

**IK 35 TC / 105843****IK 35 TCS / 105843S****Bedienungsanleitung****Induktionskocher**

Seite 1 bis 18

**D/A/CH****Instruction manual****Induction cooker**

from page 19 to 36

**GB/UK****Mode d'emploi****Réchaud 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**

**DEUTSCH**  
**Original-Bedienungsanleitung**

**Inhaltsverzeichnis**

- 1. Sicherheit..... 2**
  - 1.1 Sicherheitshinweise..... 2
  - 1.2 Symbolerklärung ..... 3
  - 1.3 Gefahrenquellen..... 4
  - 1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7
- 2. Allgemeines ..... 8**
  - 2.1 Haftung und Gewährleistung..... 8
  - 2.2 Urheberschutz ..... 8
  - 2.3 Konformitätserklärung ..... 8
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 9**
  - 3.1 Transportinspektion..... 9
  - 3.2 Verpackung ..... 9
  - 3.3 Lagerung ..... 9
- 4. Technische Daten..... 10**
  - 4.1 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige ..... 10
  - 4.2 Staub- und Fettfilter..... 10
  - 4.3 Technische Angaben..... 11
- 5. Installation ..... 11**
  - 5.1 Aufstellen..... 11
  - 5.2 Elektrischer Anschluss ..... 12
- 6. Bedienung..... 12**
  - 6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen..... 12
  - 6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr ..... 13
  - 6.3 Bedienungshinweise..... 14
- 7. Reinigung und Wartung..... 16**
  - 7.1 Sicherheitshinweise..... 16
  - 7.2 Reinigung ..... 16
- 8. Mögliche Funktionsstörungen ..... 17**
- 9. Entsorgung ..... 18**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120    (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.
- 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.

- 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 Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie keine leeren Gefäße darauf ab.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

## 1.2 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.



### **GEFAHR!**

***Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.***

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



### **WARNUNG!**

***Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.***

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



### **VORSICHT!**

***Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.***

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



## HINWEIS!

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



## VORSICHT! Magnetisches Feld!

*Dieses Symbol weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.*

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen.

## 1.3 Gefahrenquellen



### GEFAHR!

#### Gefahr durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzanschlussleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zuluft und Abluft) stecken.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



### GEFAHR!

#### Erstickenungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

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



## **WARNUNG!**

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

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

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



## **WARNUNG!**

### **Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Während des Betriebs können einige Geräteteile sehr heiß werden. **Beachten Sie:** Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!
- 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.
- Versetzen Sie den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.



**WARNUNG!**  
**Brandgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

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

**Das Feuer niemals mit Wasser löschen!**

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



**WARNUNG!**  
**Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.



**VORSICHT!**

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.

## 1.4 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.

**Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.**

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

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

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

- das Erwärmen von Räumen;
- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.



**VORSICHT!**

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

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

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



## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser 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.



#### **VORSICHT!**

**Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

### 2.2 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.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

---

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportsinspektion

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

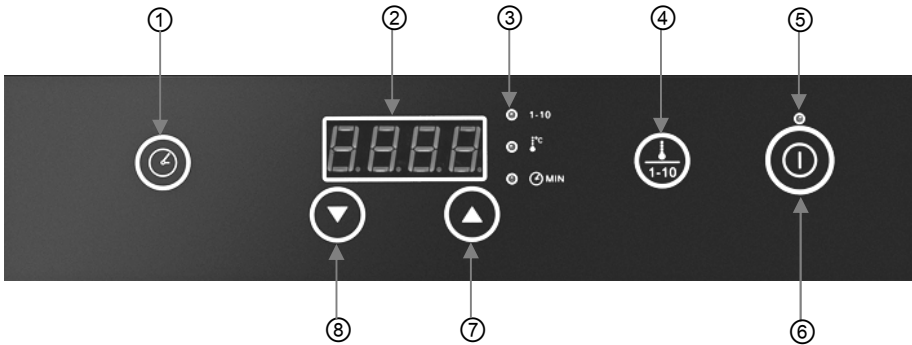
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige



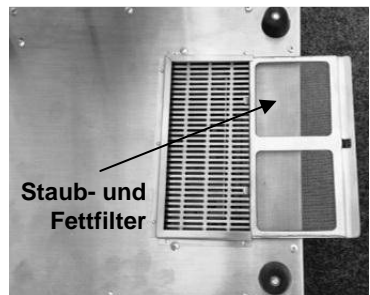
- ① Zeiteinstellung ⌚ (0 – 180 Min)
- ② Digitalanzeige
- ③ LED-Kontrolllampen für Leistung 1 - 10, Temperatur °C und Zeit ⌚
- ④ Wahltaste für Temperaturmodus °C oder Leistungsmodus 1 - 10
- ⑤ Kontrolllampe für **EIN**
- ⑥ **EIN / AUS** Taste ⏻
- ⑦ Wahltaste ⬆️: Zeit, Temperatur oder Leistung kann erhöht werden
- ⑧ Wahltaste ⬇️: Zeit, Temperatur oder Leistung kann reduziert werden.

### 4.2 Staub- und Fettfilter

Der Induktionskocher ist mit einem **Staub- und Fettfilter** ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes.

Der Staub- und Fettfilter soll verhindern, dass Schmutz oder Fett mit der vom Ventilator angesaugten Luft in das Gehäuse eindringt.

Reinigen Sie den Staub- und Fettfilter regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine.



## 4.3 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher	
Art.-Nr. / Model:	<b>105843 / IK 35TC</b>	<b>105843S / IK 35TCS</b>
Kochfläche:	Glas	Schott Glas
Timer:	0 - 180 Min.	
Temperaturbereich:	60 °C bis 240 °C	
Leistungsstufen:	1 - 10 (500 bis 3500 W)	
Anschlusswert:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Abmessungen:	B 340 x T 445 x H 117 mm	
Gewicht:	7,2 kg	

Technische Änderungen vorbehalten!

## 5. Installation

### 5.1 Aufstellen

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



#### **VORSICHT!**

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

## 5.2 Elektrischer Anschluss



### **GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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

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

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

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 6. Bedienung

### 6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

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

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

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

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

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

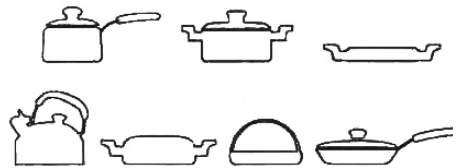
### Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

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

## 6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

- Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- Edelstahl 18/10 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



**Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.**

**Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 24 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

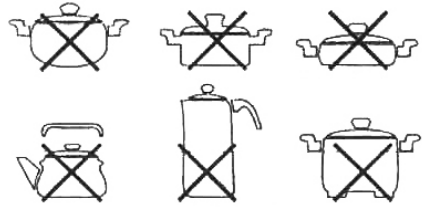
#### 1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

**Bartscher Art.-Nr.: A130442**

## Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Behälter mit gewölbtem Boden;
- Keramik, Glas;
- Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- Kochgeschirr mit Füßen.



### VORSICHT!

**Benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskochertauglich ausgewiesen sind.**

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

## 6.3 Bedienungshinweise

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gemäß Anweisungen im Abschnitt 7.2 „Reinigung“.




### VORSICHT!

**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 „E2“.**



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

- Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Einzelsteckdose an. Ein akustisches Signal ertönt und die Kontrolllampen für **EIN** blinkt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das Kochfeld stellen.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die **EIN / AUS** Taste . Die Kontrolllampen für **EIN** und Leistungsstufe (1 - 10) leuchten.

## Einstellungen

### Leistungsstufen

**1 - 10** Die voreingestellte **Leistungsstufe 5** erscheint in der Digitalanzeige.



Mit den Wahltasten  bzw.  können Sie nun die Einstellung jederzeit im Bereich **1 - 10** ändern. In der Digitalanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.

### Temperaturstufen




Möchten Sie nicht mit den Leistungsstufen arbeiten, wechseln Sie durch Drücken der Wahltaste für Leistungsmodus bzw. Temperaturmodus in den Temperaturmodus.



Das Gerät springt auf die voreingestellte **Temperatur von 120 °C**.



Mit den Wahltasten  bzw.  können Sie die Temperatureinstellung jederzeit im Bereich von **60 °C – 240 °C** ändern.


(Temperaturstufen: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C**)

In der Digitalanzeige wird die gewählte Temperatur angezeigt und die Kontrolllampe für Temperatur () leuchtet.

### Zeit

Nach der Wahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) betätigen Sie die Taste . In der Digitalanzeige erscheint die Ziffer „**0**“ und neben der Digitalanzeige leuchtet die LED-Kontrolllampe für Zeit ( **MIN**) auf.



Mit den Wahltasten  bzw.  können Sie nun die Betriebsdauer in 1-Minuten-Intervallen im Bereich bis 30 Minuten und dann in 10-Minuten-Intervallen (bis maximal 180 Minuten) wählen.

Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei die Digitalanzeige zur vorherigen Anzeige zurückspringt (**1 - 10, **).

Ist die Zeit abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch ab. Nur der Ventilator zur Abkühlung der Elektronik läuft ca. 1 Minute nach und schaltet dann ab.



### HINWEIS!

**Während des Betriebs können Sie die Zeit mit Hilfe der Wahltasten  bzw.  jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.**

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

**Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.**



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



## HINWEIS!

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



## HINWEIS!

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

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

## 7. Reinigung und Wartung

### 7.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen 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.



## VORSICHT!

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

### 7.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie das Gehäuse, das Kochfeld und das Bedienfeld mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Staub- und Fettfilter regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Ziehen Sie dazu den Filter nach vorn aus der Halterung (Abschnitt 4.3 „**Staub- und Fettfilter**“). Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Filter wieder in das Gerät ein.



## VORSICHT!

Um Verletzungen der Bedienperson und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf das Gerät nicht ohne eingesetzten Staub- und Fettfilter an die Stromversorgung angeschlossen und betrieben werden.

- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie niemals irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- 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 oder Verdüner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

## 8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Kochgeschirr oder kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.</li> </ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsöffnungen).</li> <li>• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lüftungsöffnungen freimachen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung erneut im Display erscheinen, Händler kontaktieren.</li> <li>• Händler kontaktieren.</li> </ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder betriebsbereit.</li> </ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzzeitige Überspannung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit.</li> </ul>

## 9. 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.**



#### **VORSICHT!**



**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)

**ENGLISH**  
**Translation**  
**of the original instruction manual**

**Table of contents**

<b>1. Safety</b> .....	<b>20</b>
1.1 Safety instructions .....	20
1.2 Key to symbols .....	21
1.3 Hazard sources .....	22
1.4 Intended use.....	25
<b>2. General information</b> .....	<b>26</b>
2.1 Liability and Warrantees .....	26
2.2 Copyright protection .....	26
2.3 Declaration of conformity.....	26
<b>3. Transport, packaging and storage</b> .....	<b>27</b>
3.1 Delivery check .....	27
3.2 Packaging.....	27
3.3 Storage.....	27
<b>4. Technical data</b> .....	<b>28</b>
4.1 Touch-Control operation field with digital display .....	28
4.2 Dust and grease filter .....	28
4.3 Technical data .....	29
<b>5. Installation</b> .....	<b>29</b>
5.1 Set up .....	29
5.3 Electric connection .....	30
<b>6. Operation</b> .....	<b>30</b>
6.1 Functionality of induction cookers .....	30
6.2 Suitable and unsuitable cookware .....	31
6.3 Operation instructions.....	32
<b>7. Cleaning and maintenance</b> .....	<b>34</b>
7.1 Safety advice.....	34
7.2 Cleaning .....	34
<b>8. Possible Malfunctions</b> .....	<b>35</b>
<b>9. Waste disposal</b> .....	<b>36</b>

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

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



**Read these instructions before using and keep them available at all times!**

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. Safety

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

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this manual.

### 1.1 Safety instructions

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- **Children** should not play with the device.
- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- 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.**
- 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.

- 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.
- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- The device **is not** designed for use with an external timer or remote control.
- Only use the device indoors.
- The device should not be used as a shelf or for storage of empty kitchenware.
- The cooking surface is made from glass resistant to high temperature. In case of damages or small cracks disconnect the device from the power supply immediately and contact the service.

## 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.



**DANGER!**

*This symbol highlights hazards which could lead to injury.*

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



**WARNING!**

*This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.*

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



**CAUTION!**

*This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.*

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



## NOTE!

*This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.*



## CAUTION! Magnetic field!

*This symbol informs that the magnetic fields occurring during the device operation may cause interference.*

- To avoid them please follow the instructions.

## 1.3 Hazard sources



### DANGER!

#### Electric shock hazard!

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- Do not operate the device with the damaged supply cable or plug.
- In any case do not open the device housing. In case of electrical or mechanical modifications the electric shock hazard will occur.
- Do not place any objects like wire or nails in the ventilation slots (air inlet and outlet).
- Never immerse the device or plug in water or other liquids.
- Never operate the device with moist hands or standing on wet floor.
- Remove the plug from its socket:
  - when the device is not used,
  - in case of anomalies during operation,
  - before cleaning.



### DANGER!

#### Suffocation hazard!

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements.



### **WARNING!**

#### **Electromagnetic field hazard!**

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- The magnetic objects, like credit cards, data storage devices, or calculators, must not be placed in the direct vicinity of the operating device. Their operation may be disturbed by the magnetic field.
- Do not open the lower cover!
- Make sure that the cooking pots are placed in the centre of the work field to cover the electromagnetic field in the best possible range.
- The scientific research confirm that the induction cookers are not dangerous. But persons with the artificial pacemakers should keep the distance of min. 60 cm from the operating device.



### **WARNING!**

#### **Burn hazard!**

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- Some parts of the device may become hot during the operation. **Keep in mind** that the induction cooker itself does not produce heat during cooking. But the cooking surface is heated by heat from the cooking pots!
- Do not place any metal kitchen utensils, pot covers, frying pans, knives, or other metal objects on the cooking field. After the device activation they may become very hot.
- Keep in mind that the objects like rings, watches, etc. may become hot in the vicinity of the cooking surface.
- Do not move the induction cooker during the cooking process and with hot cooking pots.
- Do avoid overheating do not place the aluminium foil or metal plates on the surface of the device.





## **WARNING!**

### **Fire hazard!**

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- Avoid prolonged heating of oils and fats! The overheated oil or fat may quickly ignite. In case of ignition on the cooking field deactivate the device and cover the flame with large pot cover, plate, or moistened cloth.

### **Never use water for extinguishing!**

After covering the flame wait for the cooking pots to cool down and assure appropriate amount of fresh air.



## **WARNING!**

### **Explosion hazard!**

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- Do not place any flammable plastic containers or acidic and basic materials near the device as it may limit its life and cause deflagration during the activation.
- Do not heat closed containers, e.g. canned food, on the induction cooking field. The containers or cans may explode (crack) due to overpressure. Open the can and place it in the pot with some water heated on the cooking field.



## **CAUTION!**

- Do not use any sharp objects or abrasive agents for cleaning the surfaces.
- Never carry or lift the device by the supply cable.
- The supply cable must be disconnected from the socket only by pulling the plug.

## 1.4 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 device is not suitable for continuous commercial use.**

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- for the customers in hotels, motels, and similar places;
- in Bed & Breakfasts.

The **induction cooker** is designed for **preparation and warming** up of foods using the appropriate crockery.

The **induction cooker** may **not** be used among other things for:

- heating of rooms;
- heating and warming inflammable, harmful, volatile or similar liquids or materials.



### **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.**

## 2. General information

### 2.1 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.



#### **NOTE!**

**Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!**

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

### 2.2 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.**

### 2.3 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.

## 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

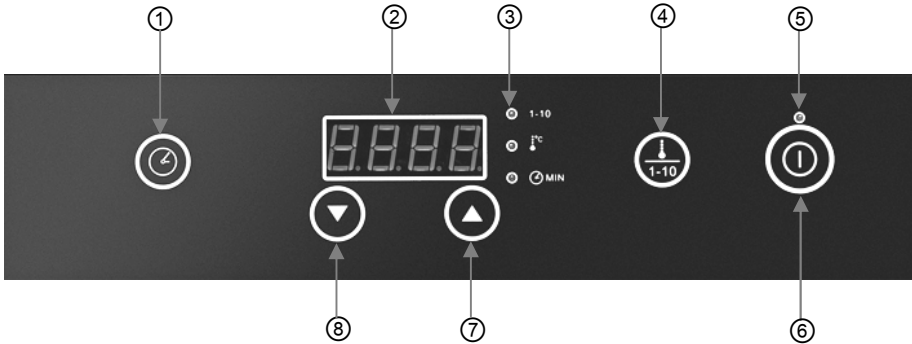
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

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 Touch-Control operation field with digital display



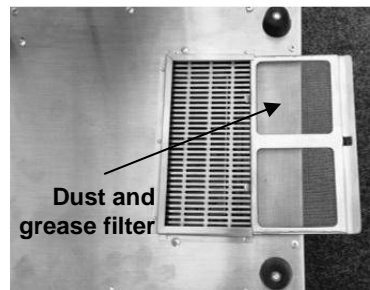
- ① Time setting ⌚ (0 – 180 minutes)
- ② Digital display
- ③ LED indicators for power 1-10, temperature °C, and time ⌚
- ④ Selection of temperature mode °C or power mode 1-10
- ⑤ **ON** indicator
- ⑥ **ON/OFF** switch ⏻
- ⑦ Selection button ▲: increases time, temperature, or power
- ⑧ Selection button ▼: decreases time, temperature, or power

### 4.2 Dust and grease filter

The induction cooker is equipped with the **dust and grease filter**. It is located in the device bottom.

The dust and grease filter prevents penetration of dust and grease in the air sucked by the fan to the device interior.

Clean the dust and grease filter regularly with use of gentle washing agent or in the dishwasher.



## 4.3 Technical data

Name	Induction cooker	
Code- no./model:	<b>105843 / IK 35TC</b>	<b>105843S / IK 35TCS</b>
Cooking surface:	Glass	Ceramic glass Schott
Timer:	0 - 180 min.	
Temperature range:	60 °C to 240 °C	
Power levels:	1 - 10 (500 to 3500 W)	
Power supply:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Dimensions:	W 340 x D 445 x H 117 mm	
Weight:	7.2 kg	

We reserve the right to make technical changes!

## 5. Installation

### 5.1 Positioning

- Before the operation unpack the device and remove all package material.



#### **CAUTION!**

- **Never** remove the rating plate and any warning signs from the device.
- Place the device on top of an even, stable, dry, and water-resistant surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- Do not place the device near an open flame, electric oven or other source of heat.
- Do not block or cover the ventilation ducts that allow for air to circulate around the device. Doing so may lead to overheating of the device.
- Keep a distance of at least 5 – 10 cm from flammable walls and other objects.
- Do not place the induction plate near other equipment and objects sensitive to magnetic fields (e.g. radio, television, etc.).
- Ensure the device is located in such a manner that provides easy access to the plug in order to quickly disconnect the device from its power source in case of need.

## 5.2 Electric connection



### **WARNING! Electric shock hazard!**

**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!**

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

**Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.**

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- 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.
- The electrical circuit of the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device to a wall outlet; do not use any extension cords or power strips.

## 6. Operation

### 6.1 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.

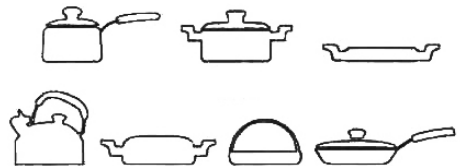
The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

## 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. 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.

## 6.2 Suitable and unsuitable cookware

- steel or enamelled cast iron;
- iron, steel or non-enamelled cast iron;
- 18/10 stainless steel and aluminium, if it is marked as suitable for induction (follow the description of the cookware).



**For proper functioning, all pots and pans must have a plane magnetic bottom.  
For best results, use only pots and pans with a diameter between 12 and 24 cm.**

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

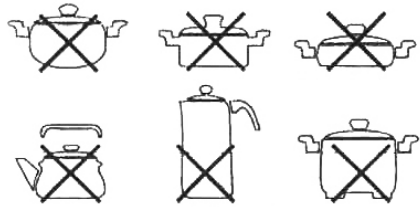
2.8 litres • Ø 24 cm • height 6.5 cm

**Bartscher order no. A130442**



## Unsuitable cookware

- vessels with round bottom;
- ceramic, glass;
- aluminium, bronze or copper unless, it is expressly marked as suitable for induction;
- pots/pans with a diameter of less than 12 cm;
- cookware with feet.



### CAUTION!

Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.

If the induction hotplate detects too great a separation from the magnetizing container, it will cause a reduction in power. This may cause the overheating prevention device to malfunction. For this reason, do not use aluminum, bronze or non-metallic containers.

## 6.3 Operation instructions

- Before the device operation clean it according to the instructions in section 7.2 “Cleaning”.




### CAUTION!

**Do not place empty dishes on the cooking surface.**

**Heating of empty pot or frying pan will activate the overheating protection, acoustic signal, and deactivate the device.**

**The digital display will show the error message “E2”.**



**In such case remove the pot from the cooking surface and leave the device to cool down. Then it may be used again.**

- Connect the device to appropriate single socket. The acoustic signal will be emitted and **ON** indicator will flash.  
The device is in the standby mode.
- Place appropriate cooking dish with food centrally on the cooking field.
- Press **ON/OFF** switch  to turn the cooker on. **ON** and power level (1 - 10) indicator will illuminate.

## Settings

### Power levels

1-10 The display will show the initial **power level 5**.



Use the selection buttons  or  to change that setting in range of 1-10. The digital display shows the selected power level.

### Temperature levels




It is possible to leave the power level mode and switch to the temperature level mode by pressing the mode selection button.

The device will be switched to the initially set temperature of **120 °C**.

Use the selection buttons  or  to change the temperature setting in range of 60°C – 240°C.



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


The digital display will show the selected temperature and temperature indicator ().

### Time

After selecting the operation mode (power or temperature) press the button .

The display will show digit “0” and the LED time indicator will illuminate ( **MIN**).



Use the buttons  or  to select appropriate time in one minute intervals up to 30 minutes and in 10-minute intervals up to 180 minutes.

Time is counted down in one minute steps and the digital display returns to the previous indication (**1-10, **).

After that time the device turns off automatically. Only the fan operates for approx. 1 minute to cool down the electronic components and turns off.



### NOTE!

**It is possible to change the setting at any moment during operation with use of buttons  or . The device memory keeps the power or temperature level setting unchanged.**

**It is also possible to switch to the power or temperature mode without changing the time setting.**

**The device will be then operating according to the data entered as the last.**

- After the cooking or heating process remove the plug from the socket.



## NOTE!

The induction cooker turns off automatically when no setting is made during 2 hours or when the timer is set for longer than 120 minutes.



## NOTE!

In order to use steam cooking (maximum temperature 170°C) select one of power levels (1-10).

In order to bake food or fry chips (maximum temperature 240°C) select one of temperature levels (60°C – 240°C).

## 7. Cleaning and maintenance

### 7.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply 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!

### 7.2 Cleaning

- Clean the device regularly.
- Clean the housing, the cooking field, and the operation field with use of soft moist cloth and gentle non-abrasive cleaning agent.
- Clean the dust and grease filter regularly with use of gentle washing agent or in the dishwasher. To do this remove the filter from the holder (see 4.3 “**Dust and grease filter**”). After cleaning dry the filter and replace in the device.



## CAUTION!

**To avoid injuries of the operators or the device damage do not connect the cooker to the power supply without the dust and grease filter.**

- Always use the soft cloth only, never use any abrasive cleaning agents which may scratch the device.
- The ventilation slots in the back of the device must be always free from dirt and dust, clean them as required (e.g. with use of paint brush or blower).
- **Never** clean the device with use of gasoline-based agents or solvents in order to avoid the surface damages.
- After cleaning dry and polish the surface with dry cloth.

## 8. Possible Malfunctions

Error message	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No dish on the cooking field or the dish is inappropriate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the appropriate dish on the cooking field.</li> </ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive rise of the device temperature (e.g. due to covered ventilation slots).</li> <li>• Damaged part (e.g. transistor).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the ventilation slots. Leave the device to cool down for a few minutes and use it again. If the message is displayed again contact the vendor.</li> <li>• Contact the vendor.</li> </ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The overheating protection has been activated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the dish from the cooking field. Let the device cool down for a few minutes. After cooling the device is ready for further operation.</li> </ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Short overvoltage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disconnect the device from the power supply (pull the plug!). Leave the device to cool down for a few minutes and use it again.</li> </ul>

## 9. 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.

**FRANÇAIS**  
**Traduction**  
**du mode d'emploi original**

**Table des matières**

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>38</b>
1.1 Consignes de sécurité .....	38
1.2 Explication des symboles .....	39
1.3 Les sources de dangers .....	40
1.4 Utilisation conforme.....	43
<b>2. Généralités.....</b>	<b>44</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	44
2.2 Protection des droits d'auteur .....	44
2.3 Déclaration de conformité.....	44
<b>3. Transport, emballage et stockage .....</b>	<b>45</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	45
3.2 Emballage .....	45
3.3 Stockage .....	45
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>46</b>
4.1 Panneau de commande Touch-Control avec affichage numérique.....	46
4.2 Filtre à poussières et à graisses.....	46
4.3 Données techniques.....	47
<b>5. Installation .....</b>	<b>47</b>
5.1 Dispositions .....	47
5.2 Raccordement électrique.....	48
<b>6. Utilisation.....</b>	<b>48</b>
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction .....	48
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	49
6.3 Indications concernant l'utilisation .....	50
<b>7. Nettoyage et maintenance.....</b>	<b>52</b>
7.1 Consignes de sécurité .....	52
7.2 Nettoyage .....	52
<b>8. Anomalies de fonctionnement .....</b>	<b>53</b>
<b>9. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>54</b>

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

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



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

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. Sécurité

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.

Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent suivre scrupuleusement les instructions et indications figurant dans ce manuel d'utilisation.

### 1.1 Consignes de sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 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 !**
- 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.

- 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.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plateau de rangement, ne pas y placer de récipients vides.
- La surface de cuisson est réalisée en verre résistant à de hautes températures. En cas d'endommagement, y compris lorsqu'apparaissent de petites fissures, il faut immédiatement débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et prévenir nos services.

## 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.



**DANGER!**

***Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



**AVERTISSEMENT!**

***Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



**ATTENTION!**

***Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.***

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.





## INDICATION!

*Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.*



### **PRUDENCE! Champ magnétique !**

*Cette indication informe que les champs magnétiques émis lors du fonctionnement de l'appareil peuvent provoquer des interférences.*

- Afin d'éviter de telles interférences, veuillez respecter les indications qui la suivent.

## 1.3 Les sources de dangers



### **DANGER!**

#### **Risque de chocs électriques ou d'électrocution !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou la fiche d'alimentation électrique sont endommagés.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais placer d'objets tels que des tiges de métal ou des outils dans les ouvertures de ventilation (entrée et sortie d'air).
- Ne jamais plonger la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne **jamais** utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirez la fiche de la prise,
  - Si vous n'utilisez pas l'appareil,
  - En cas de mauvais fonctionnement au cours de l'utilisation,
  - Avant de nettoyer l'appareil.



### **DANGER!**

#### **Risques d'étouffement !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants.



### **AVERTISSEMENT!**

#### **Risques liés au champ électromagnétique !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Les objets magnétiques tels que les cartes de crédit, clés de données USB, ou calculateurs ne doivent pas se trouver dans le voisinage immédiat de l'appareil en marche. Leur fonctionnement peut être perturbé par les champs électromagnétiques.
- Ne pas ouvrir la fermeture de dessous !
- Veillez à ce que le récipient de cuisson soit toujours placé au centre du champ de cuisson, de manière à ce que le fond du récipient recouvre au maximum le champ électromagnétique.
- Les tests scientifiques ont confirmé qu'une cuisinière à induction ne constitue pas un danger. Cependant, les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent se tenir à 60 cm minimum de l'appareil en fonctionnement.



### **AVERTISSEMENT!**

#### **Risques de brûlures!**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Lors du fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent chauffer fortement. **Veillez vous rappeler** que la cuisinière à induction ne produit pas elle-même de chaleur lors de la cuisson. Cependant, la surface de cuisson est chauffée par la chaleur produite par le récipient de cuisson !
- Sur le champ de cuisson, surtout ne déposer aucun ustensile, couvercle de récipient, poêle, ni aucun autre objet en métal. Après la mise en marche de l'appareil, de tels objets pourraient chauffer très fortement.
- Veuillez vous rappeler que des objets tels que des bagues, montres etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- Ne pas déplacer la cuisinière à induction lors du processus de cuisson ni avec des récipients de cuisson chauds.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas placer de feuille d'aluminium ni de plaque de métal sur la surface de l'appareil.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risques d'incendie !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Eviter à tout prix la chauffe prolongée des huiles et des graisses! Surchauffées, la graisse ou l'huile peuvent s'enflammer rapidement. Si une flamme se produit sur la surface de cuisson, débrancher l'appareil et étouffer la flamme à l'aide d'un grand couvercle, d'une assiette ou d'un chiffon humide.

### **Ne jamais éteindre l'incendie avec de l'eau !**

Après avoir éteint la flamme, attendre que les récipients sur la surface de cuisson refroidissent et aérer suffisamment le local.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risques d'explosion !**

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- A proximité de l'appareil ne laisser aucun matériau inflammable (très inflammable), récipient en plastique, matériaux acides ou basiques, car cela peut raccourcir la durée de vie de l'appareil, et aboutir lors de la mise en marche à un risque d'explosion.
- Sur la surface de cuisson à induction, ne pas chauffer de récipients fermés, par ex. de boîtes de conserves. En raison de l'excès de pression produit par augmentation de température, le récipient ou la boîte peuvent exploser. Pour réchauffer le contenu d'une boîte de conserve, il convient de l'ouvrir et d'en verser le contenu dans une casserole avec un fond d'eau puis de poser cette casserole sur le champ de cuisson.



## **ATTENTION !**

- Afin de nettoyer la surface de la plaque, ne pas utiliser d'instruments acérés ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne jamais transporter, déplacer, ni porter l'appareil à l'aide du câble d'alimentation.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise en saisissant la fiche.

## 1.4 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.

### **L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.**

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour la clientèle des hôtels, motels et autres lieux de résidence de ce type;
- dans des Bed & Breakfast.

La **plaque à induction** est **uniquement** destiné à la préparation et au réchauffement de produits alimentaires en utilisant de la vaisselle appropriée.

Il est **interdit** d'utiliser la **plaque à induction** pour :

- le chauffage de pièces intérieures;
- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement.



### **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.**

## 2. Généralités

### 2.1 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.



#### INDICATION!

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 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 de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### INDICATION!

**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.**

### 2.3 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.

## 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. Retirez complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **INDICATION!**

**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

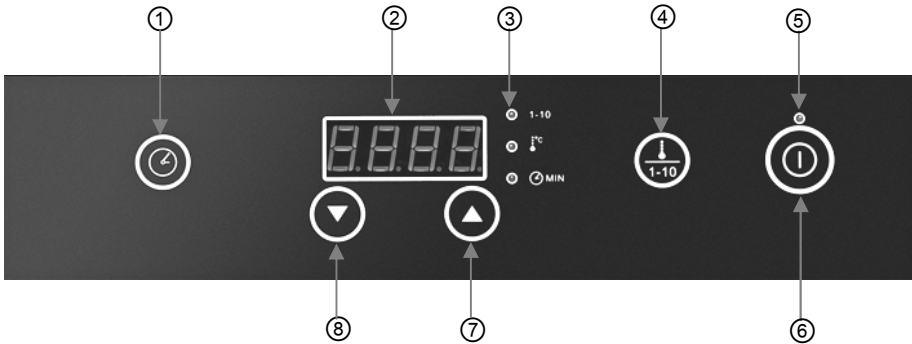
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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.
- Éviter 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. Données techniques

### 4.1 Panneau de commande Touch-Control avec affichage numérique



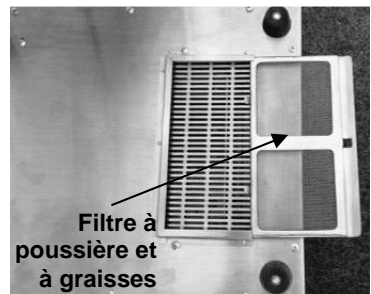
- ① Minuteur ⌚ (0 – 180 minutes)
- ② Ecran numérique
- ③ Témoin LED pour les degrés de puissance 1-10, de température °C et du minuteur ⌚
- ④ Touche de choix des modes température °C ou du mode puissance 1-10
- ⑤ Témoin de mise en route **ON**
- ⑥ Touche **ON/OFF** ⏻
- ⑦ Touche de sélection ⬆️: permet d'augmenter la valeur de temps, de température ou de puissance
- ⑧ Touche de sélection ⬆️: permet de diminuer la valeur de temps, de température ou de puissance

### 4.2 Filtre à poussières et à graisses

Ce réchaud à induction est équipé d'un **filtre à graisses et à poussières**. Celui-ci se trouve sous l'appareil.

Le filtre à graisses et à poussières empêche les graisses et les poussières contenues dans l'air aspiré par le ventilateur de pénétrer dans l'appareil.

Nettoyez régulièrement le filtre à graisses et à poussières en utilisant un produit nettoyant doux ou nettoyez au lave-vaisselle.



## 4.3 Données techniques

Nom	Réchaud à induction	
Code-no./modèle :	<b>105843 / IK 35TC</b>	<b>105843S / IK 35TCS</b>
Surface de cuisson :	Verre	Vitrocéramique Schott
Minuteur :	0 - 180 min.	
Plage des températures :	de 60 °C à 240 °C	
Plages des puissances :	1 - 10 (de 500 à 3500 W)	
Valeurs d'alimentation :	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Dimensions :	L 340 x P 445 x H 117 mm	
Masse :	7,2 kg	

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

## 5. Installation

### 5.1 Dispositions

- Avant de commencer l'utilisation, déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.



#### **ATTENTION !**

- Ne **jamais** retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.
- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne pas** placer l'appareil à proximité de flammes, de fours électriques, de fours et autres sources de chaleur.
- **Ne pas** bloquer ou couvrir les voies d'aération servant à l'aération et à la ventilation de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Maintenir une distance d'au moins 5 – 10 cm de cloisons inflammables ou d'autres objets.
- Ne pas placer les plaques à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- L'appareil doit être placé de manière à ce que, en cas de besoin, il soit facile d'accéder à la fiche pour la débrancher du réseau.



## 5.2 Raccordement électrique



### **DANGER! Risque de chocs électriques ou d'électrocution !**

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!

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

**Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.**

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- 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.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.

## 6. Utilisation

### 6.1 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.

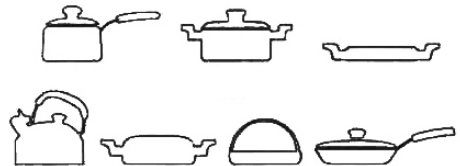
## D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole. 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.

## 6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

### Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/10 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



**Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 24 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

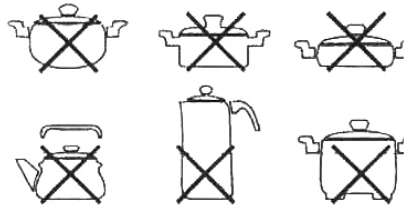
**Code-no. Bartscher A130442**

#### **1 sauteuse**

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

## Batterie de cuisine non appropriée

- Récipients ayant un fond bombé;
- Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- Aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- Batterie de cuisine munie de pieds.



### ATTENTION !

**Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.**

**Si le réchaud à induction reconnaît une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entraîner le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.**

## 6.3 Indications concernant l'utilisation

- Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez le nettoyer selon les consignes figurant au point 7.2 „Nettoyage“.




### ATTENTION !

**Ne pas mettre un récipient vide sur la surface de cuisson.**

**Le réchauffement d'un récipient vide ou d'une poêle vide déclenche le processus de protection contre la surchauffe qui se traduit par un bip sonore et l'extinction l'appareil.**

**L'écran numérique affiche le message d'erreur "E2".**



**Dans ce cas, retirez le récipient de cuisson de la surface de cuisson et laissez refroidir. Ensuite, vous pouvez remettre l'appareil en marche.**

- Insérez la fiche dans une prise monophasée appropriée. Vous entendrez un bip sonore et le voyant **ON** commence à clignoter. L'appareil est en mode veille.
- Placez un ustensile approprié contenant de la nourriture au centre de la plaque de cuisson.
- Afin de mettre en marche le réchaud à induction, presser la touche **ON/OFF** . Le témoin **ON** et celui du degré de puissance (1 - 10) s'allument de manière continue.

## Réglage

### Degrés de puissance

**1 - 10** Sur l'écran s'affiche le **degré de puissance 5** réglé par défaut.

A l'aide des touches de sélection  et  vous pouvez modifier ce réglage à tout moment dans les plages **1 - 10**. Sur l'écran s'affiche le degré de puissance choisi.

### Degré de température




Si, à la place des degrés de puissances vous souhaitez utiliser les degrés de températures, pressez la touche de sélection de mode pour sélectionner le mode températures.



L'appareil est mis en marche sur la **température** par défaut de **120 °C**.



A l'aide des touches de sélection  et  vous pouvez modifier ce réglage à tout moment dans les températures dans une plage comprise entre 60 °C et 240 °C.


(Réglages des températures : **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 à 240 °C**)

Sur l'écran numérique apparaît la température choisie et le témoin de température s'allume ( °C).

### Minuterie

Après le choix du mode de fonctionnement (mode puissances ou mode températures) il faut presser la touche . Sur l'écran apparaît le chiffre „0“, et à côté de l'écran numérique s'allume le témoin LED de la minuterie ( **MIN**).



A l'aide des touches  et  il est possible de sélectionner la durée appropriée dans des intervalles d'une minute jusqu'à 30 minutes, et dans des intervalles de 10 minutes jusqu'à 180 minutes maximum.

Le temps est compté dans des intervalles d'une minute, pendant que l'écran numérique revient à l'affichage (**1 - 10,  °C**).

Après écoulement de la durée choisie, l'appareil s'éteint automatiquement. Seul le ventilateur va continuer de fonctionner pendant 1 minute environ afin de refroidir les pièces électroniques, puis il s'éteint.



### INDICATION !

Lors du fonctionnement, il est possible à tout instant de modifier le réglage du minuteur grâce aux touches de sélection  et . Grâce à la mémoire de l'appareil, le réglage du niveau puissance ou de température reste inchangé.

La même méthode peut être utilisée pour modifier le mode puissance ou température sans changer le réglage du minuteur.

L'appareil fonctionnera alors selon les paramètres qui auront été introduits en derniers.

- Après le processus de cuisson ou de chauffe, débrancher la fiche de la prise!



## INDICATION !

La cuisinière à induction s'arrête automatiquement lorsqu'aucun réglage n'est effectué pendant 2 heures ou lorsque le minuteur a été réglé pour une durée supérieure à 120 minutes.



## INDICATION !

Pour la cuisson à l'eau ou à la vapeur (température max. de 170°C), choisissez l'un des degrés de puissance (1-10).

Pour les fritures (température max 240 °C) choisissez les degrés de température (60 °C - 240 °C).

## 7. Nettoyage et maintenance

### 7.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique 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 !

### 7.2 Nettoyage

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- L'enceinte et la plaque de cuisson doivent être nettoyées avec un chiffon doux et humide, avec un détergent doux et non abrasif.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisses et à poussières en utilisant un produit nettoyant doux ou nettoyez au lave-vaisselle. A cette fin, le filtre doit être retiré de son support (point 4.3 „**Filtre à poussières et à graisses**”). Après avoir nettoyé et séché complètement le filtre, le replacer dans l'appareil.



## ATTENTION !

**Afin d'éviter des blessures pour l'utilisateur ou l'endommagement de l'appareil, l'appareil ne peut être branché à l'alimentation électrique en l'absence du filtre à poussières et à graisses.**

- Veuillez toujours à utiliser seulement un chiffon doux, jamais de produits nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Les fentes d'aération à l'arrière de l'appareil doivent toujours être exemptes de saleté et de poussière, et si nécessaire, doivent être nettoyées (par ex. à l'aide d'un pinceau ou d'une soufflante).
- Pour nettoyer l'appareil **ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou de diluants afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Après avoir nettoyé la surface, la sécher et la polir avec un chiffon sec.

## 8. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none"><li>• Absence de récipient sur la plaque de cuisson, ou le récipient est inapproprié.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placer un récipient approprié sur la plaque de cuisson.</li></ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température du récipient s'élève de manière exagérée (par ex. à cause de l'obturation de la fente de ventilation).</li><li>• Partie endommagée (par ex. un transistor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dégager la fente de ventilation. Laisser l'appareil à refroidir quelques minutes, puis vous pouvez le réutiliser. Si le communiqué d'erreur s'affiche à nouveau, contacter votre vendeur.</li><li>• Contacter votre vendeur.</li></ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sécurité contre la surchauffe de l'appareil s'est déclenché, et l'appareil s'est éteint.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Attendre quelques minutes, jusqu'à refroidissement du récipient. Après refroidissement, l'appareil est à nouveau prêt pour fonctionner.</li></ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brève surtension</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !). Laisser l'appareil refroidir quelques minutes, avant de le réutiliser.</li></ul>

## 9. 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.**



#### **ATTENTION !**



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

**NEDERLANDS**  
**Vertaling**  
**van de originele gebruiksaanwijzing**

**Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid</b> .....	<b>110</b>
1.1 Veiligheidsaanwijzingen .....	110
1.2 Symboolverklaring .....	111
1.3 Gevarenbronnen .....	112
1.4 Reglementair gebruik .....	115
<b>2. Algemeen</b> .....	<b>116</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	116
2.2 Auteursrecht .....	116
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	116
<b>3. Transport, verpakking en bewaring</b> .....	<b>117</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	117
3.2 Verpakking .....	117
3.3 Bewaring .....	117
<b>4. Specificaties</b> .....	<b>118</b>
4.1 Bedieningspaneel Touch-Control met digitale display .....	118
4.2 Stof- en vetfilter .....	118
4.3 Technische gegevens .....	119
<b>5. Installatie</b> .....	<b>119</b>
5.1 Plaatsing .....	119
5.2 Elektrische aansluiting .....	120
<b>6. Bediening</b> .....	<b>120</b>
6.1 Werking van inductiekookplaten .....	120
6.2 Geschikt en ongeschikt kookgerei .....	121
6.3 Aanwijzingen voor de bediening .....	122
<b>7. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>124</b>
7.1 Veiligheidsvoorschriften .....	124
7.2 Reiniging .....	124
<b>8. Mogelijke storingen</b> .....	<b>125</b>
<b>9. Afvalverwijdering</b> .....	<b>126</b>

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

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





**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

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 in acht nemen 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. Veiligheid

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.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

### 1.1 Veiligheidsaanwijzingen

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- 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.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet als plank, zet er geen leeg vaatwerk op.
- Het kookvlak is gemaakt van glas dat bestand is tegen hoge temperaturen. Koppel het apparaat onmiddellijk los van het lichtnet en neem contact op met de servicedienst zodra de oppervlakte is beschadigd, zelfs wanneer er slechts sprake is van een kleine barst.

## 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.



### **GEVAAR!**

*Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.*

- Houd u aan de aangebrachte aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.



### **WAARSCHUWING!**

*Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.*

- Houd u aan de aangebrachte aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.



### **VOORZICHTIG!**

*Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.*

- Houd u aan de aangebrachte aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.



## TIP!

*Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.*



## VOORZICHTIG! Magnetische velden!

*Dit symbool geeft aan dat de magnetische velden die ontstaan tijdens de werking van het apparaat storingen kunnen veroorzaken.*

- Houd u aan de aangebrachte aanwijzingen om dergelijke storingen te voorkomen.

## 1.3 Gevarenbronnen



### GEVAAR!

#### Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel of de stekker is beschadigd.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen in de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Plaats geen voorwerpen zoals draad of gereedschappen in de ventilatiespleten (luchtinlaat en -uitlaat)
- Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



### GEVAAR!

#### Verstikkingsgevaar!

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar in verband met het elektromagnetische veld!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Magnetische voorwerpen als creditcards, gegevensdragers of rekenmachines mogen zich niet direct in de buurt van het ingeschakelde apparaat bevinden. Het magnetische veld kan hun werking verstoren.
- Het onderscherm niet openen!
- Zorg ervoor dat het kookgerei altijd in het midden van het kookvlak staat, zodat de bodem van de pan het magnetische veld zoveel mogelijk afschermt.
- Wetenschappelijk onderzoek heeft bevestigd dat inductiekookplaten geen gevaar vormen. Personen met een pacemaker moeten echter wel minimaal 60 cm afstand bewaren van een ingeschakelde kookplaat.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor verbranding!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Tijdens de werking kunnen sommige onderdelen van het apparaat erg heet worden. **Onthoud** dat de inductiekookplaat tijdens het koken geen warmte produceert. De kookplaat wordt echter wel warm door de warmte van het kookgerei.
- Plaats geen metalen keukengereedschappen, pannen- of koekenpannendeksels en andere metalen voorwerpen op het kookvlak. Deze voorwerpen worden na inschakeling van het apparaat erg heet.
- Houd er rekening mee, dat voorwerpen zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Verplaats de inductiekookplaat niet tijdens het kookproces of wanneer er zich heet kookgerei op het kookvlak bevindt.
- Leg geen aluminiumfolie of metalen platen op het apparaat om oververhitting te voorkomen.



## **WAARSCHUWING!**

### **Brandgevaar!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Vermijd absoluut het langdurig oververhitten van oliën en vetten! Oververhitte olie of vet kan makkelijk ontbranden. Mocht de vlam in de pan slaan op het kookvlak, schakel het apparaat dan uit en doof de vlam met een groot deksel, bord of vochtige doek.

### **Blus het vuur nooit met water!**

Wacht na het doven van de vlam tot het vaatwerk op het kookvlak is afgekoeld en zorg voor aanvoer van veel frisse lucht.



## **WAARSCHUWING!**

### **Ontploffingsgevaar!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- In de buurt van het apparaat mogen zich geen brandbare (licht ontvlambare) plastic containers, zure of basische materialen bevinden. Deze kunnen de levensduur van apparaat verkorten en ontploffingsgevaar bij het inschakelen van het apparaat veroorzaken.
- Verwarm op de inductiekookplaat geen gesloten containers, bv. conservenblikken. Door de overdruk die ontstaat, kunnen de containers of blikjes exploderen (barsten). U kunt een conservenblikje het beste openmaken en opwarmen in een pan met een klein beetje water die u op het kookvlak plaatst.



## **VOORZICHTIG!**

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om de oppervlakte schoon te maken.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.

## 1.4 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.

### **Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.**

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

**De inductiekookplaat is alleen maar bestemd voor het voorbereiden en verwarmen van levensmiddelen met gebruik van daarvoor geschikt kookgerei.**

**De inductiekookplaat mag niet gebruikt worden voor:**

- het verwarmen van ruimten;
- het opwarmen en verwarmen van brandbare en andere vloeistoffen en materialen, die schadelijk voor de gezondheid zijn of die snel vervliegen.



### **VOORZICHTIG!**

**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.**

## 2. Algemeen

### 2.1 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.



**TIP!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.**

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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.

### 2.2 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 veelevoudigd, 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.



**TIP!**

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

### 2.3 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.

## 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.



**TIP!**

**Indien u de verpakking wilt weggoeien, 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.

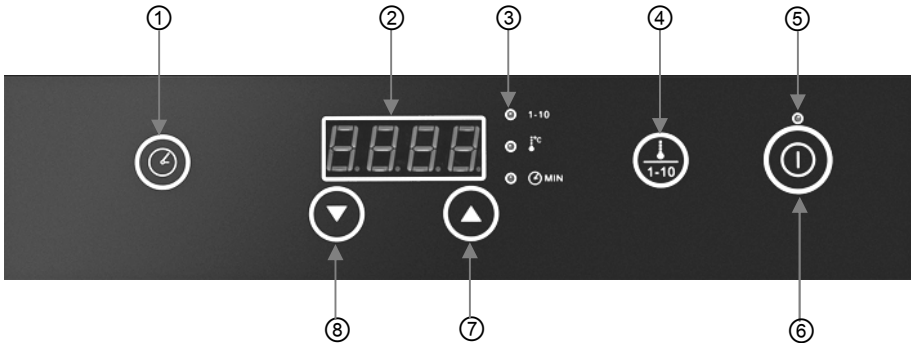
Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- 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 Bedieningspaneel Touch-Control met digitale display



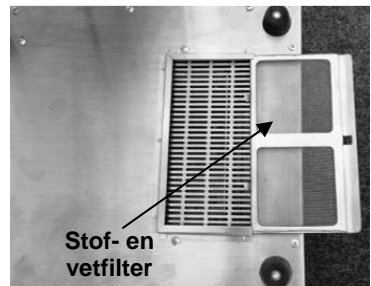
- ① Instelling van de tijd ⌚ (0-180 minuten)
- ② Digitale display
- ③ LED-controlelampjes voor vermogen 1-10, temperatuur °C en tijd ⌚
- ④ Keuzeknop temperatuurmodus °C of vermogensmodus 1-10
- ⑤ Controlelampje **AAN**
- ⑥ **AAN/UIT**-knop ⏻
- ⑦ Keuzeknop ▲: voor verhoging van de tijd, de temperatuur of het vermogen
- ⑧ Keuzeknop ▼: voor verlaging van de tijd, de temperatuur of het vermogen

### 4.2 Stof- en vetfilter

De inductiekookplaat is voorzien van een **stof- en vetfilter**. Dit bevindt zich op de bodem van het apparaat.

Het stof- en vetfilter voorkomt dat het stof en vet uit de door de ventilator aangezogen lucht in het apparaat terecht komt.

Maak het stof- en vetfilter regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel of was het af in de afwasmachine.



## 4.3 Technische gegevens

Naam	Inductiekookplaat	
Art. nr./model:	<b>105843 / IK 35TC</b>	<b>105843S / IK 35TCS</b>
Kookvlakken:	Glas	Schott keramisch glas
Timer:	0 – 180 min	
Temperatuurbereik:	60 °C tot 240 °C	
Vermogensniveaus:	1 - 10 (500 tot 3500 W)	
Aansluitwaarden:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Afmetingen:	B 340 x D 445 x H 117 mm	
Gewicht:	7,2 kg	

Technische wijzigingen voorbehouden!

## 5. Installatie

### 5.1 Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.



#### **VOORZICHTIG!**

- Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmings-ketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- De ventilatiespleten voor de beluchting en ontluchting van het apparaat niet blokkeren of afdekken. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat.
- Houd een afstand aan van minimaal 5-10 cm tot brandbare muren en andere voorwerpen.
- Plaats de inductiekoker niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bijv. radio's, televisies etc.).
- Zorg ervoor dat u het apparaat zodanig plaatst dat u altijd toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

## 5.2 Elektrische aansluiting



**GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!  
Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).**

**Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!  
Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.**

**Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.**

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.

## 6. Bediening

### 6.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramiek 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 glaskeramiek 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.

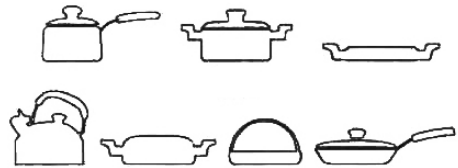
## Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden. 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 waarschuwings-signaal 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.

## 6.2 Geschikt en ongeschikt kookgerei

### Geschikt kookgerei

- Staal of geëmailleerd gietijzer;
- IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- Edelstaal 18/10 en aluminium, wanneer dit voor inductie als geschikt uitgewezen is (a.u.b. beschrijving van het kookgerei in acht nemen).



Om correct te functioneren, moeten alle pannen een vlakke magnetische bodem hebben. Gebruik voor het beste resultaat uitsluitend koekenpannen en pannen met een doorsnede van 12 to 24 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

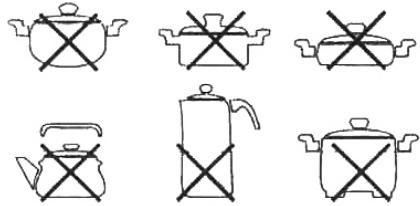
#### 1 pan

2,8 Liter • Ø 24 cm • hoogte 6,5 cm

**Bartscher Art.-nr.: A130442**

## Ongeschikt kookgerei

- Potten/pannen met gewelfde bodems;
- Keramiek, glas;
- Aluminium, brons of oper, hetzij deze zijn uitdrukkelijk uitgewezen voor inductiekoken;
- Potten/pannen met een diameter van minder dan 12 cm;
- Kookgerei met voeten.



### VOORZICHTIG!

**Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekook-platen uitgewezen is!**

**Als de inductie-kookplaat een te grote afwijking van de magnetiserende container detecteert, dan volgt een daling van het vermogen. Hierdoor kan de beveiliging tegen oververhitting stoppen met werken. Gebruik daarom nooit containers van aluminium, brons of niet-metalen materialen.**

## 6.3 Aanwijzingen voor de bediening

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 7.2 "Reiniging".




### VOORZICHTIG!

**Zet geen leeg kookgerei op het kookvlak.**

**Wanneer u een lege pan of koekenpan verwarmt, wordt de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd, er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt uit.**



**Op de digitale display verschijnt de foutmelding "E2".**

**Verwijder in dat geval het kookgerei van de kookplaat en laat het apparaat een paar minuten afkoelen. Daarna kunt u het apparaat opnieuw inschakelen.**

- Steek de stekker in een geschikt, enkelvoudig stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het controlelampje **AAN** begint te knipperen. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats een geschikte pan met een gerecht in het midden van de kookoppervlakte.
- Druk op de **AAN/UIT**-knop  om de inductiekookplaat in te schakelen. De controlelampjes **AAN** en vermogensniveau (1 - 10) branden continu.

## Instellingen

### Vermogensniveaus



- 1 - 10 Op de display verschijnt het vooringestelde **vermogensniveau 5**. U kunt op elk moment de instellingen wijzigen met behulp van de knoppen  of  binnen het bereik 1 - 10. Op de digitale display wordt het gekozen vermogensniveau getoond.

### Temperatuurniveaus




Als u niet met vermogensniveaus wilt werken kunt u de temperatuurmodus instellen met een druk op de knop voor vermogensmodus, resp. temperatuurmodus.



Het apparaat stelt zich automatisch in op de vooringestelde **temperatuur van 120 °C**.



U kunt op elk moment de temperatuurinstelling wijzigen met behulp van de knoppen  of  binnen het bereik van 60 °C - 240 °C.


(Temperatuurniveaus: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C**)

Op de digitale display wordt de gekozen temperatuur getoond en het controlelampje temperatuur () brandt.

### Tijd



Nadat u de werkingsmodus heeft gekozen (vermogensmodus of temperatuurmodus) drukt u op de knop . Op de display verschijnt het cijfer "0" en het led-controlelampje tijd ( **MIN**) naast de display gaat branden.

Met behulp van knoppen  of  kunt u de gewenste tijd kiezen in intervallen van een minuut tot het bereik van 30 minuten en daarna in intervallen van 10 minuten (tot maximaal 180 minuten).

De tijd wordt afgeteld in stappen van een minuut, waarbij de digitale display terugspringt naar de voorgaande aanduiding (1 - 10, ) .

Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit als de ingestelde tijd is verstreken. Alleen de ventilator werkt nog ca. 1 minuut door om de elektronica te koelen, daarna schakelt hij uit.



**Tijdens de werking kunt u op elk moment de tijd wijzigen met behulp van de keuzeknoppen  of . Het ingestelde vermogensniveau, resp. temperatuurniveau blijft dankzij het geheugen van het apparaat ongewijzigd.**

**U kunt ook in de vermogensmodus het temperatuurniveau veranderen zonder dat de tijdinstelling verandert.**

**Het apparaat werkt dan volgens de gegevens die als laatste zijn ingevoerd.**

- Trek na afloop van het kook- of opwarmproces de stekker uit het stopcontact.



**TIP!**

De inductiekookplaat schakelt automatisch uit als er binnen 2 uur niets wordt ingesteld of als de timer is ingesteld op een tijd langer dan 120 minuten.



**TIP!**

Voor het koken of stomen van gerechten (max. temperatuur 170°C) kiest u een van de vermogensniveaus (1-10).

Voor het bakken van gerechten of frietjes (max. temperatuur 240°C) kiest u een van de temperatuurniveaus (60 °C - 240 °C).

## 7. Reiniging en onderhoud

### 7.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer 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.



**VOORZICHTIG!**

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

### 7.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Maak de behuizing, de kookvlakken en het bedieningspaneel schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- Maak het stof- en vetfilter regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel of was het af in de afwasmachine. Haal daartoe het filter uit de houder (hoofdstuk 4.3 "Stof- en vetfilter"). Plaats na het afwassen het volledig droge filter opnieuw in het apparaat.



## VOORZICHTIG!

**Om letsel bij het bedienen personeel of beschadiging van het apparaat te voorkomen, mag het apparaat niet zonder stof- en vetfilter worden aangesloten op het lichtnet.**

- Gebruik uitsluitend zachte doekjes, pas nooit ruwe schuursponsjes toe die het oppervlak kunnen bekrassen.
- De ventilatieopeningen op de achterkant van het apparaat moeten altijd stof- en vuilvrij zijn. Maak ze indien nodig schoon (bv. met behulp van een kwastje of blazer).
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen om te voorkomen dat de oppervlakte beschadigt raakt.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om de oppervlakten droog te maken en te polijsten.

## 8. Mogelijke storingen

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
<b>E0</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geen of ongeschikt kookgerei op het kookvlak.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plaats geschikt kookgerei op het kookvlak.</li></ul>
<b>E1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van bedekte ventilatieopeningen).</li><li>• Beschadigd onderdeel (bv. transistor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak de ventilatieopeningen open. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna kunt u het weer gebruiken. Als de foutmelding opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met de leverancier.</li><li>• Neem contact op met de leverancier.</li></ul>
<b>E2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De beveiliging tegen oververhitting heeft gewerkt, het apparaat is uitgeschakeld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haal het kookgerei van het kookvlak. Wacht enige minuten totdat het apparaat is afgekoeld. Na afkoeling is het apparaat is klaar voor verder gebruik.</li></ul>
<b>E3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kortdurende overspanning</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koppel het apparaat los van het lichtnet (trek de stekker eruit!). Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna kunt u het weer gebruiken.</li></ul>



## 9. Afvalverwijdering

### 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.



**GEVAAR!** Gevaar voor elektrische schokken!

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.



**VOORZICHTIG!**



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

**POLSKI**  
**Tłumaczenie**  
**oryginalnej instrukcji obsługi**

**Spis treści**

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>182</b>
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	182
1.2 Wyjaśnienie symboli .....	183
1.3 Źródła zagrożeń .....	184
1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	187
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>188</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	188
2.2 Ochrona praw autorskich .....	188
2.3 Deklaracja zgodności .....	188
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>189</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	189
3.2 Opakowanie .....	189
3.3 Magazynowanie .....	189
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>190</b>
4.1 Pole obsługi Touch-Control z wyświetlaczem cyfrowym.....	190
4.2 Filtr kurzu i tłuszczu .....	190
4.3 Dane techniczne.....	191
<b>5. Instalacja.....</b>	<b>191</b>
5.1 Ustawianie .....	191
5.2 Podłączenie.....	192
<b>6. Obsługa.....</b>	<b>192</b>
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych .....	192
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie .....	193
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi .....	194
<b>7. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>196</b>
7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	196
7.2 Czyszczenie .....	196
<b>8. Możliwe usterki.....</b>	<b>197</b>
<b>9. Utylizacja.....</b>	<b>198</b>

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

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



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

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. Bezpieczeństwo

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

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- 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.**
- 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.

- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenia nie należy traktować jako półkę, nie ustawiać na nim pustych naczyń.
- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. W przypadku uszkodzenia, także gdy powstanie małe pęknięcie, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i powiadomić serwis.

## 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.



### **ZAGROŻENIE!**

*Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.*

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



### **OSTRZEŻENIE!**

*Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.*

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



### **OSTROŻNIE!**

*Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.*

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



## WSKAZÓWKA!

*Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.*



## OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!

*Ten symbol informuje, że pola magnetyczne powstające podczas pracy urządzenia mogą powodować zakłócenia.*

- W celu uniknięcia takiego oddziaływania należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.

## 1.3 Źródła zagrożeń



### ZAGROŻENIE!

#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub uszkodzoną wtyczką.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów takich, jak drut lub narzędzia w szczelinach wentylacyjnych (wlot i wylot powietrza).
- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### ZAGROŻENIE!

#### Niebezpieczeństwo uduszenia się!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



## OSTRZEŻENIE!

### Niebezpieczeństwo ze strony pola elektromagnetycznego!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Przedmioty magnetyczne takie, jak karty kredytowe, nośniki danych lub kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Ich działanie może zostać zakłócone przez pole magnetyczne.
- Nie otwierać dolnej osłony!
- Dopilnować, aby naczynia do gotowania zawsze były ustawione po środku pola roboczego, aby dna naczyń możliwie obszernie zasłaniały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe potwierdzają, że kuchnie indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować co najmniej 60 centymetrowy odstęp od włączonego urządzenia.



## OSTRZEŻENIE!

### Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy, niektóre części urządzenia mogą się silnie nagrzewać. **Należy pamiętać**, że sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak powierzchnia do gotowania jest rozgrzewana ciepłem z naczyń do gotowania!
- Na polu do gotowanie nie należy odkładać żadnych metalowych narzędzi kuchennych, pokrywek garnków lub patelni, noży i innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty takie mogą się silnie nagrzewać.
- Należy pamiętać, że przedmioty takie, jak pierścionki, zegarki itd. mogą się rozgrzewać, jeśli znajdują się w pobliżu powierzchni do gotowania.
- Nie przestawiać kuchni indukcyjnej podczas procesu gotowania i z gorącymi naczyniami do gotowania.
- Aby uniknąć przegrzania, na powierzchni urządzenia nie należy kłaść folii aluminiowej lub płyt metalowych.



## **OSTRZEŻENIE!**

### **Zagrożenie pożarem!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Koniecznie unikać długotrwałego przegrzewania olejów i tłuszczów! Przegrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Jeśli dojdzie do zapłonu na polu do gotowania, wyłączyć urządzenie i zadusić płomień za pomocą dużej pokrywki, talerza lub wilgotnej ścierki.

### **Nigdy nie gasić ognia wodą!**

Po zgaszeniu płomienia odczekać, aż ostygną naczynia na polu do gotowania i zapewnić dopływ odpowiedniej ilości świeżego powietrza.



## **OSTRZEŻENIE!**

### **Zagrożenie wybuchem!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- W pobliżu urządzenia nie mogą się znajdować żadne palne (łatwo zapalne) pojemniki plastikowe, materiały kwaśne lub zasadowe, ponieważ może to skrócić żywotność urządzenia, a przy włączaniu może zaistnieć zagrożenie deflagracją.
- Na indukcyjnym polu do gotowania nie należy podgrzewać zamkniętych pojemników, np. puszek z konserwami. W wyniku działania nadciśnienia pojemniki lub puszki mogą eksplodować (pękać). Puskę z konserwą można najlepiej podgrzać, gdy zostanie ona otwarta i umieszczona w garnku z niewielką ilością wody, który w celu podgrzania zostanie umieszczony na polu do gotowania.



## **OSTROŻNIE!**

- W celu czyszczenia powierzchni nie stosować ostrych przedmiotów ani szorstkich środków czyszczących.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwac i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.

## 1.4 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.

**Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.**

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- dla klientów w hotelach, motelach i tym podobnych miejscach pobytu;
- w lokalach Bed & Breakfast.

**Kuchenka indukcyjna** jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

**Nie** używać **kuchenki indukcyjnej** do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- odgrzewania i ogrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych płynów i materiałów.



**OSTROŻNIE!**

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.



## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność 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.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

### 2.2 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.**

### 2.3 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.

## 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

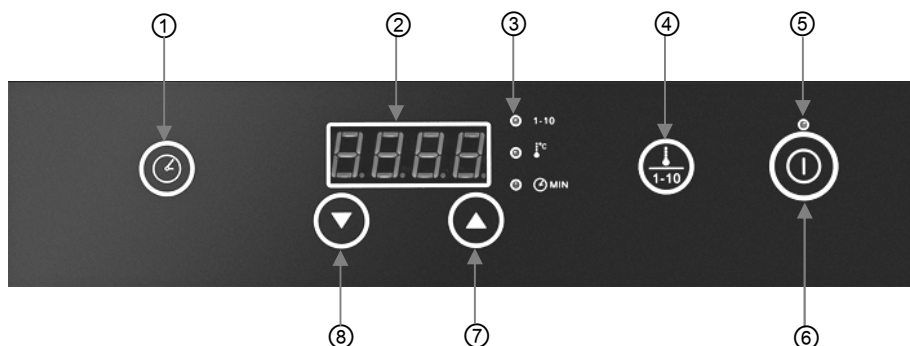
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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 Pole obsługi Touch-Control z wyświetlaczem cyfrowym



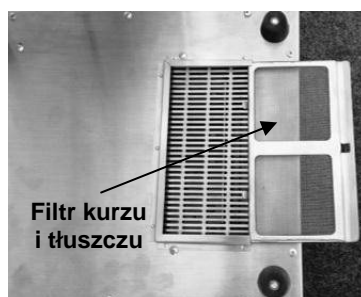
- ① Ustawianie czasu ⌚ (0 – 180 minut)
- ② Wyświetlacz cyfrowy
- ③ Kontrolki LED dla mocy 1 - 10, temperatury °C i czasu ⌚
- ④ Przycisk wyboru trybu temperatury °C lub trybu mocy 1 - 10
- ⑤ Kontrolka włączenia **WŁ**
- ⑥ Przycisk **Wł./Wył.** ⏻
- ⑦ Przycisk wyboru lub ⬆️: można zwiększać wartość czasu, temperatury lub mocy
- ⑧ Przycisk wyboru ⬆️: można zmniejszać wartość czasu, temperatury lub mocy

### 4.2 Filtr kurzu i tłuszczu

Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w **filtr kurzu i tłuszczu**. Znajduje się on w dnie urządzenia.

Filtr kurzu i tłuszczu zapobiega przedostawaniu się do wnętrza urządzenia kurzu i tłuszczu zawartego w powietrzu zasysanym przez wentylator.

Regularnie czyścić filtr kurzu i tłuszczu stosując łagodny środek myjący lub myć w zmywarce do naczyń.



## 4.3 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna	
Nr art./model:	<b>105843 / IK 35TC</b>	<b>105843S / IK 35TCS</b>
Powierzchnia do gotowania:	Szkoło	Szkoło ceramiczne Schott
Timer:	0 - 180 min.	
Zakres temperaturowy:	60 °C do 240 °C	
Stopnie mocy:	1 - 10 (500 do 3500 W)	
Wartości przyłączeniowe:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Wymiary:	szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm	
Ciężar:	7,2 kg	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## 5. Instalacja

### 5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.



#### **OSTROŻNIE!**

- **Nigdy** nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie blokować i nie przykrywać szczeliny wentylacyjnej służącej do napowietrzania i odpowietrzania urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Utrzymywać odstęp co najmniej 5 – 10 cm od palnych ścian i innych przedmiotów.
- Nie ustawiać płyty indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, czułych na pola magnetyczne (np.: radia, telewizory, itp.).
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, żeby zapewnić dostęp do wtyczki, aby można było w razie potrzeby szybko odłączyć urządzenie od sieci.

## 5.2 Podłączenie



### **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia 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, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- 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.
- Gniazdo obwodu elektrycznego musi być zabezpieczone na prąd co najmniej 16A. Podłączenie tylko bezpośrednio do gniazda ściennego; rozdzielacz lub gniazdo na kilka wtyczek nie mogą być stosowane.

## 6. Obsługa

### 6.1 Spóśób 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.

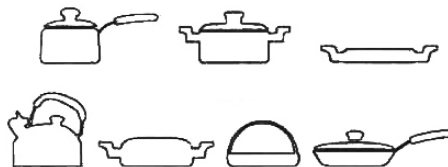
## Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić. 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.

## 6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

### Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/10 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



**Do dobrego funkcjonowania wszystkie garnki i patelnie muszą mieć płaskie, magnetyczne dno. Dla uzyskania lepszych wyników, należy stosować wyłącznie patelnie i garnki o średnicy od 12 do 24 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

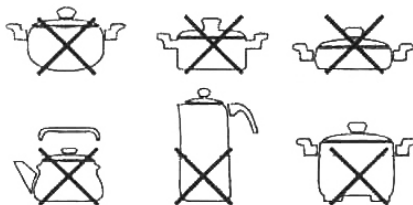
#### **1 patelnia**

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

**Bartscher Nr art. A130442**

## Nieodpowiednie naczynia

- o pojemniki z wypukłym dnem;
- o ceramika, szkło;
- o aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane, jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- o garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o naczynia ze stopkami.



### OSTROŻNIE!

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone, jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnety-zującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

## 6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy je oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 7.2 „Czyszczenie“.



### OSTROŻNIE!

Nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania. Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i wyłączenie urządzenia.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E2“.



W takim przypadku należy zdjąć naczynie do gotowania z powierzchni do gotowania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie można ponownie uruchomić urządzenie.

- Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego, pojedynczego gniazdka. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie migać kontrolka **WŁ.** Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Odpowiednie naczynie z potrawą ustawić centrycznie na polu do gotowania.
- W celu włączenia kuchenki indukcyjnej nacisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.** ①. Kontrolki **WŁ** i stopnia mocy (1 - 10) zaświecą się ciągłym światłem.

## Ustawienia

### Stopnie mocy

1 - 10 Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiony **stopień mocy 5**.



Za pomocą przycisków wyboru  lub  można w każdej chwili zmienić to ustawienie w zakresie 1 - 10. Na cyfrowym wyświetlaczu pokazywany jest wybrany stopień mocy.

### Stopnie temperatury




Jeśli chcemy zrezygnować z operowania stopniami mocy, naciskając przycisk wyboru dla trybu mocy wzgl. dla trybu temperatury można przejść do trybu temperaturowego.



Urządzenie zostanie przełączone na wstępnie ustawioną **temperaturę 120 °C**.



Za pomocą przycisków wyboru  lub  można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury w zakresie 60 °C – 240 °C.


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

Na wyświetlaczu cyfrowym jest wyświetlana wybrana temperatura i świeci kontrolka temperatury ().

### Czas

Po wybraniu trybu pracy (tryb mocy lub tryb temperaturowy) należy nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”, a obok wyświetlacza cyfrowego świeci kontrolka LED dla czasu ( **MIN**).



Za pomocą przycisków  lub  można wybrać odpowiedni czas w interwałach minutowych w zakresie do 30 minut, a w interwałach 10-minutowych maksymalnie do 180 minut.

Czas jest odliczany w minutowych odstępach, przy czym wyświetlacz cyfrowy przechodzi do poprzedniego wskazania (1 - 10, ).

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Tylko wentylator będzie pracował jeszcze przez ok. 1 minutę, aby schłodzić elektronikę i następnie wyłączy się.



### WSKAZÓWKA!

**Podczas pracy w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisku  lub . Dzięki pamięci urządzenia nastawa stopnia mocy względnie temperatury pozostanie niezmieniona.**

**Tak samo można realizować przełączanie do trybu mocy względnie trybu temperaturowego bez zmiany ustawienia czasu.**

**Urządzenie będzie wówczas pracować według danych, które zostały wprowadzone jako ostatnie.**



- Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania odłączyć wtyczkę od gniazdka.



## WSKAZÓWKA!

Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, gdy nie zostanie wykonana żadna nastawa w ciągu 2 godzin albo timer jest ustawiony na okres dłuższy niż 120 minut.



## WSKAZÓWKA!

W celu gotowania lub gotowania na parze potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden ze stopni mocy (1-10).

W celu pieczenia potraw lub smażenia frytek (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden ze stopni temperatury (60 °C - 240 °C).

## 7. Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem oraz przed wykonywaniem napraw, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!) i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- W celu zabezpieczenia się przed porażeniem prądem elektrycznym, **nigdy** nie należy zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.



## OSTROŻNIE!

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

### 7.2 Czyszczenie

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Obudowę i pole do gotowania oraz pole obsługi czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki z łagodnym, nie ściernym środkiem myjącym.
- Regularnie czyścić filtr kurzu i tłuszczu stosując łagodny środek myjący lub myć w zmywarce do naczyń. W tym celu filtr należy wyjąć z uchwytu (punkt 4.3 „**Filtr kurzu i tłuszczu**”). Po oczyszczeniu całkowicie osuszony filtr umieścić ponownie w urządzeniu.



## OSTROŻNIE!

Aby nie doszło do obrażeń u obsługujących osób lub do uszkodzenia urządzenia, urządzenie nie może być podłączane do zasilania elektrycznego bez filtra kurzu i tłuszczu.

- Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, nigdy nie używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnie.
- Szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia zawsze muszą być wolne od brudu i kurzu, w razie potrzeby należy je oczyścić (np. za pomocą pędzla lub dmuchawy).
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie stosować środków zawierających benzynę ani rozcieńczalników, aby nie spowodować uszkodzenia powierzchni.
- Po oczyszczeniu powierzchni należy je osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

## 8. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak naczynia na polu do gotowania lub naczynie jest niewłaściwe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na polu do gotowania ustawić właściwe naczynie.</li> </ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych).</li> <li>• Uszkodzona część (np. tranzystor).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udrożnić szczeliny wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, po czym ponownie można z niego korzystać. Jeśli komunika zostanie ponownie wyświetlony, skontaktować się ze sprzedawcą.</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li> </ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdziałało zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, urządzenie wyłączyło się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdjąć naczynie z pola do gotowania. Poczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po ostygnięciu urządzenie jest gotowe do dalszej pracy.</li> </ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkotrwałe przepięcie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, poczym ponownie można z niego korzystać.</li> </ul>

## 9. 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.



#### **OSTROŻNIE!**



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