays van de verschillende kookvlakken verschijnt de letter "-L-" of "-H-" (wanneer de temperatuur van het kookvlak lager is dan 50°C verschijnt op de display "-L-", wanneer de temperatuur van het kookvlak hoger is dan 50°C verschijnt op de display "-H-").
- Het apparaat bevindt zich nu in de stand-bystand.
- Plaats een geschikte pan met een gerecht in het midden van het gekozen kookvlak.



OPGELET!

Zet nooit leeg kookgerei op de kookplaat.

Het verwarmen van en lege pan of koekenpan activeert de beveiliging tegen oververhitting, er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt uit.

Op de display verschijnt de foutmelding "E05".

Haal in dat geval de pan van het kookvlak en laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna moet het apparaat weer naar behoren werken.

- Druk op de **AAN-/STANDBY**-knop . Het led-controlelampje boven de knop begint te knipperen.



AANWIJZING!



Als binnen 30 seconden na het indrukken van de knop  geen enkele instelling wordt ingevoerd, schakelt het apparaat automatisch over op de STANDBY STAND.

- Kies één of enkele kookvlakken met behulp van de bijbehorende knoppen:

Kookvlak 1 

Kookvlak 2 

Kookvlak 3 

- Op de display van het gekozen kookvlak verdwijnt de letter "-L-" of "-H-".
- Het led-controlelampje vermogensniveau  of  van de gekozen kookvlakken gaat branden en op de displays verschijnt het standaard vermogensniveau "5".
- Het apparaat is klaar voor het kiezen van een volgende functie.



AANWIJZING!

Kies voor normaal koken of stomen (max. temperatuur 170°C) één van de vermogensniveaus.

Kies voor bakken of frituren (max. temperatuur 240°C) één van de temperatuurniveaus.

Instellingen





1. Instelling van het vermogensniveau

- Wanneer u kiest voor besturing door middel van vermogensniveaus, dan stelt u het gewenste vermogensniveau in met behulp van de knoppen of . Op de display verschijnt het gekozen vermogensniveau voor het bijbehorende kookvlak.
- Het ingestelde vermogensniveau kunt u op ieder willekeurig moment veranderen met de knoppen of .
- **Kookvlak 3** heeft 10 vermogensniveaus en de mogelijkheid om het onafhankelijk van de overige kookvlakken te reguleren.
- De **kookvlakken 1 en 2** kunnen apart of tegelijkertijd worden gebruikt. In dit geval is het vermogen van 2000 W verdeeld over twee vlakken.
- Wanneer uit **alleen kookvlak 1** gebruikt, kunt u het vermogen instellen binnen het bereik .
- Wanneer uit **alleen kookvlak 2** gebruikt, kunt u het vermogen instellen binnen het bereik .
- Wanneer u de **kookvlakken 1 en 2** tegelijkertijd gebruikt, worden beide kookvlakken automatisch ingesteld op vermogensniveau "5".
- Wanneer u het vermogensniveau van **kookvlak 1** instelt op een waarde **hoger dan "5"**, wordt het vermogen van **kookvlak 2** automatisch verlaagd totdat het totale vermogen 10 bedraagt. De actuele vermogensniveaus zijn zichtbaar op de displays.
- Wanneer u het vermogensniveau van **kookvlak 1** instelt op een waarde **lager dan "5"**, is het mogelijk om het maximale vermogensniveau "5" voor **kookvlak 2** te gebruiken.

Mogelijke instelling bij gelijktijdig gebruik van de kookvlakken 1 + 2

	Instelling van het vermogensniveau									
Kookvlak 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Kookvlak 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

2. Instellen van temperatuur

- U kunt de temperatuur van de verschillende kookvlakken onafhankelijk van elkaar instellen.
- Druk op de functieknop van  het gegeven kookvlak om over te schakelen op de temperatuurmodus. Op de display verschijnt de vooraf ingeprogrammeerde temperatuur "120 °C" en het led-controlelampje temperatuurniveau  gaat branden.
- U kunt met behulp van de toetsen  of  op ieder moment het temperatuurniveau binnen het bereik 60 – 240°C veranderen in stappen van 20°C.
(Temperatuurniveaus: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C).
- Het apparaat verwarmt het gerecht en houdt vervolgens de ingestelde temperatuur in stand. Het vermogen wordt hierbij automatisch geregeld.

3. Instelling van de tijd

- Nadat u heeft gekozen voor een vermogensniveau of temperatuur drukt u opnieuw op de functieknop  om de tijd in te stellen. Op de display verschijnt het cijfer „0“ en het led-controlelampje  voor de tijdsinstelling gaat branden.
- Met behulp van de knop  kunt u de kooktijd **verlengen in stappen van 5 minuten** (5, 10, 15 ...) tot max. 180 minuten.
- Met behulp van de knop  kunt u de tijd **verlagen in stappen van 1 minuut**.
- De ingestelde tijd wordt afgeteld in stappen van 1 minuut, de resterende tijd is zichtbaar op de display.
- Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidsignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de stand-bystand.



AANWIJZING!




U kunt de ingestelde tijd op ieder willekeurig moment tijdens de werking van

het apparaat wijzigen met behulp van de knoppen  of .


Dankzij de geheugenfunctie waarmee het apparaat is uitgerust, blijven het ingestelde vermogensniveau en de ingestelde temperatuur ongewijzigd.

Op dezelfde wijze kunt u het ingestelde vermogensniveau of temperatuur veranderen, zonder dat hiermee de ingestelde tijd verandert.


- Let erop, dat de onderkant van de pannen geen krassen maakt op het kookvlak, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik.

- Om de verschillende kookvlakken uit te schakelen drukt u op de bijbehorende knoppen  of . Druk op de **AAN-/STANDBY**-knop  om het volledige apparaat uit te schakelen.
- **Na afloop van het koken of warm houden, trekt u de stekker uit het stopcontact (vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie)!**

4. Blokkadeknop


Het apparaat is uitgerust met een blokkadeknop .

U kunt de knop inschakelen nadat u een werkmodus heeft gekozen (vermogens- of temperaturniveau), om eventuele bedieningsfouten te voorkomen.

Druk de blokkadeknop in , totdat het controlelampje boven de knop gaat branden.

Na het indrukken van de blokkadeknop  **zijn alle andere knoppen** geblokkeerd en **werken zij niet** (met uitzondering van de **AAN-/STANDBY**-knop .

De blokkadeknop fungeert ook als kinderbeveiliging en voorkomt dat kinderen het apparaat inschakelen.

Om de blokkade weer op te heffen drukt u op de knop  en houdt u hem ingedrukt totdat het controlelampje boven de knop dooft. Op dat moment zijn alle knoppen weer actief en kunt u ze gebruiken.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Maak de kookplaat en de behuizing van het apparaat schoon met een vochtig, zacht doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen op de achterkant van het apparaat niet verstopt raken en verwijder vuil en stof bv. met een kwast of föhn.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- Gebruik uitsluitend een zacht doekje. Gebruik **nooit** schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- Wrijf na het schoonmaken het oppervlak droog en polijst het met een zacht, droog doekje.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E01	<ul style="list-style-type: none">• Kortdurende spanningsterugval (<160 V)	<ul style="list-style-type: none">• Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Kortdurende overspanning (<270 V)	<ul style="list-style-type: none">• Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Oververhitting van het apparaat (bijv. als gevolg van bedekte ventilatieopeningen).• Beschadigde onderdelen (bv. transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Maak de ventilatieopeningen vrij. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het opnieuw klaar voor gebruik. Indien na afkoeling op het display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier.• Neem contact op met de leverancier.

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E05	<ul style="list-style-type: none">Bij besturing via het vermogensniveau is de beveiliging tegen oververhitting ingeschakeld (>150 °C). Het apparaat schakelt zich uit.	<ul style="list-style-type: none">Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Na enkele minuten is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik.
E06	<ul style="list-style-type: none">Beschadiging van de temperatuurvoeler of kortsluiting.	<ul style="list-style-type: none">Neem contact op met de leverancier.
E07	<ul style="list-style-type: none">In de temperatuurmodus is de beveiliging tegen oververhitting (>240 °C) ingeschakeld. Het apparaat schakelt zich uit.	<ul style="list-style-type: none">Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Na enkele minuten is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik.
E08	<ul style="list-style-type: none">Defecte temperatuurvoeler.	<ul style="list-style-type: none">Neem contact op met de leverancier.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	182
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja Zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne	184
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniu urządzenia	184-185
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Dane techniczne	187
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	187
5. Instalacja i obsługa urządzenia	188
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	188
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	188-190
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	190-191
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia	191
5.5 Obsługa	192-196
6. Czyszczenie i konserwacja	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	196
6.2 Czyszczenie	197
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	197
7. Możliwe usterki	197-198
8. Utylizacja	198

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grozi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Kuchenki indukcyjnej nie należy użytkować w połączeniu z zewnętrznym programatorem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona **wyłącznie** do przyrządzania i podgrzewania produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać **kuchenki indukcyjnej** do:

- Podgrzewania cieczy lub substancji o właściwościach łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia lub łatwo się ulatniających;
- Podgrzewania zamkniętych puszek lub innych pojemników. Puszki mogą eksplodować, zawsze należy wcześniej otworzyć je i usunąć wieczko.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 334Z
Nr artykułu:	105.934
Wykonanie:	obudowa: tworzywo sztuczne, płyta grzewcza: szkło
Stopnie mocy:	pola grzewcze: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Zakres temperatury:	60°C - 240°C, ze skokiem 20°C
Nastawianie czasu:	do 180 minut, ze skokiem 5 minut
Moc przyłączeniowa:	3,4 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 510 x gł. 485 x wys. 66 mm
Ciężar:	6,9 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Pole grzewcze 1
- ② Pole grzewcze 2
- ③ Pole grzewcze 3
- ④ Panel obsługowy z wyświetlaczami cyfrowymi
- ⑤ Obudowa

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych do zezwoju przewodu pod szkłem doprowadzane jest napięcie elektryczne. Powstają przy tym pola magnetyczne, które poprzez efekt fizyczny bezpośrednio ogrzewają garnek.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, ponieważ nie są tu ogrzewane najpierw, tak jak w konwencjonalnych polach grzewczych, element grzewczy i szklana powierzchnia gotująca.

Kolejną zaletą jest bardzo krótki czas potrzebny do zagotowania, będący skutkiem wyżej opisanych właściwości technicznych.

Dopływ ciepła zmienia się natychmiast przy zmianie ustawienia i można go bardzo precyzyjnie regulować. Gotująca powierzchnia indukcyjna reaguje na zmiany ustawienia podobnie szybko jak kuchenka gazowa, gdyż energia dociera natychmiast to garnka, nie nagrzewając najpierw innych materiałów.

Technika indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu umożliwiającą dokładne dozowanie dopływu ciepła.

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. Ogrzanie szklanej powierzchni gotującej jest jedynie efektem gorącego naczynia do gotowania.
- Jeśli urządzenie zostanie włączone bez stojącego na płycie naczynia lub jeśli naczynie zostanie zdjęte z płyty, słychać powtarzający się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Urządzenie rozpoznaje, czy na płycie gotującej znajduje się odpowiednie naczynie. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednie do kuchenek indukcyjnych, nie następuje przekaz energii. Urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Przy pracy urządzenia z pustym naczyniem do gotowania czujnik temperatury zapewnia automatyczne wyłączenie.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem. Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazodka, ciągnąc za przewód. Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

Kuchenka indukcyjna, jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła.

Jednak temperatura naczyń do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia, jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.
- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą stać się gorące, jeśli znajdują się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odporne na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia nawet, jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłyby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała. Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Odpowiednie naczynia

- o Naczynia żelazne;
- o Naczynia żelazne emaliowane;
- o Garnki/patelnie stalowe lub z emaliowanego żeliwa;
- o Garnki/patelnie żeliwne;
- o Naczynia ze stali szlachetnej 18/0 i aluminium, o ile są oznaczone jako przystosowane do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczynia).



Aby zapewnić prawidłowe działanie, wszystkie garnki i patelnie muszą posiadać magnetyczne dno (dno musi przyciągać magnes).

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy używać wyłącznie patelni i garnków o średnicy od 16 do 26 cm.

Na przykład

garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy

stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

Bartscher Nr Art. A130.442

1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Nieodpowiednie naczynia

- Naczynia z wypukłym dnem;
- Naczynia z aluminium, brązu lub miedzi. Wyjątek stanowią naczynia wyraźnie oznaczone jako przystosowane do kuchenek indukcyjnych;
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- Naczynia ze stopkami;
- Naczynia ceramiczne;
- Naczynia szklane.



OSTRZEŻENIE!

Należy używać wyłącznie naczyń, które są wyraźnie oznakowane jako odpowiednie do stosowania z kuchenkami indukcyjnymi.

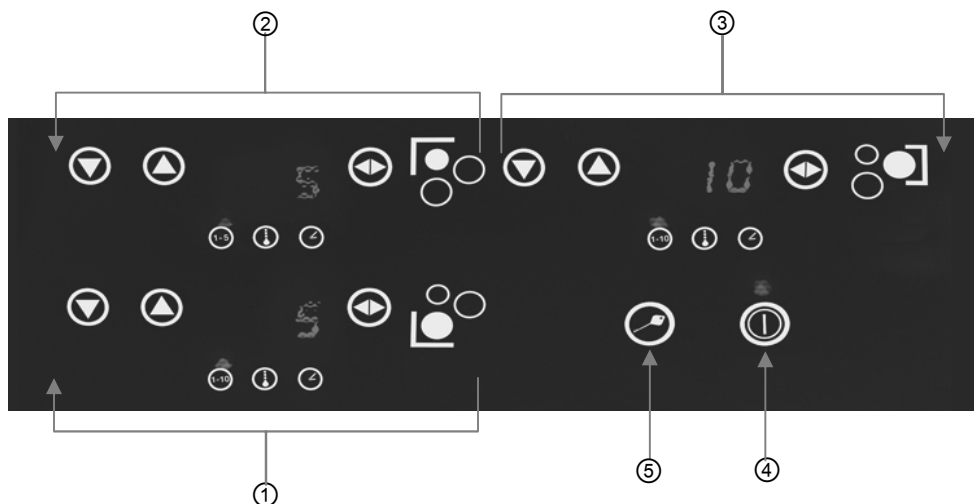
Jeżeli kuchenka indukcyjna wykryje zbyt duże odchylenie w stosunku do naczynia magnetycznego, skutkiem tego będzie spadek mocy, a również może przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Z tego względu nie należy używać naczyń wykonanych z aluminium, brązu lub materiałów niemetalowych.



5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, itp.).
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.








5.5 Obsługa

Panel obsługi



- ① Elementy obsługowe **poła grzewczego 1**
- ② Elementy obsługowe **poła grzewczego 2**
- ③ Elementy obsługowe **poła grzewczego 3**
- ④ **WŁ. / STANDBY** 
- ⑤ Przycisk blokady 

Wskaźniki i funkcje przycisków

-  Zmniejszanie mocy, temperatury lub czasu
-  Zwiększanie mocy, temperatury lub czasu
-  Przycisk wyboru funkcji
-  Kontrolka LED ustawiania czasu
-  Kontrolka LED poziomu temperatury
-   Kontrolka LED poziomu mocy

Włączanie urządzenia

- Urządzenie posiada 3 pola grzewcze, których można używać niezależnie od siebie. Do ustawiania parametrów służą elementy obsługowe poszczególnych pól grzewczych.
- W celu włączenia urządzenia włożyć wtyczkę do pojedynczego, uziemionego gniazda sieciowego. Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczach poszczególnych pól grzewczych ukazuje się litera „-L-“ lub „-H-“ (jeżeli temperatura pola grzewczego jest niższa od 50°C, na wyświetlaczu ukazuje się „-L-“, jeżeli temperatura pola grzewczego przewyższa 50°C, na wyświetlaczu ukazuje się „-H-“).
- Urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy.
- Ustawić na środku wybranego pola grzewczego odpowiednie naczynie z potrawą.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie ustawiać na płycie grzewczej pustych naczyń.

Podgrzewanie pustego garnka lub patelni aktywuje zabezpieczenie przed przegrzaniem, rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.


Na wyświetlaczu ukazuje się komunikat błędu „E05“.

W takim przypadku należy zdjąć naczynie z płyty grzewczej i odczekać kilka minut do ostygnięcia urządzenia. Po kilku minutach urządzenie powinno działać bez problemu.

- Wcisnąć przycisk **WŁ. / STANDBY** . Zaczyna migać kontrolka LED znajdująca się nad przyciskiem.



WSKAZÓWKA!



Jeżeli w ciągu 30 sekund od wciśnięcia przycisku  nie zostaną dokonane żadne ustawienia, urządzenie automatycznie przełącza się do trybu gotowości.

- Wybrać jedno lub kilka pól grzewczych za pomocą właściwego przycisku:

Pole grzewcze 1 

Pole grzewcze 2 

Pole grzewcze 3 

- Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego znika litera „-L-“ lub „-H-“.
- Zaświecają się kontrolki LED poziomu mocy  lub  wybranych pól grzewczych, a na wyświetlaczach ukazuje się domyślny poziom mocy „5“.
- Urządzenie jest gotowe do wyboru kolejnych funkcji.









WSKAZÓWKA!

Do gotowania zwykłego lub gotowania na parze (temperatura maks. 170°C) wybrać jeden z poziomów mocy.

Do smażenia lub frytowania (temperatura maks. 240°C) wybrać jeden z poziomów temperatury.

Ustawienia





1. Nastawianie mocy

- W przypadku wybrania trybu sterowania za pomocą mocy nastawić wybrany poziom mocy używając przycisków  lub . Na wyświetlaczu ukazuje się wybrany poziom mocy dla odpowiedniego pola grzewczego.
- Ustawiony poziom mocy można w dowolnej chwili zmienić przyciskami  lub .
- Pole grzewcze 3** dysponuje 10 poziomami mocy i możliwością regulacji niezależnej od dwóch pozostałych pól grzewczych.
- Pola grzewcze 1 i 2** mogą być używane pojedynczo lub równocześnie. W ich przypadku moc 2000 W jest dzielona na dwa pola.
- W przypadku używania **tylko pola grzewczego 1** możliwe jest nastawienie poziomu mocy w zakresie .
- W przypadku używania **tylko pola grzewczego 2** możliwe jest nastawienie poziomu mocy w zakresie .
- W przypadku jednoczesnego używania **pól grzewczych 1 i 2** obydwa pola są zaprogramowane domyślnie na poziom mocy „5”.
- W przypadku ustawienia mocy **pola grzewczego 1 powyżej wartości „5”**, automatycznie jest redukowana moc **pola grzewczego 2**, aby łączna suma wynosiła 10. Odpowiednie poziomy mocy są widoczne na wyświetlaczach.
- Jeżeli poziom mocy **pola grzewczego 1** zostanie ustawiony na wartość **mniej niż „5”**, możliwe jest używanie maksymalnego poziomu mocy „5” dla **pola grzewczego 2**.

Możliwe ustawienia przy jednoczesnym używaniu pól grzewczych 1 + 2

	Ustawienia poziomów mocy									
Pole grzewcze 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Pole grzewcze 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5





2. Nastawianie temperatury

- Temperaturę poszczególnych pól grzewczych można nastawiać niezależnie od siebie.
- Wcisnąć przycisk funkcyjny  danego pola grzewczego, aby przejść do trybu temperatury. Na wyświetlaczu ukazuje się zaprogramowana wstępnie temperatura „120°C” i zaświeca się kontrolka LED poziomu temperatury .
- Za pomocą przycisku  lub  można w dowolnej chwili zmienić ustawienie w zakresie 60-240°C w skokach 20°C.

(Poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240°C).



- Urządzenie podgrzewa potrawę, a następnie podtrzymuje ustawioną temperaturę na stałym poziomie. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.

3. Nastawianie czasu

- Po wybraniu poziomu mocy lub temperatury wcisnąć ponownie przycisk funkcyjny , aby nastawić czas. Zaświeca się kontrolka LED ustawiania czasu , a na wyświetlaczu ukazuje się „0”.
- Za pomocą przycisku  można **wydłużyć** czas pracy w **skokach 5-minutowych** (5,10,15...) do maks. 180 minut.
- Używając przycisku  można **skracać** czas w **skokach 1-minutowych**.
- Nastawiony czas pracy jest odliczany w skokach 1-minutowych, a pozostały czas jest widoczny na wyświetlaczu.
- Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości.







WSKAZÓWKA!

Nastawiony czas można zmienić w dowolnej chwili podczas pracy urządzenia za pomocą przycisków  lub .


Dzięki funkcji zapamiętywania, w którą wyposażone jest urządzenie, nastawiony poziom mocy lub temperatury nie ulega zmianie.

W podobny sposób możliwa jest zmiana poziomu mocy lub temperatury, nie powodując zmiany nastawionego czasu.

- Należy zwracać uwagę, aby dno naczynia nie obcierało powierzchni pola grzewczego, aczkolwiek porysowana powierzchnia nie wpływa negatywnie na użytkowanie.



- Aby wyłączyć poszczególne pole grzewcze, wcisnąć odpowiedni przycisk ,  lub . W celu wyłączenia całego urządzenia wcisnąć przycisk **WŁ. / STANDBY** .
- **Po skończeniu gotowania lub podtrzymywania temperatury wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego (nie należy polegać wyłącznie na funkcji wykrywania obecności naczyńia)!**

4. Przycisk blokady


Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokady .

Przycisk można włączyć po wybraniu trybu pracy (poziomu mocy lub temperatury), aby uniknąć przypadkowego błędu obsługowego.

Wcisnąć i przytrzymać przycisk blokady , aż zaświeci się kontrolka nad przyciskiem.

Po wciśnięciu przycisku blokady  **wszystkie inne przyciski** są zablokowane i **nie działają** (z wyjątkiem **WŁ. / STANDBY** .

Przycisk blokady spełnia również funkcję blokady rodzicielskiej i zapobiega włączeniu urządzenia przez dzieci.

W celu wyłączenia blokady wcisnąć i przytrzymać przycisk  do momentu, aż zgaśnie kontrolka nad przyciskiem. W tym momencie wszystkie przyciski są ponownie aktywne i można ich używać.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Należy regularnie czyścić urządzenie.
- Płytę grzewczą i obudowę urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym, nieszorującym środkiem czyszczącym.
- Nie dopuszczać do zatkania otworów wentylacyjnych z tyłu urządzenia, należy usuwać zanieczyszczenia lub kurz np. pędzelkiem lub dmuchawą.
- **Nigdy** nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę lub rozcieńczalników, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- Używać wyłącznie miękkiej ściereczki i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju gruboziarnistych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- Po umyciu wytrzeć do sucha i wypolerować powierzchnię za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Krótkotrwały spadek napięcia (<160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Krótkotrwałe przepięcie (>270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Przegrzanie urządzenia (np. wskutek zakrytych otworów wentylacyjnych) • Uszkodzone części (np. tranzystor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Odsłonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli po schłodzeniu sygnalizacja błędu nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E05	<ul style="list-style-type: none">W trybie sterowania poziomem mocy włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem (>150 °C). Urządzenie wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none">Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
E06	<ul style="list-style-type: none">Uszkodzony czujnik temperatury lub zwarcie.	<ul style="list-style-type: none">Skontaktować się ze sprzedawcą.
E07	<ul style="list-style-type: none">W trybie temperatury włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem (>240 °C). Urządzenie wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none">Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
E08	<ul style="list-style-type: none">Usterka czujnika temperatury.	<ul style="list-style-type: none">Skontaktować się ze sprzedawcą.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120