

IKTS 35



105841

DEUTSCH ----- **Seite 1 bis 22**

ENGLISH ----- **from page 23 to 44**

FRANÇAIS ----- **de page 45 à page 66**

ITALIANO ----- **pagine da 67 a 88**

ESPAÑOL ----- **de la página 89 a la 110**

PORTUGUÊS ----- **as páginas desde 111 até 132**

NEDERLANDS ----- **blz. 133 t/m 154**

DANSK ----- **side fra 155 til og med 176**

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



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

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung.....	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	4
2. Sicherheit.....	4
2.1 Sicherheitshinweise	4
2.2 Gefahrenquellen	5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	8
3. Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1 Transportinspektion.....	9
3.2 Verpackung.....	9
3.3 Lagerung	9
4. Technische Daten.....	10
5. Installation	11
5.1 Montage Servierwagen.....	11
5.2 Aufstellen	13
5.3 Elektrischer Anschluss	14
6. Bedienung.....	15
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen	15
6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr.....	15
6.3 Bedienungshinweise	17
7. Reinigung und Wartung.....	20
7.1 Sicherheitshinweise	20
7.2 Reinigung.....	20
8. Mögliche Funktionsstörungen	21
9. Entsorgung	22

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

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

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

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

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

1.2 Symbolerklärung

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



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 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.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



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

2. Sicherheit

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

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung durch und bewahren diese sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

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

2.1 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.

2.2 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!

Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile 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.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Der **Induktionskocher** ist 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 verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.



VORSICHT!

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

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

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

Induktions-Servierwagen IKTS 35, Art.-Nr.: 105841

Flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich. Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.

- Maße: B 920 x T 600 x H 940 mm
- Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers für eine einfache Reinigung, Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage
- Gewicht: 15 kg

bestehend aus:



Servier-/Transportwagen

- Chromnickelstahl
- 3 Borte: ca. B 830 x T 510 mm
2 Borte als Ablage nutzbar
Tragfähigkeit: je 50 kg,
Nutzhöhe 275 mm
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
- 4 Radpuffer, Kunststoff
- Bausatz, einfache Montage

Induktionskocher

- 2 Platten, getrennt schaltbar
- Kochfläche: Glas, Gehäuse Kunststoff
- Digitalanzeige
- Digitale Zeitschaltuhr
(Zeiteinstellung: bis 180 Minuten)
- 6 Leistungsstufen
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C ,
mit 20 °C Intervallen
- Anschlusswert: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Abmessungen B 600 x T 337 x H 70 mm



... auch separat als Tischgerät nutzbar



Einlegeplatte

zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage

- Material: Edelstahl
- Maße: B 600 x T 338 mm
- Tragfähigkeit: 50 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Servierwagen und Induktionskocher.



VORSICHT!

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

5.1 Montage Servierwagen

Lieferumfang / Teilebezeichnung



3 x Borde (das obere mit Aussparung für Induktionskocher oder Einlegeplatte)



2 x Bügel



2 x Lenkrollen ohne Feststellbremse



2 x Lenkrollen mit Feststellbremse



1 x Einlegeplatte



12 x M8 Inbusschrauben



12 x Unterlegscheiben



12 x Muttern



4 x Radpuffer



1 x Inbusschlüssel

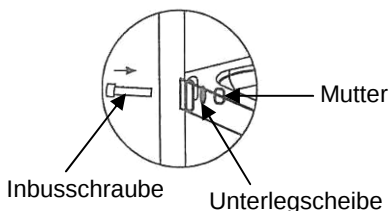


1 x Maulschlüssel

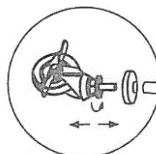


1 x Induktionskocher

1. Bauen Sie den Servierwagen auf. Beginnen Sie den Aufbau mit der Befestigung der Borde an den Bügeln. Achten Sie darauf, dass das Bord mit der Aussparung oben montiert wird. Schrauben Sie die Borde mit den beiliegenden Inbusschrauben, Unterlegscheiben und Muttern am Bügel zuerst handfest.



2. Legen Sie den Servierwagen auf die Seite.
3. Befestigen Sie die Radpuffer über die Lenkrollen und schrauben Sie die Lenkrollen in die Bügel.
4. Stellen Sie den Servierwagen aufrecht hin und achten Sie darauf, dass alle Lenkrollen den Boden berühren.
5. Ziehen Sie die Inbusschrauben mit dem Inbusschlüssel fest nach. Nehmen Sie den beiliegenden Mausschlüssel zur Hilfe, um die Muttern festzuhalten.
6. Sie können die höhenverstellbaren Lenkrollen nach Bedarf mit den Kontermuttern verstellen.



HINWEIS!

Entfernen Sie die Schutzfolie erst nach der Montage, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen!

Induktionskocher einsetzen



1. Führen Sie die Netzanschlussleitung durch die Aussparung im oberen Bord und setzen Sie den Induktionskocher ein. Achten Sie auf den richtigen Sitz des Gerätes.
2. Nutzen Sie die unteren Borde des Servierwagens als Ablage für Küchenutensilien.
3. Stellen Sie den Servierwagen am gewünschten Platz auf und fixieren Sie die Lenkrollen mit den Feststellbremsen.

Einlegeplatte einsetzen



4. Wenn Sie alle Borde des Servierwagens nutzen wollen, legen Sie die mitgelieferte Einlegeplatte in die dafür vorgesehene Aussparung im oberen Bord. Achten Sie auf den richtigen Sitz der Einlegeplatte.
5. Stellen Sie die gewünschten Küchenutensilien auf die Borde des Servierwagens.
6. Stellen Sie den Servierwagen am gewünschten Platz auf und fixieren Sie die Lenkrollen mit den Feststellbremsen.

5.2 Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- 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.).
- Wenn Sie den Induktionskocher separat als Tischgerät nutzen wollen, stellen Sie diesen auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit bei Bedarf das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 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.

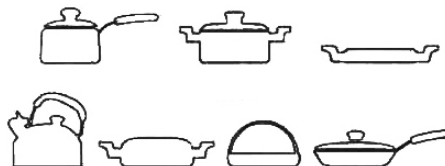
Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

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

6.2 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- o Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- o Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- o Edelstahl 18/0 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

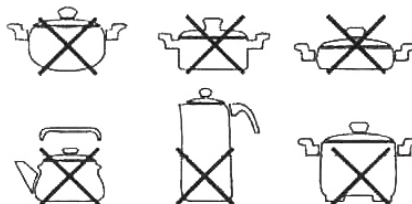
1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

Art.-Nr.: A130442

Nicht geeignetes Kochgeschirr

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



VORSICHT!

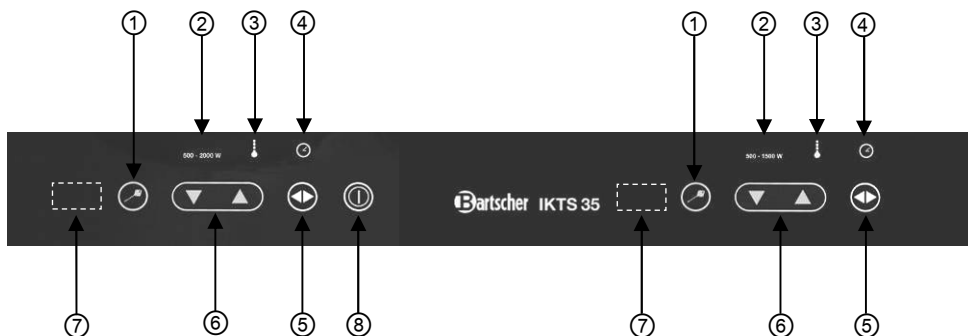
Benutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskocher-tauglich ausgewiesen sind.

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

6.3 Bedienungshinweise

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

Bedienblende (für beide Kochfelder)



- ① Sperrtasten
- ② Kontrolllampen für Leistungseinstellung **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Kontrolllampen für Temperatureinstellung
- ④ Kontrolllampen für Zeiteinstellung
- ⑤ Wahltasten : für Leistungs-, Temperatur- oder Zeiteinstellung
- ⑥ Wahltasten : Reduzierung oder Erhöhung der Leistung, Temperatur oder Zeit
- ⑦ Digitalanzeigen
- ⑧ **EIN-/AUS** Taste ①

Gerät einschalten

- Netzstecker an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen.
Ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie die **EIN-/AUS** Taste ①.
Die Kontrolllampen für Leistung und Temperatur für das jeweilige Kochfeld blinken.
Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld.



VORSICHT!

Kochgeschirr niemals 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“.

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

Leistungseinstellung

- Drücken Sie die Taste .

Die voreingestellte Leistung **1500 W** (linkes Kochfeld) bzw. **1000 W** (rechtes Kochfeld) wird in der Digitalanzeige links neben der Sperrtaste für das jeweilige Kochfeld angezeigt und das Gerät schaltet ein.

Mit den Wahlkosten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **500 – 2000 W** bzw. **500 – 1500 W** ändern. Die gewählte Leistung erscheint in der Digitalanzeige für das jeweilige Kochfeld.

Linkes Kochfeld (500 - 2000 W)

500 W getaktet
800 W getaktet
1200 W
1500 W
1800 W
2000 W

(Rechtes Kochfeld 500 - 1500 W)

(500 W getaktet)
(800 W getaktet)
(1000 W)
(1200 W)
(1300 W)
(1500 W)



HINWEIS!

Diese Angaben können abweichen, sie hängen von der Art des Kochgeschirrs ab.

Temperatureinstellung

Möchten Sie nicht mit den Leistungsstufen arbeiten, können Sie durch Drücken der Taste  in den Temperaturmodus wechseln.

Die voreingestellte Temperatur „**240 °C**“ (für beide Kochfelder) wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

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

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **60 – 240°C** in 20 °C Intervallen ändern. In der Digitalanzeige wird die gewählte Temperatur angezeigt. Das Gerät heizt das Kochgut auf und hält anschließend die eingestellte Temperatur konstant. Die Leistungsregelung erfolgt dabei automatisch.



HINWEIS!

Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes akustisches Signal, in der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E0“ und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.

Zeiteinstellung

Drücken Sie zum Einstellen der Kochdauer die Taste ◀▶ bis die Kontrolllampe für die Zeiteinstellung ⌚ aufleuchtet.

In der Digitalanzeige erscheint die Ziffer „0“ und die Kontrolllampe für Zeiteinstellung ⌚ leuchtet auf.

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie nun die Betriebsdauer von 1-5 Minuten, danach in **5-Minuten-Intervallen** (bis maximal 180 Minuten) wählen. Die Dauer wird in Minutenschritten herunter gezählt, wobei die Digitalanzeige nach einigen Sekunden zur vorherigen Anzeige zurückspringt.

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



HINWEIS!

Während des Betriebes können Sie die Zeit mit den Wahltasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Sperrtasten

Das Gerät ist mit zwei Sperrtasten  (für das jeweilige Kochfeld) ausgestattet. Diese Tasten können nach der Auswahl einer Betriebsart (Leistung oder Temperatur) gedrückt werden, um die Funktionen zu sperren. Die Kontrolllampen über diesen Tasten leuchten auf und zeigen an, dass in dieser Zeit die anderen Tasten nicht betätigt werden können.

Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Sperrtaste erneut für 2 Sekunden, bis die Kontrolllampe der Sperrtaste wieder erlischt. Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

- **Alle Änderungen** können Sie jederzeit durchführen. Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.
- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.



HINWEIS!

Wenn Sie während des Betriebes eines der Kochfelder abschalten wollen, drücken Sie die Taste ▼ für das jeweilige Kochfeld so lange, bis alle Einstellungen auf „0“ sind und die Kontrolllampen für die Leistungs- und Temperaturstufe blinken.

Das entsprechende Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

Zum kompletten Abschalten des Gerätes die EIN-/AUS Taste ① drücken.

- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen (**nicht auf die Topferkennung verlassen**)!

7. Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o 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

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Zur leichten Reinigung des Induktionskochers nehmen Sie diesen aus der Aussparung des Servierwagens heraus.
- o Reinigen Sie die Kochfläche und das Gehäuse des Induktionskochers mit einem weichen feuchten Tuch und mildem, nicht scheuerndem Reinigungsmittel.
- o Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).

- o Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdünner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- o Reinigen Sie den Servierwagen und die Einlegeplatte mit einem feuchten, weichen Tuch und milden Reinigungsmittel.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Kochgeschirr oder kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.	Geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.
E1	- Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze). - Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	- Lüftungsschlitze freimachen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren. - Händler kontaktieren.
E2	Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.	Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder betriebsbereit.
E3	Kurzzeitige Überspannung	Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist es wieder betriebsbereit.

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.



HINWEIS!



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

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

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

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



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

1. General information	24
1.1 Information about the instruction manual.....	24
1.2 Key to symbols	24
1.3 Liability and Warrantees.....	25
1.4 Copyright protection	25
1.5 Declaration of conformity.....	26
2.Safety	26
2.1 Safety instructions	26
2.2 Hazard sources	27
2.3 Intended use.....	30
3. Transport, packaging and storage.....	31
3.1 Delivery check	31
3.2 Packaging.....	31
3.3 Storage.....	31
4. Technical data	32
5. Installation	33
5.1 Assembly of the serving trolley.....	33
5.2 Set up	35
5.3 Electric connection	36
6. Operation	37
6.1 Functionality of induction cookers	37
6.2 Suitable and unsuitable cookware	37
6.3 Operation instructions.....	39
7. Cleaning and maintenance.....	42
7.1 Safety advice.....	42
7.2 Cleaning	42
8. Possible Malfunctions	43
9. Waste disposal	44

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

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

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

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

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

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

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

1.2 Key to symbols

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



WARNING!

This symbol highlights hazards which could lead to injury.

- 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 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.

1.4 Copyright protection

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



NOTE!

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

1.5 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2.Safety

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

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

Before using the device read this operation manual and keep it for future use. When the device is transferred to the third party, this operation manual should be transferred as well.

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

2.1 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.
- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- 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.

2.2 Hazard sources



WARNING!

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.



WARNING!

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 minimum 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.

2.3 Intended use

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

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

The **induction cooker** 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.

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

Induction serving trolley IKTS 35, code-no.: 105841

Flexible application as the auxiliary cooking station indoors. Mobile solution for catering or cooking directly in the customer's premises.

- dimensions: W 920 x D 600 x H 940 mm
- easy removal of the induction cooker facilitates cleaning
disassembling possibility (flat transport package), easy assembly
- weight: 15 kg

The set includes:



Serving trolley

- nickel-chrome steel
- 3 levels: W 830 x D 510 mm
2 levels used as shelves
load capacity: 50 kg each
useful height 275 mm
- 4 castors with 2 brakes
- 4 plastic bumpers
- easy disassembly and assembly

Induction cooker

- 2 independent cooking fields
- cooking surface: glass, plastic housing
- digital display
- digital timer (setting up to 180 minutes)
- 6 power levels
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 temperature levels
Temperature range: 60 °C to 240 °C ,
in steps of 20 °C
- power supply: 3.5 kW / 230 V 50/60 Hz
- electronic overheating protection
- dimensions: W 600 x D 337 x H 70 mm



**... may be also used as a
separate devices**



Auxiliary plate

for using the upper level as a shelf

- material: high-grade stainless steel
- dimensions: W 600 x D 338 mm
- load capacity: 50 kg

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation

- Before the operation unpack the device and remove all package material and protective foil from the serving trolley and induction cooker.



CAUTION!

- **Never** remove the rating plate and any warning signs from the device.

5.1 Assembly of the serving trolley

Delivery range / names of parts



3 levels (the upper one with cutout for induction cooker)



2 bows



2 castors without brake



2 castors with brake



1 auxiliary plate



12 socket head screws M8



12 washers



12 nuts



4 bumpers



1 hexagonal wrench

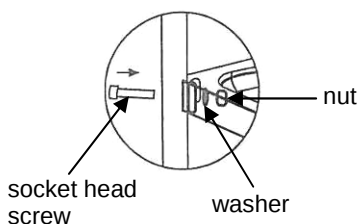


1 flat wrench

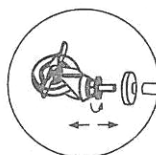


1 induction cooker

1. Assemble the serving trolley. Start the assembly from fixing the shelves to the bows. Keep in mind that the shelf with the cutout must be installed on top. Fix the shelves with use of delivered socket head screws, washers, and nuts, tightening them with hand.



2. Put the serving trolley on the side.
3. Install the **bumpers** above the castors and fix the castors to the bows.
4. Put the serving trolley vertically and see if all castors contact the floor.
5. Tighten the socket head screws with the hexagonal wrench. Use the flat wrench to hold the nuts.
6. The counternuts allow for easy change of level of the castors.



NOTE!

The protective foil should be removed after the assembly to avoid scratches.

Installation of the induction cooker



1. Put the supply cable through the cutout in the upper shelf and install the cooker. Pay attention to the device stability.
2. The lower shelves of the serving trolley may be used for storing the kitchen utensils.
3. Place the trolley in appropriate place and block the castors with brakes.



Installation of the auxiliary plate



4. When all trolley levels must be used as shelves, install the delivered auxiliary plate in the cutout. Pay attention to the plate stability.
5. Put the kitchenware on the trolley shelves.
6. Place the trolley in appropriate place and block the castors with brakes.

5.2 Set up

- 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.
- 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.).
- If you wish to use the induction plate separately as a table-top device, place it on a flat, safe surface that can support its weight and is not heat-sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- 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.

5.3 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.

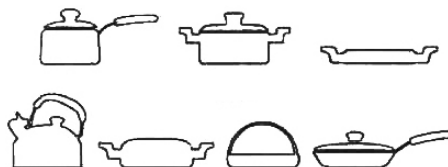
The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

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

6.2 Suitable and unsuitable cookware

- o steel or enamelled cast iron;
- o iron, steel or non-enamelled cast iron;
- o 18/0 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

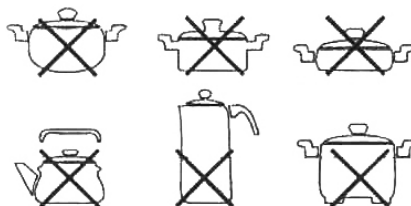
1 pan

2.8 litres • Ø 24 cm • height 6.5 cm

Bartscher order no. A130442

Unsuitable cookware

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



CAUTION!

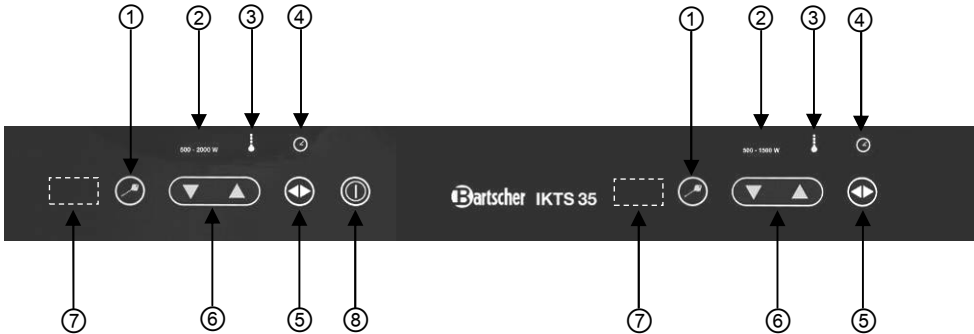
Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.

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”.

Control panel (for both induction hobs)



- ① Blocking buttons 
- ② Power setting control lights **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Temperature setting control lights 
- ④ Time setting control lights 
- ⑤ Selection buttons   : for adjusting power, temperature or time
- ⑥ Selection buttons   : for increasing or decreasing power, temperature or time
- ⑦ Digital indicators
- ⑧ **ON / OFF** button ①

Turning the device on

- Insert the plug into a single, grounded socket. An audio signal will sound.
- Press the **ON / OFF** button ①.
The power and temperature control lights will flash.
The device is now in standby mode.
- Place the appropriate cookware with food to prepare in the centre of the desired hob.



CAUTION!

Never place empty cookware on an induction hob.

Heating an empty pot or pan will activate the overheating protection mechanism, an alarm will sound and the device will turn off.

The digital display will show the error message „E2“.

If this happens, remove the cookware from the induction hob and leave the device to cool for several minutes.

The device will then continue functioning as normal.

Setting power

- Press the button ◀▶.

The factory-set power level of **1500 W** (left hob) or **1000 W** (right hob) will be displayed on the digital display, at the left side next to the blocking button for the given hob, and the device will come on.

By using the selection buttons ▼ and ▲ the settings can be changed at any time within a range of **500 – 2000 W** or **500 – 1500 W**. The selected power will be displayed on the digital display by the appropriate hob.

Power settings

left hob (500 - 2000 W)

500 W clocked
800 W clocked
1200 W
1500 W
1800 W
2000 W

right hob (500 - 1500 W)

(500 W clocked)
(800 W clocked)
(1000 W)
(1200 W)
(1300 W)
(1500 W)



NOTE!

The above settings may vary depending on the type of cookware.

Setting the temperature

If you prefer to work by setting the temperature, it can be changed using the buttons ◀▶ near the temperature fields.

The pre-set temperature of „**240 °C**“ will be displayed (for both hobs) and the device will come on.

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

The selection buttons ▼ or ▲ can be used at any time to change the setting within a range of **60 °C – 240 °C** at intervals of 20 °C. The selected temperature is displayed on the digital display.

The device will heat and maintain food at the set temperature. Power is regulated automatically.



NOTE!

If the device is turned on without cookware placed on it or if the cookware is removed from an active device, an alarm will sound, the error message „E0“ will appear on the digital display, and the device will go off after approx. 30 seconds.

Setting the time

To set the cooking time, press the buttons ◀▶ until the time setting control light ⌚ comes on.

The digital display will show „0“ and the time setting control light ⌚ will come on.

Using the selection buttons ▼ or ▲ you can now set a working time of 1-5 minutes, then at **5-minute intervals** (max. 180 minutes). Time is counted at one-minute intervals; after a few seconds the digital display will return to showing the previous value.

After the set time has elapsed, an alarm will sound and the device will go into standby mode.



NOTE!

While in use, the time can be adjusted at any moment by pressing the selection buttons ▼ or ▲. The device's memory function leaves the power and temperature settings unchanged.

Blocking buttons

The device is equipped with two blocking buttons  (one for each hob). After selecting the functioning mode, these buttons (power or temperature) can be pressed to block functions. The control lights above these buttons will come on and indicate that other buttons cannot be activated during that time.

To remove the blockade, press the blocking buttons for 2 seconds until the control light goes off again. Now all buttons can be used.

- Now, at any time **all changes** can be made. The device will now function according to the most recently entered information and settings.
- Check to ensure that the bottoms of cookware do not slide around the surface of the hobs, although scratched surfaces do not impact the device's functioning.



NOTE!

If you wish to turn off one hob while the device is in use, press and hold the button ▼ of the desired hob until all settings return to „0“ and the power and temperature control lights flash. The selected hob will be in standby mode.

To turn off the entire device, press the ON/OFF button ①.

- After cooking or heating is finished, remove the plug from its socket **and remove all cookware from the hobs!**

7. Cleaning and maintenance

7.1 Safety advice

- o Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- o Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- o 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

- o Clean the device regularly.
- o For easier cleaning of the induction plate, remove it from its recess in the serving trolley.
- o Clean the hobs and their casing with a soft, moist cloth and mild, non-abrasive cleaning agent.
- o Remove all dirt and dust from the ventilation openings and clean if necessary with a brush or air stream.

- o **Never** clean the device using substances containing petrol or any other solvent, in order to avoid damage to the device's surface.
- o Clean the serving trolley and insertion plate with a soft cloth and mild cleaning agent
- o Use only a soft cloth and **never** use any granulated cleaning substances that may damage the device's surface.
- o After cleaning, use a soft, dry cloth to dry and polish the surface of the device.

8. Possible Malfunctions

Error message	Cause	Solution
E0	• There is no cookware on the hob, or the cookware is of the wrong type.	• Place appropriate cookware on the hob.
E1	• The device is too hot (e.g. due to a blocked ventilation duct) • Damaged elements (e.g. transistor)	• Clean the ventilation duct. Leave the device to cool for several minutes; it will then be ready for further use. If the error message remains, contact a sales agent. • Contact a sales agent.
E2	• The overheating protection has activated, the device will turn off.	• Remove cookware from the induction plate. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.
E3	• Temporary power surge	• Remove the device's plug from its socket. Leave the device to cool for several minutes. It will soon be ready for further use.

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.

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

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

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

1. Généralités.....	46
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation.....	46
1.2 Explication des symboles	46
1.3 Responsabilité et garantie	47
1.4 Protection des droits d'auteur	47
1.5 Déclaration de conformité.....	48
2. Sécurité	48
2.1 Consignes de sécurité	48
2.2 Les sources de dangers	49
2.3 Utilisation conforme.....	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
5. Installation	55
5.1 Montage du chariot de service	55
5.2 installation	57
5.3 Raccordement électrique.....	58
6. Utilisation.....	59
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	59
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	59
6.3 Indications concernant l'utilisation	61
7. Nettoyage et maintenance.....	64
7.1 Consignes de sécurité	64
7.2 Nettoyage	64
8. Anomalies de fonctionnement	65
9. Elimination des éléments usés	66

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 Explication des symboles

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



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 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.

1.4 Protection des droits d'auteur

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



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.

1.5 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

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

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

Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez prendre connaissance scrupuleusement de ce manuel d'utilisation puis veuillez le conserver avec soin. Lorsque l'appareil est transmis à un tiers, il est indispensable de transmettre avec celui-ci ce manuel d'utilisation.

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

2.1 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.

2.2 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 nettoyeurs 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.

2.3 Utilisation conforme

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

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

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.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



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.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

Chariot avec plaque d'induction IKTS 35, Code-no.: 105841

Application flexible dans le rôle de poste supplémentaire de cuisson dans un espace clos. Solution mobile pour les traiteurs ou pour la préparation des plats directement auprès du client.

- dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm
- cuisinière à induction facile à enlever pour un nettoyage plus aisé, ensemble démontable (emballage plat pour le transport), montage facile
- masse : 15 kg

L'ensemble est composé des articles :



Chariot de transport / service

- acier chrome nickel
- 3 niveaux : L 830 x P 510 mm
2 niveaux à utiliser comme étagères
résistance: 50 kg par niveau
hauteur utilisable 275 mm
- 4 roulettes rotatives avec 2 freins
- 4 butoirs, matière plastique
- ensemble démontable, montage facile

Cuisinière à induction

- 2 plaques à allumage indépendant
- surface de cuisson: verre, enceinte en matière plastique
- cadran numérique
- Minuterie numérique (réglage du temps: jusqu'à 180 minutes)
- 6 degrés de puissance
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 niveaux de réglage de température
Plages de temp.: de 60 °C à 240 °C ,
par paliers de 20 °C
- Alimentation: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protection électronique contre la surchauffe
- dimensions L 600 x P 337 x H 70 mm



... l'appareil peut être utilisé indépendamment sur une table



Plaque supplémentaire

à utiliser sur le niveau supérieur comme rangement

- matériau : acier inoxydable
- dimensions: L 600 x P 338 mm
- résistance: 50 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

5. Installation

- Avant de commencer son utilisation, déballer l'appareil et ôter tous les matériaux d'emballage du chariot de service et de la cuisinière à induction.



ATTENTION !

- **Ne jamais** enlever les plaques signalétiques de l'appareil ni les étiquettes d'avertissements de sécurité.

5.1 Montage du chariot de service

Ensemble du lot / nom des pièces



3 niveaux (niveau du haut ajouré pour la cuisinière à induction)



2 arceaux



2 roulettes rotatives sans frein



2 roulettes rotatives avec freins



1 plaque supplémentaire



12 vis hexagonale M8



12 joints



12 écrous



4 butoirs



1 clé hexagonale

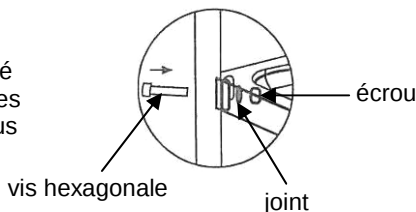


1 clé plate

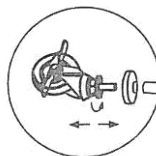


1 cuisinière à induction

1. L'installation doit commencer par la fixation des étagères sur les arceaux. Gardez à l'esprit que le plateau ajouré doit être installé le plus haut. Visser chaque étage à l'aide des vis hexagonales, des rondelles et des écrous fournis, d'abord seulement à la main.



2. Placer le chariot de service sur le côté.
3. Fixer les **butoirs** au-dessus des roulettes rotatives et visser les roulettes sur les arceaux.
4. Replacer le chariot debout et vérifier si toutes les roulettes touchent le sol de manière égale.
5. Serrez les vis hexagonales avec la clé hexagonale. Pour arrêter les écrous lors du serrage utilisez la clé plate.
6. Le cas échéant, à l'aide de l'écrou de blocage, il est facile de modifier la hauteur des roulettes.



INDICATION !

Afin d'éviter de rayer la surface, n'enlevez le film protecteur qu'après avoir terminé le montage.

Installation de la cuisinière à induction



1. Faites passer le cordon d'alimentation à travers l'ouverture du plateau et placer la cuisinière à induction individuelle. Assurez-vous de la stabilité de l'appareil dans l'ouverture.
2. Les niveaux inférieurs du chariot de service peuvent être utilisés pour le rangement des ustensiles de cuisine.
3. Placer le chariot à l'endroit désiré et bloquer les roulettes à l'aide des freins.

Installation de la plaque supplémentaire



4. Lorsqu'il est nécessaire d'utiliser tous les niveaux du chariot de service comme étagère, il suffit d'installer la plaque supplémentaire dans l'ouverture du niveau supérieur. Assurez-vous de la stabilité de la plaque dans l'ouverture.
5. Placer les ustensiles de cuisine sur les étagères du chariot de service.
6. Placer le chariot à l'endroit désiré et bloquer les roulettes à l'aide des freins.

5.2 Dispositions

- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **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.).
- Si vous souhaitez utiliser les plaques à induction séparément, pour une utilisation sur table, placez-les sur une surface plane sûre, supportant le poids de l'appareil et non sensible à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- 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.

5.3 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.

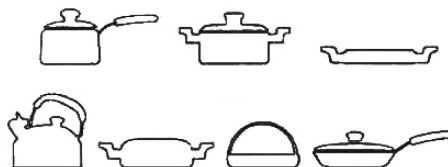
D'autres avantages des plaques à induction

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

6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- o Acier ou fonte émaillée;
- o Fer, acier ou fonte non émaillée;
- o Inox 18/0 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

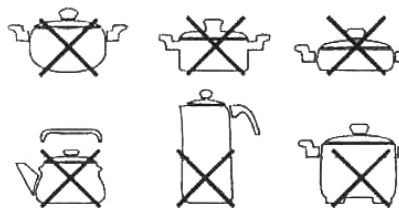
Code-no. Bartscher A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

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



ATTENTION !

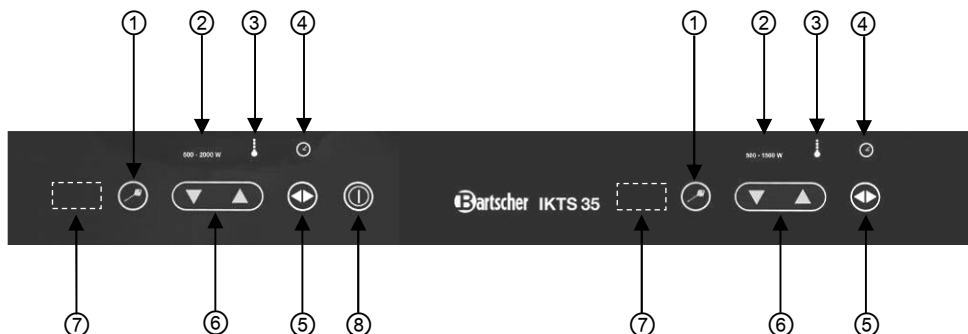
Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

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 conformément aux indications figurant au point 7.2 „Nettoyage“.

Panel d'utilisation (pour les deux zones de cuisson)



- ① Boutons de verrouillage 
- ② Lampes témoin de programmation de la puissance **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Lampes témoin de programmation de la température 
- ④ Lampes témoin de programmation de la durée 
- ⑤ Boutons de sélection  : pour régler la puissance, la température ou la durée
- ⑥ Boutons de sélection  : diminution ou augmentation de la puissance, de la température ou de la durée
- ⑦ Indicateurs numériques
- ⑧ bouton **Marche / Arrêt** ①

Mise en marche de l'appareil

- Brancher la fiche à une prise simple raccordée à la terre. Un signal sonore se déclenche.
- Appuyer sur le bouton **Marche / Arrêt** ①.
Les lampes témoin de puissance et de température clignotent sur la zone de cuisson concernée. L'appareil est alors en veille.
- Placer un récipient adapté, avec un plat à cuire, au centre de la zone de cuisson choisie.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipient vide sur la zone de cuisson.

Lorsqu'une casserole ou une poêle vides sont chauffées, cela active le système de sécurité contre la surchauffe, déclenchant un signal sonore et éteignant l'appareil.

L'indicateur numérique affiche un message d'erreur „E2“.

Dans une telle situation, retirer le récipient de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes.

Après cela, l'appareil fonctionne sans aucun problème.

Programmation de la puissance

- Appuyer sur le bouton ◀▶.

La puissance par défaut réglée sur **1500 W** (plaque de gauche) et **1000 W** (plaque de droite) s'affiche sur l'indicateur numérique, à gauche du bouton de verrouillage de la zone de cuisson correspondante, et l'appareil s'allume.

A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est possible à tout moment de modifier la programmation entre **500 – 2000 W** ou **500 – 1500 W**. La puissance sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique à côté de la zone de cuisson correspondante.

Différents réglages de la puissance

Zone de cuisson de gauche
(500 - 2000 W)

500 W mesuré

800 W mesuré

1200 W

1500 W

1800 W

2000 W

zone de cuisson de droite
(500 - 1500 W)

(500 W mesuré)

(800 W mesuré)

(1000 W)

(1200 W)

(1300 W)

(1500 W)



INDICATION !

Les données ci-dessus peuvent s'avérer différentes : elles dépendent du type d'ustensiles de cuisine utilisés.

Réglage de la température

Si la gamme de puissance donnée ne convient pas, il est possible de la modifier à l'aide du bouton ◀▶ pour sélectionner des plages de température. La température de „**240 °C**“ s'affiche par défaut (pour les deux zones de cuisson) et l'appareil s'allume.

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

A l'aide des boutons de sélection ▼ ou ▲, il est à tout moment possible de modifier la programmation entre **60 °C et 240 °C**, par intervalles de 20 °C. La température sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique.

L'appareil chauffe le plat et maintient sa température à la température précédemment sélectionnée. La régulation de la puissance se fait ensuite automatiquement.



INDICATION !

Lorsque l'appareil est allumé et qu'aucun récipient n'y est posé, ou lorsqu'un récipient a été retiré alors que l'appareil était en marche, un nouveau signal sonore retentit, et l'indicateur numérique affiche le message d'erreur „E0“ et l'appareil s'éteint après environ 30 secondes.

Programmation de la durée

Afin de programmer la durée de cuisson, appuyer sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que la lampe témoin de programmation de la durée ⌚ s'allume.

Le chiffre „0“ s'affiche sur l'indicateur numérique et la lampe témoin de programmation de la durée ⌚ s'allume.

A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est désormais possible de sélectionner un temps de 1 à 5 minutes ; les temps suivants sont réglables par **intervalles de 5 minutes** (max. jusqu'à 180 minutes). Le temps est décompté en minutes. L'indicateur numérique revient à l'affichage précédent après quelques secondes. Une fois le temps sélectionné écoulé, un signal sonore se déclenche et l'appareil passe automatiquement en mode veille.



INDICATION !

Lors de la cuisson, il est à tout moment possible de modifier la durée à l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲. Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, le réglage de la puissance et celui de la température restent inchangés.

Boutons de verrouillage

L'appareil est équipé de deux boutons de verrouillage  (pour chaque zone de cuisson). Après avoir sélectionné le mode de cuisson, on peut appuyer sur les boutons de verrouillage (de puissance ou de température) afin de verrouiller la fonction.

Les lampes témoin de ces boutons s'allument, indiquant qu'il est impossible d'activer d'autres boutons à ce moment-là.

Afin de déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes, jusqu'à ce que la lampe témoin s'éteigne.

A partir de ce moment, il est de nouveau possible d'utiliser les autres boutons.

- Vous pouvez maintenant effectuer **toutes les modifications** que vous souhaitez à tout moment. L'appareil fonctionne désormais conformément aux données ou réglages que vous avez sélectionnés.
- Faites attention à ce que le fond des récipients de cuisson ne frottent pas les surfaces de cuisson, bien que les rayures sur la surface n'aient pas d'incidence sur les qualités d'utilisation.



INDICATION !

Si vous souhaitez éteindre une zone de cuisson lors de l'utilisation, appuyez sur le bouton ▼ de la zone de cuisson correspondante, jusqu'à ce que tous les réglages affichent „0“ et que les lampes témoin de puissance et de température clignotent.

La zone de cuisson déterminée est alors en mode veille.

Afin d'éteindre tout l'appareil, appuyer sur le bouton Marche / Arrêt ①.

- Une fois la cuisson ou le réchauffage terminés, retirer la fiche de la prise électrique (ne pas laisser le récipient sur la plaque !)

7. Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o 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

- o Nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Pour faciliter le nettoyage de la plaque à induction, la retirer de la cavité du chariot de service.
- o Nettoyer la surface et le coffrage de la plaque à induction avec un tissu souple et humide, et un produit d'entretien neutre, non décapant.
- o Éliminer la saleté et la poussière des voies d'aération situées sur la cloison arrière de l'appareil, et les nettoyer en cas de besoin (ex. : avec une brosse ou un ventilateur).

- o **Ne jamais** utiliser de produits nettoyant contenant de l'essence ou du dissolvant pour ne pas endommager la surface de l'appareil.
- o Nettoyer le chariot de service et la tablette amovible avec un chiffon humide et souple, et un produit d'entretien neutre.
- o Utiliser uniquement un tissu souple et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien grossiers, pouvant rayer la surface.
- o Après avoir nettoyé l'appareil, utiliser un tissu sec pour sécher et polir la surface.

8. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque ou l'ustensile est inapproprié.	Placer un ustensile de cuisine approprié sur la plaque de cuisson.
E1	- L'appareil est trop chaud (ex.: parce que les voies d'aération sont obstruées). - Des pièces sont endommagées (ex. : le transistor).	- Nettoyer la bouche d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi. Si, après refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le revendeur. - Contacter le revendeur.
E2	Il y a surchauffe et l'appareil s'éteint.	Retirer l'ustensile de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.
E3	Il y a surtension temporaire.	Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.

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.



INDICATION !



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

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

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

ITALIANO
Traduzione
delle istruzioni per l'uso originali



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuali di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

1. Informazioni generali	68
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo	68
1.2 Spiegazione dei simboli	68
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia	69
1.4 Difesa dei diritti d'autore	69
1.5 Dichiarazione di conformità	70
2. Sicurezza.....	70
2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	70
2.2 Fonti di pericolo	71
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso	74
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....	75
3.1 Controllo della fornitura	75
3.2 Imballaggio	75
3.3 Stoccaggio.....	75
4. Parametri tecnici	76
5. Installazione.....	77
5.1 Montaggio del carrello da servizio	77
5.2 Posizionamento	79
5.3 Collegamento elettrico.....	80
6. Utilizzo.....	81
6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione	81
6.2 Recipienti adeguati e non adeguati	81
6.3 Indicazioni relative all'uso.....	83
7. Pulizia e manutenzione.....	86
7.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	86
7.2 Pulizia.....	86
8. Possibili guasti.....	87
9. Smaltimento.....	88

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

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

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



AVVERTIMENTO!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



PRUDENZA!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.



PRUDENZA! Campo magnetico!

Questo simbolo indica che i campi magnetici presenti durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono provocare interferenze.

- Per evitare questo problema, rispettare le indicazioni a seguire.

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità.

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per futura referencia. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti istruzioni per l'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l'apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell'apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.
- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura non potrà essere trattata come una mensola. Non utilizzarla per appoggiare stoviglie vuote.
- Il piano di cottura è realizzato in un vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento (anche in presenza di piccole crepe), staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed avvertire il servizio assistenza.

2.2 Fonti di pericolo



PERICOLO!

Rischio di fulminazione elettrica!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Non usare mai l'apparecchiatura qualora il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il rischio di fulminazione elettrica.
- Non collocare oggetti filiformi o utensili nelle fessure di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria).
- Non immergere mai l'apparecchiatura o la presa in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Estrarre la spina dell'apparecchiatura dalla presa,
 - quando l'apparecchiatura non è usata,
 - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchiatura.



PERICOLO!

Rischio di soffocamento!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.



AVVERTIMENTO!

Pericolo dovuto al campo magnetico!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, supporti di dati o calcolatori) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura accesa. Il loro funzionamento può essere disturbato dal campo magnetico.
- Non aprire il pannello inferiore!
- Fare attenzione affinché le stoviglie da cucina siano sempre collocate al centro del piano di lavoro, in modo tale che i fondi delle stoviglie stesse possano intercettare i campi elettromagnetici nel miglior modo possibile.
- Le ricerche scientifiche mostrano che le cucine ad induzione non sono pericolose per la salute. Tuttavia, i portatori di pacemaker dovranno mantenere una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura accesa.



AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcuni elementi si possono scaldare notevolmente. **Occorre ricordare** che la cucina ad induzione, durante la cottura degli alimenti, non produce calore. Il piano di cottura, tuttavia, si riscalda a causa del calore prodotto dalle stoviglie!
- Non collocare sul piano di lavoro utensili da cucina in metallo, coperchi, padelle, coltelli o altri oggetti metallici. Qualora l'apparecchiatura sia accesa, questi elementi potranno scaldarsi intensamente.
- Ricordarsi che gli anelli, gli orologi ed altri elementi simili, se posizionati in prossimità del piano di cottura, possono scaldarsi.

- Non spostare la cucina ad induzione durante la cottura delle pietanze o in presenza di stoviglie calde.
- Per evitare il surriscaldamento, non posare pellicole in alluminio o piastre di metallo sul piano di cottura.



AVVERTIMENTO!

Pericolo di incendio!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Evitare di riscaldare a lungo oli e grassi! L'olio o il grasso surriscaldati possono infiammarsi rapidamente. In caso di ignizione sul piano di cottura, spegnere l'apparecchiatura e soffocare le fiamme con un grande coperchio, un piatto o un panno umido.

Non spegnere mai il fuoco con l'acqua!

Una volta che la fiamma sarà spenta, attendere che le stoviglie sul piano di cottura si raffreddino, e garantire l'afflusso di una quantità adeguata di aria fresca.



AVVERTIMENTO!

Pericolo di esplosione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Nelle vicinanze dell'apparecchiatura non dovranno trovarsi recipienti infiammabili (facilmente infiammabili) in plastica né sostanze acide o basiche, poiché la loro presenza può ridurre il periodo di vita dell'apparecchiatura stessa e comportare il rischio di deflagrazione al momento dell'accensione.
- Sul piano di cottura ad induzione, non scaldare confezioni chiuse (ad es. scatolette contenenti conserve). A causa della sovrappressione, i contenitori o le scatolette possono esplodere (rompersi). Per scaldare una scatoletta di conserva, si consiglia di aprire la lattina e di posizionarla all'interno di un tegame con una piccola quantità d'acqua, che andremo a collocare sul piano di cottura.



PRUDENZA!

- Per pulire la superficie, non utilizzare oggetti affilati o detergenti abrasivi.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

La cucina ad induzione è destinata **solamente** alla preparazione e al **riscaldamento** dei prodotti alimentari con l'uso dei opportuni recipienti.

Non usare **la cucina ad induzione** per:

- riscaldamento degli ambienti;
- riscaldamento e scaldamento dei liquidi infiammabili, nocivi per la salute, facilmente passanti in stato gassoso o liquidi e materiali simili.



PRUDENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

Carrello con piano di cottura ad induzione IKTS 35, n. art.: 105841

Apparecchiatura versatile, utilizzabile come piano di cottura aggiuntivo per interni. Soluzione mobile per il catering o la preparazione di pietanze presso il cliente.

- dimensioni: L 920 x P 600 x A 940 mm
- facile estrazione del piano di cottura ad induzione per facilitare la pulizia, kit smontabile (imballaggio piatto per il trasporto), facile montaggio
- peso: 15 kg

Il kit è costituito da:



Carrello da trasporto / servizio

- acciaio al nichel-cromo
- 3 livelli: L 830 x P 510 mm
2 livelli da utilizzare come mensole (portata: 50 kg ciascuno)
altezza utile: 275 mm
- 4 rotelle sterzanti con 2 freni
- 4 paracolpi, plastica
- kit smontabile, facile montaggio

Cucina a induzione

- 2 piastre accese separatamente
- piano di cottura: vetro, involucro in plastica
- display digitale
- Timer digitale (impostazione del tempo: fino a 180 minuti).
- 6 livelli di potenza (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 livelli di regolazione della temperatura
Campo di temperatura: 60 °C - 240 °C ,
ad intervalli di 20 °C
- allacciamento: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protezione elettronica dal surriscaldamento
- dimensioni: L 600 x P 337 x A 70 mm



... può essere utilizzato anche separatamente, come apparecchiatura da tavolo

**Piano aggiuntivo**

per l'utilizzo del livello superiore come mensola

- materiale: acciaio inox
- dimensioni: L 600 x P 338 mm
- portata: 50 kg

Il fabbricante si riserva la possibilità di apportare modifiche tecniche!

5. Installazione

- Prima del primo utilizzo, estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare tutto il materiale di imballaggio dal carrello da servizio e dalla cucina ad induzione.

**PRUDENZA!**

- Non rimuovere **mai** la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.

5.1 Montaggio del carrello da servizio

Ambito della fornitura / nomi dei pezzi

3 livelli (livello superiore predisposto per piastra ad induzione)



2 aste



2 ruote sterzanti senza freno



2 ruote sterzanti con freno



1 piano aggiuntivo



12 viti a brugola M8



12 rondelle



12 dadi



4 paracolpi



1 chiave a brugola

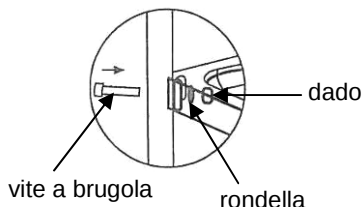


1 chiave piatta

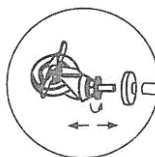


1 cucina ad induzione

1. Montare il carrello da servizio. Iniziare il montaggio dal fissaggio delle mensole alle aste. Ricordarsi che la mensola predisposta per la cucina ad induzione dovrà essere posizionata in alto. Fissare le mensole con le viti a brugola fornite, con i dadi e le rondelle. Il primo avvvitamento dovrà essere manuale.



2. Posizionare lateralmente il carrello da servizio.
3. Fissare i **paracolpi** sopra alle ruote sterzanti e fissare le rotelle alle aste.
4. Posizionare il carrello da servizio in verticale e verificare se tutte le ruote sono a contatto con il pavimento.
5. Completare l'avvitamento delle chiavi a brugola con l'apposita chiave. Per fermare i dadi, durante l'avvitamento dovremo utilizzare la chiave piatta.
6. In caso di necessità, utilizzando i dadi autobloccanti potremo cambiare con facilità l'altezza delle ruote sterzanti.



INDICAZIONE!

Per evitare di graffiare la superficie, rimuovere la pellicola di protezione solo dopo la conclusione del montaggio.

Posizionamento della cucina ad induzione



1. Far passare il cavo di alimentazione attraverso il foro della mensola superiore e posizionare la cucina ad induzione. Prestare attenzione alla stabilità di posizionamento dell'apparecchiatura.
2. Le mensole più basse del carrello da servizio potranno essere utilizzate per riporre gli utensili da cucina.
3. Posizionare il carrello nel luogo desiderato e bloccare le ruote sterzanti con i freni.

Posizionamento del piano aggiuntivo



4. Qualora sia necessario utilizzare tutti i livelli del carrello da servizio come mensole, il foro previsto per la cucina ad induzione potrà ospitare il piano aggiuntivo. Prestare attenzione alla stabilità di posizionamento del piano.
5. Posizionare le stoviglie da cucina sulle mensole del carrello da servizio.
6. Posizionare il carrello nel luogo desiderato e bloccare le ruote sterzanti con i freni.

5.2 Posizionamento

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e piana, impermeabile ed asciutta, resistente alle alte temperature.
- **Non collocare** l'apparecchio in prossimità di fiamme aperte, forni elettrici, forni e altre fonti di calore.
- Non ostruire e non coprire la fessura di ventilazione che serve per l'aerazione e disaerazione dell'apparecchio. Questo potrebbe causare un surriscaldamento del dispositivo.
- Mantenere una distanza di almeno 5 - 10 cm dalle pareti combustibili ed altri oggetti.
- Non collocare il piano di cottura ad induzione in prossimità degli apparecchi e degli oggetti suscettibili ai campi magnetici (es: radio, televisori, ecc.).
- Se si desidera utilizzare il piano di cottura ad induzione separatamente, come dispositivo di servizio a tavola, si prega di collocare il piano di cottura su una superficie piana e stabile che sia in grado di mantenere il peso dell'apparecchio e che non sia sensibile al calore.
- Si prega di non collocare **mai** l'apparecchio su una superficie combustibile.
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da garantire l'accesso alla spina, in modo che si possa, se necessario, disconnetterlo velocemente dalla rete.

5.3 Collegamento elettrico



PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee.

Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un fusibile da almeno 16A. La spina potrà essere collegata unicamente ad una presa a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni e prese multiple.

6. Utilizzo

6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine a induzione all'avvolgimento della matassa del tubo sotto il vetro viene portata la tensione elettrica. Si producono i campi magnetici che in conseguenza dell'effetto fisico direttamente riscaldano la pentola.

Questo vuol dire il risparmio del tempo e dell'energia perchè non sono qui riscaldate prima come nei convenzionali campi di riscaldamento, l'elemento riscaldante è la superficie di cottura in vetro.

Un altro vantaggio è il tempo molto breve necessario per la cottura che è la conseguenza delle suddette caratteristiche tecniche.

Il flusso del calore cambia immediatamente con il cambio dell' impostazione e si può con tanta precisione regolarlo. La superficie di cottura ad induzione reagisce ai cambiamenti delle impostazioni così velocemente come la cucina a gas, in quanto l'energia raggiunge immediatamente la pentola non riscaldando prima degli altri materiali.

Le tecniche di induzione uniscono questa rapidità della reazione con il vantaggio sostanziale della corrente che rende possibile la dosatura precisa del flusso del calore.

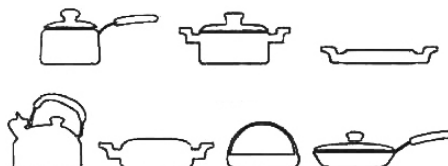
Altri vantaggi della cucina ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo, e sorge solo piccolo pericolo di scottature da parte dell'utente. Il riscaldamento della superficie in vetro è solo il risultato del recipiente da cottura scotto.
- Se l'apparecchio venisse messo in funzione senza la pentola o se la pentola fosse stata rimossa dall'apparecchio, l'apparecchio reagisce emettendo ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.
- L'apparecchio riconosce la presenza di pentola idone sulla piastra di cottura. Se la pentola non fosse destinata all'uso su cucine ad induzione non avviene l'emanazione d'energia. L'apparecchio si spegne dopo ca. 30 secondi.
- Durante l'esercizio dell'impianto con la pentola vuota, il sensore di temperatura assicura l'immediato spegnimento.

6.2 Recipienti adeguati e non adeguati

Recipienti adeguati

- o acciaio o ghisa smaltata;
- o ferro, acciaio o ghisa non smaltata;
- o acciaio nobile 18/0 ed alluminio, se è segnalato come adatto all'induzione (tenete presente le marchiature sulle pentole).



Per il buon funzionamento tutte le pentole e padelle devono avere il fondo piatto, magnetico. Per ottenere i migliori risultati usare solo pentole e padelle dal diametro da 12 a 24 cm.

Per esempio

Pentole ad induzione, completo 9- pezzi

Acciaio cromato-nichelato • bordo lucidato • maniglie non scaldanti

4 pentole con i coperchi

2,0 litri • Ø 16 cm • alt. 10,0 cm

2,7 litri • Ø 18 cm • alt. 11,0 cm

5,1 litri • Ø 24 cm • alt. 11,5 cm

6,1 litri • Ø 20 cm • alt. 20,0 cm

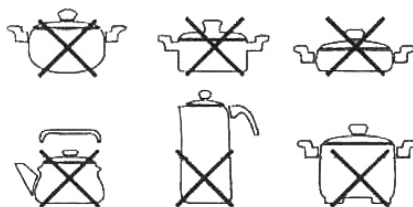
1 padella

2,8 litri • Ø 24 cm • alt. 6,5 cm

Bartscher N. art.: A130442

Recipienti non adeguati

- o recipienti con il fondo convesso;
- o ceramica, vetro,
- o acciaio nobile, alluminio, bronzo o rame a meno che non siano chiaro indicate come adeguate per le cucine ad induzione;
- o pentole / padelle con il diametro meno di 12 cm;
- o recipienti con piedini.



PRUDENZA!

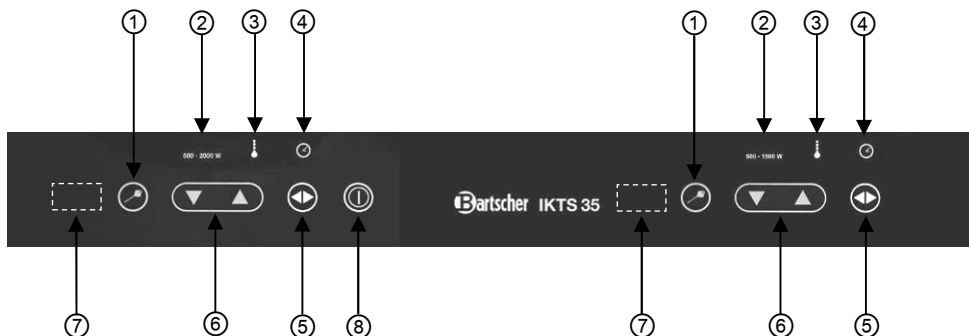
Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.

Se la cucina dovesse riconoscere un'eccessiva declinazione magnetica del contenitore, a ciò seguirebbe un calo di potenza. Questo può azionare il blocco contro il surriscaldamento. Non usare contenitori d'alluminio, di bronzo o materiali non metallici.

6.3 Indicazioni relative all'uso

- Prima di attivarla, pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al punto 7.2 „Pulizia“.

Barra di comando (di entrambi le zone di cottura ad induzione)



- ① tasto di blocco 
- ② spie di controllo per l'impostazione di potenza **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ spie di controllo per l'impostazione della temperatura 
- ④ spie di controllo per l'impostazione dell'orario 
- ⑤ tasto di selezione : per l'impostazione della potenza, temperatura, o tempo
- ⑥ tasto di selezione : per la riduzione o l'aumento della potenza, temperatura o tempo.
- ⑦ indicatori digitali
- ⑧ tasto **ACCENDI / SPEGNI** ①

Attivazione dell'apparecchio

- Inserire la spina nella presa singola dotata di messa a terra. Si accende un segnale acustico.
- Premere il tasto **ACCENDI / SPEGNI** ①.
Lampeggiano le spie di controllo di potenza e temperatura nella rispettiva area di riscaldamento. L'apparecchio è nello stato di standby.
- Collocare l'apposito contenitore con il cibo da cuocere al centro dell'area di riscaldamento selezionata.



PRUDENZA!

Non collocare mai un contenitore vuoto sull'area di cottura.

Il riscaldamento di una pentola vuota o una padella vuota attiva la protezione dal surriscaldamento, si accende il segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Sul display digitale appare un segnale d'errore „E2“.

In questo caso, rimuovere il recipiente dall'area di cottura e raffreddare l'apparecchio per pochi minuti.

Successivamente l'apparecchio funzionerà nuovamente senza problemi.

Regolazione di potenza

- Premere il tasto ◀▶.

La potenza precedentemente impostata a **1500 W** (piastra sinistra) rispetto all'impostazione a **1000 W** (piastra destra), verrà visualizzata sul display digitale, a sinistra, accanto al pulsante di bloccaggio per la rispettiva area di cottura e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Tramite i tasto di selezione ▼ o ▲ si può modificare l'impostazione dai **500 ai 2000 W** o dai **500 ai 1500 W**. La potenza selezionata è visibile accanto all'area di cottura selezionata.

Impostazioni di potenza

Area di cottura sinistra (500 - 2000 W)

500 W regolabile
800 W regolabile
1200 W
1500 W
1800 W
2000 W

(area di cottura destra 500 - 1500 W).

(500 W regolabile)
(800 W regolabile)
(1000 W)
(1200 W)
(1300 W)
(1500 W)



INDICAZIONE!

I dati sopra riportati possono variare a seconda del contenitore adoperato.

Impostazioni di temperatura

Se risulta impossibile cucinare ad una determinata potenza è possibile cambiarla premendo il tasto ◀▶ nell'area riservata alla regolazione della temperatura.

È visibile la temperatura pre-impostata di „**240°C**“ (per entrambi le aree di cottura) e si accende il dispositivo.

(Livelli di temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C**)

Impostazione di temperatura

Premendo il tasto di selezione ▼ o ▲ si può in qualsiasi momento modificare le impostazioni nell'ambito di **60 °C – 240 °C** ad intervalli di 20 °C. La temperatura selezionata è visibile sul display digitale.

L'apparecchio scalda il cibo e lo mantiene alla temperatura impostata. La regolazione di potenza avviene in modo automatico.



INDICAZIONE!

Se l'apparecchio è stato acceso senza un contenitore sopra, o se il contenitore è stato rimosso dall'apparecchio acceso, viene ancora una volta emesso un segnale acustico, e sul display digitale appare un segnale di errore „E0“, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo circa 30 secondi.

Impostazione dell'orario

Per impostare il tempo di cottura bisogna premere il tasto ◀▶ fino a quando si accende la spia di controllo di tempo ⌚.

Sul display digitale appare il numero „0“ e si accende la spia di controllo del tempo ⌚.

Premendo il tasto di selezione ▼ o ▲ si può adesso selezionare il tempo di cottura da 1 a 5 minuti, e poi a intervalli di 5 minuti (fino al tempo massimo di 180 minuti). Il tempo è contato con intervalli di un minuto, e il display digitale ritorna dopo pochi secondi all'indicazione precedente.

Quando scade il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.



INDICAZIONE!

Durante l'utilizzo in ogni momento si può modificare l'impostazione del tempo di cottura premendo i tasti di selezione ▼ o ▲. Grazie alla funzione di memoria di cui è dotato il dispositivo, l'impostazione del livello di potenza o del livello di temperatura rimane invariato.

Tasto di blocco

L'apparecchio è dotato di due tasti di blocco  (per rispettive aree di cottura).

Dopo aver selezionato la modalità di funzionamento è possibile premere questi tasti (potenza o temperatura) per bloccare la funzione. Le spie di controllo su questi tasti si accendono informando che in quel momento non è possibile premere altri tasti.

Per rimuovere il blocco, premere nuovamente il pulsante di bloccaggio per 2 secondi circa fino a quando la spia di controllo non si spenga. Ora è possibile utilizzare nuovamente tutti i tasti.

- Ora è possibile in qualsiasi momento, apportare eventuali modifiche. L'apparecchio funziona in conformità alle impostazioni ed ai dati appena introdotti.
- Si prega di prestare attenzione a non strofinare la superficie della piastra con il fondo dei contenitori utilizzati, anche se eventuali graffi superficiali non incidono sulle prestazioni del dispositivo.



INDICAZIONE!

Se durante l'utilizzo della piastra si desidera accendere una zona di cottura premere il tasto ▼ della rispettiva zona di cottura fino a quando tutte le impostazioni verranno azzerate „0“ e le spie di controllo del livello potenza e temperatura lampeggino.

La rispettiva area di cottura è in modalità di standby.

Per spegnere tutto l'apparecchio premere il tasto ACCENDI/SPEGNI ①.

- Alla fine della cottura o del riscaldamento staccare la spina dalla presa di corrente (non lasciare il contenitore sulla piastra)!

7. Pulizia e manutenzione

7.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- o Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- o E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- o Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.



PRUDENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

7.2 Pulizia

- o Pulire regolarmente l'apparecchio.
- o Per facilitare la pulizia della piastra ad induzione bisogna rimuoverla dall'incasso nel carrello di servizio.
- o Il piano di cottura ed il contenitore della piastra ad induzione devono essere puliti con uno strofinaccio morbido umido e con un detersivo adatto e non abrasivo.
- o Le fessure di ventilazione poste sul retro dell'apparecchio vanno liberate da polvere e sporizia (si può utilizzare una spazzola o un soffiatore).

- o Non usare **mai** detergenti contenenti benzina o solventi per non danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- o Pulire il carrello di servizio e la piastra di inserimento con un panno morbido ed umido, utilizzando un detergente delicato.
- o Utilizzare solo un panno morbido e non usare **mai** alcun tipo di detergente di grana grossa che potrebbe danneggiare e graffiare la superficie.
- o Dopo aver pulito la piastra usare un panno morbido e asciutto per asciugare e lucidare la superficie.

8. Possibili guasti

Messaggio d'errore	Causa	Soluzione
E0	Sull'area di cottura manca il recipiente o il recipiente posto non è adatto.	Porre un recipiente adatto sulla piastra.
E1	- Il dispositivo è surriscaldato (es. a causa dell'otturazione della fessura di ventilazione) - Pezzi danneggiati (es. transistore)	- Pulire la fessura di ventilazione. Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo questo tempo il dispositivo sarà nuovamente pronto all'uso. Se dopo il raffreddamento il messaggio di errore non sparisce dal display, bisogna rivolgersi al venditore. - Rivolgersi al venditore.
E2	Si è accesa la spia del surriscaldamento. L'apparecchio si spegne automaticamente.	Togliere il recipiente dalla piastra. Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto dopo di cui l'apparecchio sarà nuovamente pronto all'uso.
E3	Corto circuito momentaneo	Staccare l'apparecchio dalla corrente (togliere la spina dalla presa). Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo questo tempo l'apparecchio sarà nuovamente pronto all'uso.

9. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



PRUDENZA!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



INDICAZIONE!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

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

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

ESPAÑOL
Traducción
de la instrucción de servicio original



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

1. Informaciones generales	90
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	90
1.2 Explicación de los símbolos	90
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	91
1.4 Protección de los derechos de autor	91
1.5 Declaración de Compatibilidad	92
2. Seguridad.....	92
2.1 Indicaciones de seguridad.....	92
2.2 Fuentes de peligro.....	93
2.3 Explotación conforme a su diseño.....	96
3. Transporte, embalaje y almacenaje	97
3.1 Control de entregas.....	97
3.2 Embalaje	97
3.3 Almacenaje.....	97
4. Especificaciones técnicas.....	98
5. Instalación	99
5.1 Montaje del carro de servicio.....	99
5.2 Ubicación.....	101
5.3 Conexión eléctrica.....	102
6. Servicio	103
6.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción.....	103
6.2 Recipientes adecuados y no adecuados	103
6.3 Indicaciones de uso.....	105
7. Limpieza y conservación.....	108
7.1 Indicaciones de seguridad.....	108
7.2 Limpieza.....	108
8. Fallos posibles	109
9. Recuperación	110

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

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

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo. Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del aparato.

- Para evitar las consecuencias de las advertencias debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del aparato sea efectiva y sin fallos.



¡ADVERTENCIA! ¡Campos magnéticos!

Este símbolo indica que los campos magnéticos que se producen durante el funcionamiento del aparato podrían provocar interferencias.

- Para evitar las consecuencias de este efecto, debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Antes de comenzar la utilización del aparato debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso y a continuación guardarlas cuidadosamente. Cuando el aparato se transfiere a una tercera persona debe entregar también estas instrucciones de uso.

Todas las personas que utilicen el aparato deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en estas instrucciones de uso.

2.1 Indicaciones de seguridad

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- El dispositivo puede ser utilizado por **niños de más de 8 años de edad**, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva.
- **Los niños** no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y **mantenimiento del dispositivo no puede** ser realizada **por niños**, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- **Los niños menores de 8 años** de edad no deben encontrarse cerca del dispositivo ni del cable de alimentación.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales.
¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!

- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.
- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato no debe tratarse como un estante. No se debe depositar en él vajilla vacía.
- La superficie de cocción está realizada en vidrio resistente a las altas temperaturas. En el caso de deterioro, o de que aparezcan pequeñas grietas debe inmediatamente desenchufar el aparato de la toma de corriente e informar al servicio técnico.

2.2 Fuentes de peligro



¡PELIGRO!

¡Riesgo de choque eléctrico!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija se encuentran dañados.
- En ningún caso debe abrir la carcasa del aparato. En el caso de manipular la conexión eléctrica o reparar el sistema eléctrico o mecánico, existe el riesgo de choque eléctrico.
- No se debe colocar ningún objeto tales como cables o utensilios en las aberturas de ventilación (entrada y salida del aire).
- Nunca se debe sumergir el aparato o la clavija en el agua u otros líquidos.
- **No** se debe utilizar nunca el aparato con las manos húmedas o estando sobre un piso húmedo.
- Desenchufar el enchufe de la toma de corriente,
 - cuando el aparato no está siendo utilizado,
 - cuando durante el funcionamiento del aparato se producen interferencias,
 - antes de limpiar el aparato.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- no debe permitir a los niños el acceso a los materiales de embalaje tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de los campos electromagnéticos!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- Los objetos magnéticos tales como tarjetas de crédito, tarjetas de almacenamiento USB, o calculadoras no deben encontrarse en contacto directo con el aparato encendido. Su funcionamiento puede resultar interferido por los campos magnéticos.
- ¡No abrir la cubierta inferior!
- Debe asegurarse de que los utensilios para cocinar se encuentren siempre en el centro del campo de trabajo, para que el fondo del utensilio de cocina cubra los campos electromagnéticos.
- Los estudios científicos confirman que las cocinas de inducción no suponen un riesgo. De cualquier forma, las personas con un marcapasos deben respetar una separación de al menos 60 cm del aparato encendido.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- Durante el funcionamiento del aparato algunas piezas pueden calentarse en exceso. **Debe recordar** que la cocina de inducción en sí no crea calor durante el proceso de cocción. ¡Sin embargo la superficie de cocción se calienta con el calor de los utensilios de cocina!
- En el campo de cocción no debe colocar ningún tipo de utensilio de cocina de metal, tapas de ollas o sartenes, cuchillos y otros objetos de metal. Al encender el aparato estos objetos también se pueden calentar en exceso.
- Debe recordar que objetos tales como anillos, relojes, etc. pueden calentarse si se encuentran cerca de la superficie de cocción.
- No se debe mover la cocina de inducción durante el proceso de cocción y con los utensilios de cocinar estando calientes.

- Para evitar el sobrecalentamiento, en la superficie del aparato no debe colocar papel de aluminio o placas de metal.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- ¡Debe asegurarse de evitar calentar durante demasiado tiempo aceites y grasas! Los aceites y grasas calentados en exceso pueden encenderse rápidamente. Si se produce una llama en el campo de cocción, debe apagar el aparato y apagar la llama con una cubierta grande, un plato o un paño húmedo.

¡Nunca debe apagar el fuego con agua!

Después de apagar la llama debe esperar a que el campo de cocción se enfríe y asegurarse de que exista ventilación y una cantidad adecuada de aire fresco.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de explosión!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- En las cercanías del aparato no debe encontrarse ningún tipo de contenedor plástico combustible (fácilmente inflamable), materiales ácidos o alcalinos, ya que esto podría acortar la vida útil del aparato y, al encenderlo, existe riesgo de deflagración.
- En el campo de cocción por inducción no debe calentar recipientes cerrados, como latas de conservas. Como consecuencia de la presión en los recipientes las latas podrían explotar (reventar). La lata de conservas se calienta mejor si se abre previamente y es colocada en una olla con una pequeña cantidad de agua, que para calentar se pone en el campo de cocción.



¡ATENCIÓN!

- No debe utilizar objetos punzantes o limpiadores cáusticos para limpiar la superficie del aparato.
- Nunca se debe transportar, mover ni levantar el aparato por el cable de alimentación.
- El cable de alimentación debe siempre desconectarse de la toma de corriente únicamente por el enchufe.

2.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

La cocina a inducción ha sido fabricada sólo para **cocinar y calentar** productos alimenticios mediante el uso de utensilios adecuados.

No usar la cocina a inducción para:

- Calentar espacios;
- Calentar ni recalentar materiales inflamables, dañinos para la salud o que lleven a un estado volátil.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje.
Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

Carro servicio con placa de inducción IKTS 35, código.: 105841

Utilización flexible como fogón adicional en espacios interiores. La solución móvil para catering, buffets o para la preparación de alimentos directamente delante del cliente.

- medidas: anch. 920 x prof. 600 x alt. 940 mm
- Sencilla extracción de la placa de inducción para facilitar la limpieza, juego de montaje (embalaje de transporte plano), montaje sencillo
- peso: 15 kg

En su totalidad:



Carro de transporte / servicio

- acero inoxidable
- 3 niveles: anch. 830 x prof. 510 mm
2 niveles pueden utilizarse como estantes
Capacidad de carga: 50 kg
altura útil 275 mm
- 4 ruedas giratorias, con 2 frenos
- 4 parachoques, de plástico
juego de montaje, montaje sencillo

Cocina de inducción

- 2 placas con conexión independiente
- superficie de cocción: vidrio, carcasa de material plástico
- pantalla digital
- temporizador digital (ajuste de tiempo de hasta 180 minutos)
- 6 niveles de potencia
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 niveles de ajuste de temperatura, rango de temperatura: 60 °C hasta 240 °C , con intervalos de 20 °C
- potencia nominal: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protección electrónica contra sobrecalentamientos
- medidas: anch. 600 x prof. 337 x alt. 70 mm



... se puede utilizar también por separado como bandeja portaobjetos



Placa adicional

para ser utilizada en el nivel superior como estante

- material: acero inoxidable
- medidas: anch. 600 x prof. 338 mm
- capacidad de carga: 50 kg

¡Sujeto a modificaciones técnicas!

5. Instalación

- Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe desempaquetarlo y desechar el material de embalaje del carro de servicio y de la cocina de inducción en su totalidad.



¡ADVERTENCIA!

- **Nunca** se deben retirar del aparato la tabla con los datos nominales y las indicaciones de seguridad.

5.1 Montaje del carro de servicio

Conjunto de entrega / denominación de las partes



3 niveles (el superior con una abertura para la cocina de inducción)



2 arcos



2 ruedas giratorias sin freno



2 ruedas giratorias con freno



1 placa adicional



12 tornillos Allen M8



12 arandelas



12 tuercas



4 parachoques



1 llave Allen

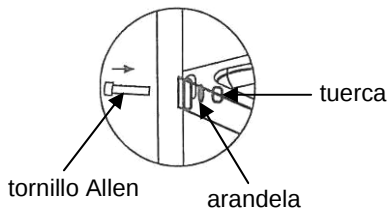


1 llave plana

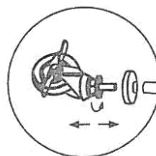


1 cocina de inducción

1. Montar el carro de servicio. El montaje debe empezar por fijar los estantes a los arcos. Debe recordar que el estante con la abertura debe montarse en la parte superior. Los estantes se pueden atornillar con los tornillos Allen, arandelas y tuercas que se incluyen en la entrega. Atornillar en un principio sólo manualmente.



2. Colocar el carro de servicio de lado.
3. Montar **los parachoques** en las ruedas giratorias y enroscar las ruedas a los arcos.
4. Colocar el carro de servicio verticalmente y comprobar que todas las ruedas toquen el suelo.
5. Atornillar los tornillos con la llave Allen. Para sujetar las tuercas, al atornillar, debe emplear la llave plana.
6. En caso de necesidad, usando las tuercas de seguridad se puede fácilmente modificar la altura de las ruedas giratorias.



¡INDICACIÓN!

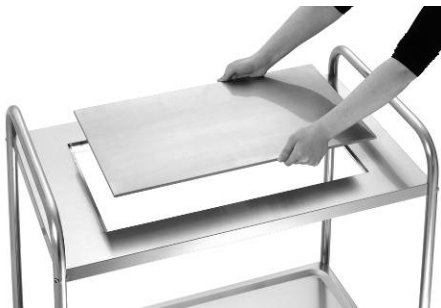
Para evitar rasguños en la superficie del aparato, la película de seguridad debe retirarse únicamente al finalizar el montaje.

Instalación de la cocina de inducción



1. Pasar el cable de alimentación por la abertura del estante superior y encajar la cocina de inducción. Debe prestar atención a que el aparato se encuentre en una posición estable.
2. Los estantes inferiores del carro de servicio pueden ser utilizados para colocar los utensilios de cocina.
3. Colocar el carro en el lugar deseado y bloquear las ruedas giratorias utilizando los frenos.

Instalación de la placa adicional



4. En el caso de que sea necesario utilizar todos los niveles del carro de servicio como estantes, debe colocarse la placa que se incluye en la entrega en la abertura del estante. Debe prestar atención a que la placa se haya insertado correctamente y el aparato se encuentre estable.
5. En los estantes del carro de servicio puede colocar vajilla de cocina.
6. Colocar el carro en el lugar deseado y bloquear las ruedas giratorias utilizando los frenos.

5.2 Ubicación

- Colocar el aparato en una superficie plana, estable, seca y que sea resistente al agua y a las altas temperaturas.
- **No colocar** el dispositivo cerca de hogueras, estufas eléctricas, estufas y otras fuentes de calor.
- No bloquear ni tapar la ranura de ventilación que sirve para dejar entrar y salir el aire del dispositivo. Se puede producir un sobrecalentamiento del dispositivo.
- Mantener una distancia mínima de 5 - 10 cm con paredes y otros objetos inflamables.
- **No colocar** la placa de inducción cerca de dispositivos y objetos sensibles a los campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, etc.).
- Si desea utilizar la placa de inducción por separado, como dispositivo de sobremesa, colóquela sobre una superficie plana segura que aguante el peso del dispositivo y no sea sensible al calor.
- No colocar **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable.
- Colocar el dispositivo de tal modo que garantice el acceso a la clavija, para poder desenchufar rápidamente el dispositivo en caso de necesidad.

5.3 Conexión eléctrica



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.

Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles.

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- **Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.**
- **O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.**
- **Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.**
- **Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.**
- **O circuito eléctrico da tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A. A ligação deve ser feita apenas directamente à tomada na parede, é proibida a utilização de distribuidores ou fichas múltiplas.**

6. Servicio

6.1 Modo de funcionamiento de las zonas de calentamiento por corrientes de inducción

En las cocinas de inducción la tensión eléctrica es conducida a la bobina del cable bajo el vidrio. De esta manera surgen campos magnéticos, los cuales a través del efecto físico calientan directamente la olla.

Esto significa ahorrar tiempo y energía, ya que aquí no se calienta primero, como sucede en las cocinas conveccionales, el elemento calefactor y la superficie de cocimiento de vidrio.

Otra ventaja es el corto tiempo necesario para cocer, gracias a la propiedades técnicas anteriormente mencionadas.

El flujo térmico cambia inmediatamente al ajustar las preferencias y se puede regular con gran precisión. La superficie de inducción que cocina reacciona a los cambios de colocación como lo haría una cocina de gas, ya que la energía llega enseguida a la olla sin calentar primero otros materiales.

La técnica de inducción une esta rapidez de reacción con la ventaja básica de la corriente, la cual permite la dosificación exacta del flujo térmico.

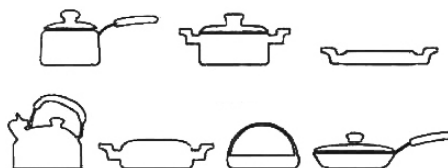
Otras ventajas de la cocina de inducción:

- Dado que la placa calefactor se calienta indirectamente, a través del fondo del recipiente, la comida que hierve no se quema fuertemente y casi no hay riesgo de que el usuario sufra quemaduras significantes. El calentamiento de la superficie de cocimiento de vidrio es únicamente el efecto del recipiente caliente.
- Si se enciende el aparato sin batería de cocina encima o la batería se retira del aparato, se produce una señal acústica repetitiva y el aparato se apaga después de 30 segundos.
- El aparato reconoce una batería de cocina adecuada en la placa calefactora. Si la batería de cocina no está indicada para las cocinas de inducción, no se transmite energía. El aparato se apaga después de 30 segundos.
- Durante el trabajo del dispositivo con un recipiente vacío, el termodetector garantiza la desconexión automática.

6.2 Recipientes adecuados y no adecuados

Recipientes adecuados

- o acero o fundición barnizada
- o hierro, acero o fundición no barnizada
- o acero noble 18/0 y aluminio, siempre que esté marcado como apto para inducción (preste atención a los símbolos del recipiente)



Para lograr un buen funcionamiento, todas las ollas y sartenes deben ser planas, fondo magnético. Para obtener mejores resultados solo se debe utilizar sartenes y ollas con un diámetro de 12 a 24 cm.

Por ejemplo

Ollas de inducción, juegos de 9 piezas

acero al cromoníquel • bordes pulidos • mangos aislantes

4 ollas con tapas

2,0 litros • Ø 16 cm • altura 10,0 cm

2,7 litros • Ø 18 cm • altura 11,0 cm

5,1 litros • Ø 24 cm • altura 11,5 cm

6,1 litros • Ø 20 cm • altura 20,0 cm

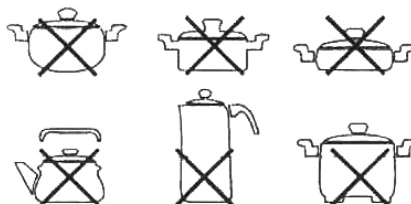
1 sartén

2,8 litros • Ø 24 cm • altura 6,5 cm

Bartscher n° art. A130442

Recipientes no adecuados

- o recipientes con fondos convexos
cerámica, vidrio;
- o acero noble, aluminio, bronce o cobre,
al menos que estén marcados como
aptos para cocinas a inducción;
- o ollas / sartenes con diámetro
menor de 12 cm;
- o recipientes con patas.



¡ATENCIÓN!

Use únicamente recipientes marcados como aptos para cocinas de inducción.

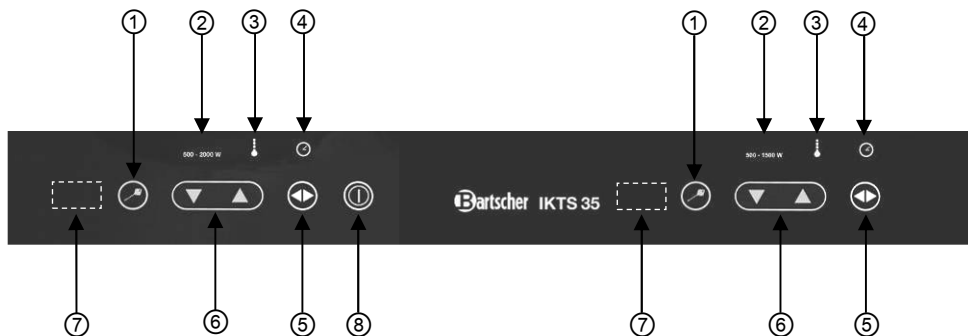
Si la cocina de inducción sufre demasiada desviación del recipiente magnético, se puede producir una disminución de potencia. Esto puede causar que deje de funcionar el dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento.

Por ello, no debe utilizar recipientes de aluminio, bronce o no metálicos.

6.3 Indicaciones de uso

- Antes de comenzar a utilizar el aparato debe limpiarlo de acuerdo a las indicaciones contenidas en el punto 7.2 “Limpieza”.

Panel de control (para ambas placas)



- ① Botones de bloqueo 
- ② Lámparas de control para ajuste de potencia **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Lámparas de control para ajuste de temperatura 
- ④ Lámparas de control para ajuste de tiempo 
- ⑤ Botones de selección : para ajuste de potencia, temperatura o tiempo
- ⑥ Botones de selección  : de reducción o aumento de potencia, temperatura o tiempo
- ⑦ Indicadores digitales
- ⑧ Botón **ON / OFF** ①

Encendido del dispositivo

- Meter la clavija en un enchufe individual con toma de tierra. Se oír una señal acústica.
- Apretar el botón **ON / OFF** ①.
Parpadearán las lámparas de control de potencia y temperatura en la placa en cuestión. El dispositivo se encuentra ahora en modo de espera.
- Colocar los utensilios apropiados con la comida para cocinar centralmente sobre la placa seleccionada.



¡ATENCIÓN!

No colocar nunca un utensilio vacío sobre la placa.

El calentamiento de una olla o una sartén vacía activará la protección contra el sobrecalentamiento, se encenderá la señal acústica y el dispositivo se apagará.

En el indicador digital aparece el comunicado de error „E2“.

En tal caso retirar el utensilio de la placa, dejar enfriar el dispositivo unos minutos.

Después el dispositivo funcionará sin ningún problema.

Ajuste de potencia

- Apretar el botón ◀▶.

La potencia configurada de **1500 W** (placa izquierda) o **1000 W** (placa derecha) aparecerá en la pantalla digital, a la izquierda junto al botón de bloqueo para la placa correspondiente, y el dispositivo se encenderá.

Con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲ se puede cambiar en cualquier momento la configuración en el margen **500 – 2000 W** o **500 – 1500 W**. La potencia seleccionada aparecerá en la pantalla digital junto a la placa correspondiente.

Ajuste de potencia

placa izquierda (500 - 2000 W)

500 W sincronizado
800 W sincronizado
1200 W
1500 W
1800 W
2000 W

placa derecha (500 - 1500 W)

(500 W sincronizado)
(800 W sincronizado)
(1000 W)
(1200 W)
(1300 W)
(1500 W)



¡INDICACIÓN!

Los datos arriba mencionados pueden diferir, dependen del tipo de utensilio de cocina.

Ajuste de temperatura

Si no puede trabajar con un margen de potencia dado, se puede cambiar con ayuda del botón ◀▶ en el modo de temperatura.

Aparecerá la temperatura preconfigurada „**240 °C**“ (para ambas placas) y el dispositivo se encenderá.

(Niveles de temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C**)

Con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲ se puede cambiar en cualquier momento la configuración en el margen **60 °C – 240 °C** en intervalos cada 20 °C. La temperatura seleccionada es mostrada en el indicador digital.

El dispositivo calienta la comida y la mantiene después constantemente a la temperatura configurada. La potencia es regulada automáticamente.



¡INDICACIÓN!

Si el dispositivo fue encendido sin un utensilio, o el utensilio fue retirado del dispositivo encendido, se volverá a oír la señal acústica, en el indicador digital aparecerá el comunicado de error „E0“ y el dispositivo se apagará después de 30 segundos aprox.

Ajuste de tiempo

Para configurar el tiempo de cocción apretar el botón ◀▶ hasta que la lámpara de control para ajuste de tiempo ⌚ se encienda.

En el indicador digital aparecerá la cifra „0“ y la lámpara de control para ajuste de tiempo ⌚ se encenderá.

Con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲ se puede seleccionar ahora el tiempo de funcionamiento de 1-5 minutos, y después en **intervalos de 5 minutos** (hasta un máximo de 180 minutos). La cuenta atrás se realizará en intervalos de un minuto, saltando el indicador digital después de unos segundos a la indicación anterior.

Después de transcurrir el tiempo, se oír la señal acústica y el dispositivo pasará automáticamente al modo de espera.



¡INDICACIÓN!

Cuando está en funcionamiento se puede cambiar el tiempo en cualquier momento con ayuda de los botones de selección ▼ o ▲. Gracias a la función de memoria en el dispositivo, el ajuste del grado de potencia o el grado de temperatura permanece sin cambios.

Botones de bloqueo

El dispositivo está equipado con dos botones de bloqueo  (para la placa correspondiente). Después de seleccionar el modo operativo se puede apretar estos botones (potencia o temperatura) para bloquear la función. Las lámparas de control sobre estos botones se encienden e indican que en este momento no se puede encender otros botones.

Para quitar el bloqueo hay que volver a apretar el botón de bloqueo durante 2 segundos hasta que la lámpara de control se vuelva a apagar.

Ahora se puede volver a encender todos los botones.

- Puede introducir en todo momento **cualquier cambio**. El dispositivo funcionará a partir de ahora con los últimos datos o configuraciones introducidos.
- Tenga cuidado de que el fondo de los utensilios de cocina no raye la superficie de las placas, aunque el rayado de la superficie no influye en las propiedades funcionales.



¡INDICACIÓN!

Si cuando está en funcionamiento quiere apagar una placa, apriete el botón ▼ de la placa correspondiente hasta que todos los ajustes se pongan a „0“ y las lámparas de control de los márgenes de potencia y temperatura parpadeen. La placa correspondiente se encuentra en modo de espera.

Para apagar todo el dispositivo apriete el botón ON/OFF ①.

- ¡Después de terminar de cocinar o calentar, saque la clavija de la toma de corriente (no deje el utensilio)!

7. Limpieza y conservación

7.1 Indicaciones de seguridad

- o Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- o Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- o Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.



¡ATENCIÓN!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

7.2 Limpieza

- o Limpiar el dispositivo regularmente.
- o Para facilitar la limpieza de la placa de inducción hay que sacarla de la cavidad en el carro de servicio.
- o Lavar la superficie de cocción y la carcasa de la placa de inducción con un paño suave y húmedo y un producto de limpieza suave no abrasivo.
- o Retirar la suciedad y el polvo de los orificios de ventilación en la pared posterior del dispositivo, eventualmente limpiarlos (p.ej. con un pincel o un ventilador).

- o No utilizar **nunca** para limpiar productos que contengan gasolina ni diluyentes para no dañar la superficie del dispositivo.
- o Limpiar el carro servicio y la placa empotrable con un paño húmedo y suave y un producto de limpieza no abrasivo.
- o Emplear solo un paño suave y no utilizar **nunca** ningún tipo de productos de limpieza ásperos que puedan rayar la superficie.
- o Después de limpiarlo hay que utilizar un paño suave y seco para secar y pulir la superficie.

8. Fallos posibles

Comunicado de error	Causa	Solución
E0	En la placa no hay ningún utensilio o el utensilio no es el apropiado.	Colocar el utensilio apropiado para cocinar en la placa.
E1	- El dispositivo está demasiado caliente (a causa de p.ej. una ranura de ventilación obstruida). - Partes dañadas (p.ej. el transistor)	- Limpiar la ranura de ventilación. Dejar enfriar el dispositivo unos minutos, después el dispositivo volverá a estar listo para trabajar. Si después de enfriarse el comunicado sigue en el indicador, contactar con el vendedor. - Contactar con el vendedor.
E2	Se ha encendido el sobrecalentamiento, el dispositivo se apaga.	Retirar el utensilio de la placa. Dejar enfriar el dispositivo unos minutos. Después el dispositivo volverá a estar listo para trabajar.
E3	Breve sobretensión.	Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente (¡sacar la clavija!). Dejar enfriar el dispositivo unos minutos, después el dispositivo volverá a esta listo para trabajar.

9. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

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

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

PORTUGUÊS**Tradução****do manual de instruções original**

Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais	112
1.1 Informações sobre o manual de instruções.....	112
1.2 Explicação dos símbolos	112
1.3 Responsabilidade e garantia	113
1.4 Direitos de autor	113
1.5 Declaração de conformidade.....	114
2. Segurança.....	114
2.1 Indicações de segurança.....	114
2.2 Fontes de perigo	115
2.3 Utilização de acordo com as disposições.....	118
3. Transporte, embalagem e armazenamento.....	119
3.1 Controle na entrega.....	119
3.2 Embalagem	119
3.3 Armazenamento	119
4. Dados técnicos.....	120
5. Instalação.....	121
5.1 Montagem do carrinho de serviço de mesa.....	121
5.2 Colocação	123
5.3 Conexão eléctrica.....	124
6. Utilização	125
6.1 Funcionamento dos fogões indutores.....	125
6.2 Utensílios de cozinha adequados e inadequados	125
6.3 Indicações relativas à utilização	127
7. Limpeza e manutenção.....	130
7.1 Indicações de segurança.....	130
7.2 Limpeza.....	130
8. Possíveis problemas.....	131
9. Reciclagem	132

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

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

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



PERIGO!

Este símbolo indica uma risco directo, que pode provocar danos corporais sérios ou levar à morte.

- Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.



ATENÇÃO!

Este símbolo indica situações perigosas, que podem provocar danos corporais graves ou levar à morte.

- Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos destas ameaças.



CUIDADO!

Este símbolo indica a possibilidade de surgimento de situações perigosas, que podem provocar danos corporais leves ou a danificação, funcionamento defeituoso e/ou destruição do aparelho.

- Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos destas ameaças.



NOTA!

Este símbolo indica conselhos e informações, que devem ser cumpridos, para tornar o manuseamento do aparelho eficaz e livre de defeitos.



ATENÇÃO! Campo magnético!

Este símbolo informa sobre os campos magnéticos, que surgem durante o funcionamento do aparelho e que podem provocar perturbações.

- Deve respeitar as seguintes indicações para evitar a interferência mencionada.

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia.



NOTA!

Antes de iniciar qualquer utilização do aparelho, especialmente antes de ligá-lo, deve ler atenciosamente o presente manual de instruções!

O produtor **não se responsabiliza** pelos danos e estragos resultantes:

- do não cumprimento das indicações relativas à utilização e limpeza;
- da utilização discordante da destinação do aparelho;
- da introdução de alterações pelo utilizador;
- da aplicação de peças complementares que não foram aprovadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade



O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU. Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC. Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente.

Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Ler atentamente o manual de instruções antes de iniciar a utilização do aparelho e seguidamente guardá-lo cuidadosamente. Quando passar o aparelho a terceiros, também deve entregar o presente manual de instruções.

Todas as pessoas que utilizarem o aparelho, têm que respeitar as recomendações e indicações, que encontram-se no presente manual de instruções.

2.1 Indicações de segurança

- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- o O aparelho pode ser utilizado por **crianças a partir de 8 anos de idade**, tal como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, com pouca experiência e/ou conhecimento, se encontrarem-se sob supervisão ou forem devidamente instruídas no que diz respeito à utilização segura do aparelho e entenderam os perigos associados.
- o **As crianças** não devem brincar com o aparelho.
- o A limpeza e **os trabalhos de manutenção não podem** ser efectuadas **por crianças**, a menos que tenham completado os 8 anos de idade e encontrem-se sob supervisão.
- o **As crianças abaixo dos 8 anos de idade** não podem encontrar-se na proximidade do aparelho nem junto ao cabo de ligação.
- o **Nunca** deve deixar o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento.
- o Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando peças e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**
- o Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

- Controlar regularmente o cabo de alimentação contra danificações. Nunca deve utilizar-se o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então de forma a evitar qualquer perigo deve encomendar-se o seu arranjo num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- O aparelho não foi projectado para cooperação com um temporizador externo ou um controlo remoto.
- O aparelho apenas deve ser utilizado em compartimentos fechados.
- O aparelho não deve ser tratado como uma prateleira, não deve colocar louça vazia sobre o mesmo.
- A superfície de cozedura foi feita de vidro resistente a alta temperatura. No caso de uma danificação ou se surgir uma pequena fractura, deve desligar imediatamente o aparelho da corrente eléctrica e notificar o ponto de serviço.

2.2 Fontes de perigo



PERIGO!

Perigo de choque eléctrico!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado ou a ficha danificada.
- Não abrir a caixa do aparelho, sob qualquer circunstâncias. No caso de uma alteração da instalação eléctrica ou de uma reconstrução da estrutura eléctrica ou mecânica, existe o risco de um choque eléctrico.
- Não colocar nenhuns objectos, tais como arame ou ferramentas nas ranhuras de ventilação (entrada e saída de ar).
- Nunca deve imergir o aparelho ou a ficha em água ou outros líquidos.
- **Nunca** deve manusear o aparelho com as mãos húmidas ou enquanto encontrar-se sobre um soalho molhado.
- Remover a ficha da tomada,
 - quando o aparelho já não for utilizado,
 - quando ocorrerem perturbações durante a utilização,
 - antes de limpar o aparelho.



PERIGO!

Perigo de sufocamento!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Impossibilitar o acesso de crianças aos materiais de embalagem, tais como sacos de plástico e elementos de esferovite.



ATENÇÃO!

Perigo resultante do campo electromagnético!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Os objectos magnéticos, tais como cartões de crédito, suportes de dados ou calculadoras não podem encontrar-se na vizinhança directa do aparelho ligado. O seu funcionamento pode ser perturbado pelo campo magnético.
- Não abrir a protecção de baixo!
- Tomar atenção, para que os utensílios de cozedura encontrem-se sempre no meio da área operacional, para que os seus fundos tapem o máximo possível o campo electromagnético.
- As análises científicas confirmam, que as cozinhas de indução não constituem uma ameaça. No entanto as pessoas com um pacemaker, devem manter uma distância de pelo menos 60 centímetros do aparelho ligado.



ATENÇÃO!

Perigo de queimadura!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Algumas das peças do aparelho podem aquecer fortemente durante o seu funcionamento. **Deve recordar-se**, de que a cozinha de indução por si própria não produz calor durante a cozedura. No entanto a superfície de cozedura é aquecida com o calor da louça de cozedura!
- Não deve colocar nenhuns utensílios de cozinha de metal sobre a área de cozedura, tampas de tachos ou frigideiras, facas e outros objectos de metal. Estes objectos podem aquecer fortemente após ligar o aparelho.
- Deve recordar-se de que tais objectos como anéis, relógios, etc. podem aquecer, se encontrarem-se perto da área de cozedura.

- Não mover o fogão de indução durante o processo de cozedura e juntamente com os utensílios de cozedura quentes.
- Não colocar folha de alumínio ou placas metálicas sobre a superfície do aparelho, para evitar o sobreaquecimento.



ATENÇÃO!

Perigo de incêndio!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Absolutamente deve evitar o sobreaquecimento duradouro de óleos e gorduras! O óleo ou gordura sobreaquecidos podem incendiar rapidamente. Se na área de cozedura ocorrer uma ignição, deve desligar o aparelho e extinguir a chama com uma tampa grande, um prato ou um pano húmido.

Nunca deve extinguir a chama com água!

Após extinguir o fogo, deve aguardar até que os utensílios, que encontram-se sobre a área de cozedura, arrefeçam e assegurar um fluxo adequado de ar fresco.



ATENÇÃO!

Perigo de explosão!

Deve respeitar as seguintes indicações para evitar os efeitos ocorrentes deste risco.

- Na proximidade do aparelho não podem encontrar-se nenhuns recipientes de plástico, substâncias ácidas ou alcalinas inflamáveis (facilmente comburentes), pois o mesmo pode encurtar a vida útil do aparelho e pode existir o perigo de deflagração quando o mesmo for ligado.
- Não deve aquecer recipientes fechados, p. ex. latas de conservas sobre a área de cozedura de indução. Os recipientes ou as latas podem explodir (quebrar-se) como resultado do efeito da hipertensão. A lata de conserva deve ser aquecida abrindo a mesma e colocando-a num tacho com pouca água, que deve ser colocado sobre a área de cozedura para proceder com o aquecimento



CUIDADO!

- Não usar objectos agudos ou produtos de limpeza ásperos para a limpeza da superfície.
- Nunca deve transportar, mover ou levantar o aparelho, segurando pelo cabo de alimentação.
- O cabo de alimentação deve ser sempre desconectado da tomada puxando apenas pela ficha.

2.3 Utilização de acordo com as disposições

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

O **fogão de indução** é destinado para **preparar** e **aquecer** alimentos usando os utensílios adequados.

O **fogão de indução não** deve ser usado para:

- aquecer locais;
- aquecer líquidos ou materiais voláteis, perigosos ou inflamáveis.



CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.

Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

**Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue país.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.**

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

Carrinho com placa de indução IKTS 35, nº de ref.: 105841

Aplicação elástica como posto de cozedura adicional em interiores. Solução móvel para catering ou preparação de pratos directamente junto do cliente.

- dimensões: L 920 x P 600 x A 940 mm
- cozinha de indução facilmente removível para facilitar a limpeza, conjunto desdobrável (embalagem de transporte plana), montagem fácil
- peso: 15 kg

O completo é composto por:



Carrinho de transporte / serviço de mesa

- aço cromoníquel
- 3 níveis: L 830 x P 510 mm
2 níveis que podem ser utilizados como prateleiras
capacidade de carga: 50 kg cada
altura útil 275 mm
- 4 rodas giratórias com 2 travões
- 4 pára-choques, plásticos
- conjunto desdobrável, montagem fácil

Fogão de indução

- 2 placas ligadas separadamente
- superfície de cozedura: vidro, caixa de plástico
- ecrã digital
- temporizador digital (configuração do tempo: até 180 minutos)
- 6 níveis de potência (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 níveis de regulação de temperatura
Âmbito de temperatura: 60 °C a 240 °C , em intervalos de 20 °C
- conexão: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protecção electrónica contra o sobreaquecimento
- dimensões L 600 x P 337 x A 70 mm



... também pode ser utilizado separadamente como aparelho tabular

**Placa adicional**

para utilizar o nível de cima como prateleira

- material: aço inoxidável
- dimensões: L 600 x P 338 mm
- capacidade de carga: 50 kg

Reserva-se o direito de introdução de alterações técnicas!

5. Instalação

- Desembalar o aparelho e eliminar o material de embalagem completo do carrinho de serviço de mesa e do fogão de indução antes de iniciar a utilização.

**ATENÇÃO!**

- **Nunca** deve eliminar a chapa de identificação e outra rotulagem de aviso do aparelho.

5.1 Montagem do carrinho de serviço de mesa

Âmbito de entrega / nomes das peças



3 níveis (superior com recorte para o fogão de indução)



2 arcos



2 rodas giratórias sem travão



2 rodas giratórias com travão



1 placa adicional



12 parafusos allen M8



12 arruelas



12 porcas



4 pára-choques



1 chave allen

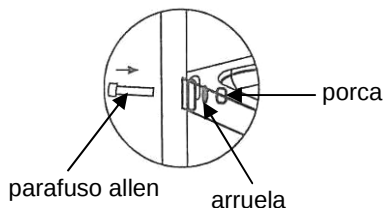


1 chave plana

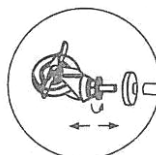


1 fogão de indução

1. Montar o carrinho de serviço de mesa.
A montagem deve ser iniciada pela fixação das prateleiras aos arcos. Deve recordar-se que a prateleira com o recorte deve encontrar-se no topo. As prateleiras devem ser aparafusadas com os parafusos allen, as arruelas e as roscas que fazem parte do conjunto, primeiro apenas com as mãos.



2. Colocar o carrinho de serviço de mesa de lado.
3. Montar os **pára-choques** por cima das rodas giratórias e aparafusar as rodas aos arcos.
4. Colocar o carrinho de serviço de mesa verticalmente e verificar se todas as rodas têm contacto com o solo.
5. Aparafusar os parafusos allen com a chave allen. Usar a chave plana para manter estáveis as porcas durante o aparafusamento.
6. Se for necessário, pode alterar facilmente a altura das rodas giratórias com as porcas de bloqueio.



NOTA!

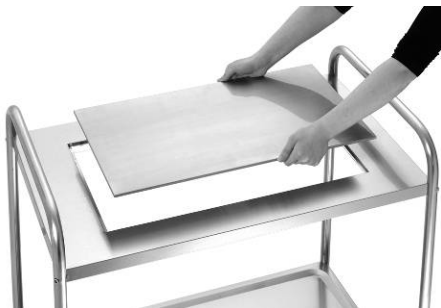
A folha de protecção deve ser eliminada apenas após terminar a montagem, para evitar arranhões da superfície.

Colocação do fogão de indução



1. Passar o cabo de alimentação pelo recorte na prateleira de cima e fixar o fogão de indução. Deve tomar atenção à estabilidade de fixação do aparelho.
2. As prateleiras mais baixas do carrinho de serviço de mesa podem ser aproveitadas como lugar para os utensílios de cozinha.
3. Colocar o carrinho no lugar desejado e bloquear as rodas giratórias com os travões.

Fixação da placa adicional



4. Se for necessário usar todos os níveis do carrinho de serviço de mesa como prateleiras, deve fixar a placa adicional, que faz parte do conjunto, no recorte do nível de cima. Tomar atenção à estabilidade de fixação da placa.
5. Colocar a louça de cozinha sobre as prateleiras do carrinho de serviço de mesa.
6. Colocar o carrinho no lugar desejado e bloquear as rodas giratórias com os travões.

5.2 Colocação

- Colocar o aparelho sobre um substrato plano, estável, seco e impermeável, resistente a altas temperaturas.
- Não deve colocar-se o aparelho perto de fogo berto, fogões eléctricos, fogões e outras fontes de calor.
- Não deve bloquear-se nem tapar as ranhuras de ventilação que servem para ventilar o aparelho. O mesmo pode levar ao sobreaquecimento do aparelho.
- Manter uma distância de pelo menos 5 – 10 cm das paredes inflamáveis e de outros objectos.
- Não deve colocar-se a placa de indução perto de aparelhos ou objectos sensíveis ao campo magnético (por exemplo rádio, televisão, etc.).
- Se quiser usar a placa de indução separadamente em cima de uma mesa, a mesma deve ser colocada em cima de uma superfície plana e segura, que possa aguentar com o peso do aparelho e que não seja sensível ao calor.
- **Nunca** coloque o aparelho em cima de qualquer superfície inflamável (como por exemplo o tampo de alguma mesa, um tapete, etc.).
- O aparelho deve ser colocado de forma a ter um acesso fácil à tomada, para que caso seja necessário, poder desligar o mesmo rapidamente da electricidade.

5.3 Conexão eléctrica



PERIGO! Perigo de choque eléctrico!

O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!

Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela). Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- A tomada eléctrica tem que estar protegida com pelo menos 16A. Deve ligar-se o aparelho apenas directamente à tomada inserida na parede; não pode usar-se um distribuidor ou uma tomada múltipla.

6. Utilização

6.1 Funcionamento dos fogões indutores

No fogão indutor, por baixo da superfície do vidro temos uma bobine de indução a que é aplicada voltagem eléctrica. Isto cria campos magnéticos, que aquecem directamente o fundo dos utensílios de cozinha através de um efeito físico. Isto poupa energia e tempo porque ao contrario das placas de aquecimento comuns, o utensílio de cozinha é que aquece e não o elemento aquecedor e o vidro.

Devido às características técnicas descritas acima, outra vantagem é a do reduzido tempo para começar a cozinhar. Para além disso, o fluxo de calor regula-se facilmente e pode ser controlado.

O fogão indutor pode ser regulado tão facilmente como um forno a gás, uma vez que a energia atinge a panela sem ter que aquecer primeiro outros materiais. A tecnologia de indução combina esta reacção rápida com a vantagem da electricidade, o que significa que é possível ajustar precisamente o fornecedor de calor.

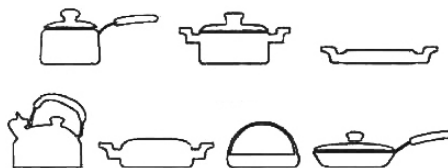
Outras vantagens do fogão de indução:

- Uma vez que a zona de cozedura é aquecida indirectamente através do fundo do utensílio de cozinha, o derrame de comida não pode agarrar e queimar e dificilmente há perigo de queimaduras para o utilizador. O aquecimento da placa de vidro resulta do utensílio de cozinha quente.
- Se o aparelho for ligado sem um recipiente em cima do mesmo ou se o mesmo recipiente for tirado, ouve-se um sinal sonoro que se repete e o aparelho desliga-se passados uns 30 segundos.
- O aparelho reconhece, se na placa de cozedura encontra-se um recipiente adequado. Se o recipiente não for adequado para os fogões de indução, não haverá transmissão de energia. O aparelho desliga-se passados uns 30 segundos.
- Ao utilizar utensílios de cozinha vazios, um sensor de energia desliga automaticamente.

6.2 Utensílios de cozinha adequados e inadequados

Utensílios de cozinha adequados

- o aço ou ferro fundido esmaltado;
- o ferro, aço ou ferro fundido não esmaltado;
- o aço inoxidável 18/0 e alumínio, se estiver marcado como sendo adequado para indução (siga a descrição do utensílio);



Para um bom funcionamento, todas as panelas e frigideiras devem ter um fundo plano e magnético. Para obter melhores resultados deve usar-se apenas panelas e tachos com um diâmetro de 12 a 24 cm.

Por exemplo:

Trem de cozinha de 9 peças em crómio e aço niquelado

• rebordos polidos • pegas que não aquecem

4 panelas com tampa

2.0 litros • Ø 16 cm • altura 10.0 cm

2.7 litros • Ø 18 cm • altura 11.0 cm

5.1 litros • Ø 24 cm • altura 11.5 cm

6.1 litros • Ø 20 cm • altura 20.0 cm

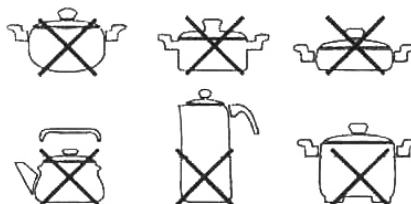
1 frigideira

2.8 litros • Ø 24 cm • altura 6.5 cm

N.º de ref. Bartscher: A130442

Utensílios de cozinha inadequados

- o recipientes com o fundo convexo;
- o cerâmica, vidro;
- o aço inoxidável, alumínio, bronze ou cobre excepto quando devidamente assinalados como adequa dos para indução;
- o panelas ou frigideiras com um diâmetro inferior a 12 cm;
- o utensílios com pernas.



CUIDADO!

Por favor utilize somente os utensílios assinalados como adequados para fogão indutor.

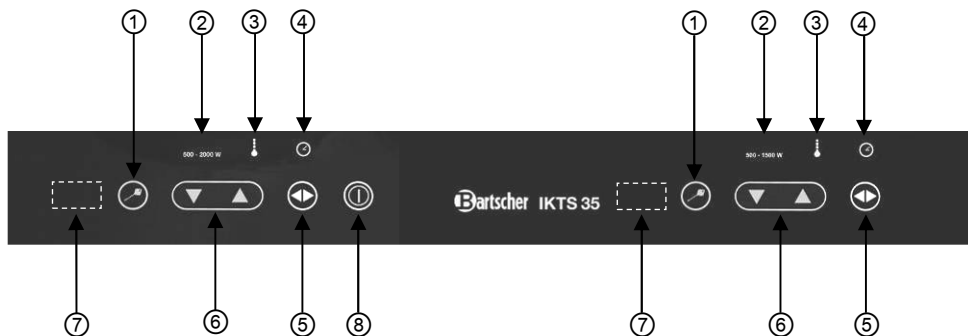
Se o fogão de indução reconhecer um desvio demasiado grande no recipiente magnetizador, a potência do aparelho baixa. Em consequência pode deixar de funcionar a protecção contra o sobreaquecimento.

Por isso não deve usar-se recipientes de alumínio, latão ou não-metálicos.

6.3 Indicações relativas à utilização

- Antes de iniciar a utilização do aparelho, o mesmo deve ser limpo de acordo com as indicações do ponto 7.2 „Limpeza“.

Placa de utilização (para as duas áreas de aquecimento)



- ① Botões de bloqueio 
- ② Lâmpadas de controle da potência **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Lâmpadas de controle de configuração da temperatura 
- ④ Lâmpadas de controle de configuração do tempo 
- ⑤ Botões de selecção : para configurar a potência, a temperatura ou o tempo
- ⑥ Botões de selecção : para baixar ou aumentar a potência, a temperatura ou o tempo
- ⑦ Indicadores digitais
- ⑧ Interruptor **ON / OFF** 

Ligação

- A ficha deve ser inserida numa tomada eléctrica singular com fio-terra. Ouve-se um sinal sonoro.
- Premir o interruptor **ON / OFF** ⑧.
As luzes de controle da potência e da temperatura da respectiva área de aquecimento piscam. O aparelho encontra-se em standby.
- Colocar o recipiente seleccionado com os produtos no centro da área de aquecimento seleccionada.



CUIDADO!

Nunca deve colocar-se um recipiente vazio sobre a área de aquecimento.

O aquecimento de um tacho ou uma panela vazia activa a protecção contra o sobreaquecimento, liga-se o sinal sonoro e o aparelho desliga-se.

No indicador digital aparece uma mensagem sobre o erro „E2“.

Nesse caso deve retirar-se o recipiente da área de aquecimento, deixar o aparelho durante alguns minutos para arrefecer.

Seguidamente o aparelho pode continuar a funcionar sem problemas.

Configuração da potência

- Premir o botão ◀▶.

A potência configurada anteriormente **1500 W** (área de aquecimento da esquerda) e **1000 W** (área de aquecimento da direita) aparece no indicador digital, do lado esquerdo ao lado do botão de bloqueio da respectiva área de aquecimento e o aparelho liga-se.

Pode alterar-se a configuração no âmbito de **500 – 2000 W** ou **500 – 1500 W** com os botões de selecção ▼ ou ▲ a cada momento. A potência seleccionada aparece no indicador digital junto à respectiva área de aquecimento.

Configuração da potência

área de aquecimento
esquerda (500 - 2000 W)

500 W marcado

800 W marcado

1200 W

1500 W

1800 W

2000 W

(área de aquecimento
direita 500 - 1500 W)

(500 W marcado)

(800 W marcado)

(1000 W)

(1200 W)

(1300 W)

(1500 W)



NOTA!

Os dados mencionados podem variar, dependendo do tipo de utensílio de cozinha.

Configuração da temperatura

Se não conseguir trabalhar com o respectivo âmbito de potência, a mesma pode ser alterada com os botões ◀▶ na área das temperaturas.

Aparece a temperatura pré-configurada „**240 °C**“ (para ambas as áreas) e o aparelho liga-se.

(Níveis de temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C**)

Pode alterar-se a configuração no âmbito de 60 °C – 240 °C em intervalos de 20 °C a cada momento com os botões ▼ ou ▲. A temperatura seleccionada aparece no indicador digital. O aparelho aquece o prato e seguidamente mantém o mesmo na temperatura seleccionada. A regulação da potência é feita automaticamente.



NOTA!

Se o aparelho foi ligado sem o recipiente ou o recipiente foi retirado do aparelho ligado ouve-se novamente um sinal sonoro, no indicador digital aparece uma mensagem de erro „E0“ e o aparelho desliga-se após aprox. 30 segundos.

Configuração do tempo

Para configurar o tempo de cozedura deve premir-se o botão ◀▶ até que a lâmpada de controle da configuração do tempo acenda.

No indicador digital aparece o dígito „0“ e a lâmpada de controle da configuração do tempo ⌚ acende.

Agora pode seleccionar-se o tempo de funcionamento de 1 a 5 minutos com os botões de selecção ▼ ou ▲ e seguidamente **em intervalos de 5 minutos** (até um máximo de 180 minutos). O tempo é contado em intervalos de minutos, no entanto o indicador digital passa após alguns segundos para a posição anterior.

Após passar o tempo configurado, ouve-se um sinal sonoro e o aparelho passa automaticamente para o modo standby.



NOTA!

Durante o funcionamento pode alterar-se o tempo a cada momento com os botões de selecção ▼ ou ▲. Graças à função de memorização no aparelho, a configuração do nível de potência ou do nível de temperatura permanece inalterado.

Botões de bloqueio

O aparelho vem aequipado com dois botões de bloqueio  (para as respectivas áreas de aquecimento). Após seleccionar o modo de funcionamento pode ligar-se os mesmos botões (potência ou temperatura), para bloquear a função. As lâmpadas de controle por cima dos mesmos botões acendem-se e indicam, que nesse espaço de tempo não pode iniciar-se outros botões.

Para eliminar o bloqueio, deve premir-se novamente o botão de bloqueio durante 2 segundos, até que a lâmpada de controle apague-se outra vez.

Agora pode iniciar-se novamente todos os botões.

- Agora pode introduzir-se **todas as alterações** a cada momento. O aparelho funciona de acordo com os dados ou as configurações introduzidas anteriormente.
- Deve tomar-se atenção para que o fundo dos utensílios de cozedura não movimentem-se sobre a superfície de cozedura das áreas de aquecimento, apesar do riscamento da superfície não influenciar as características de funcionamento do aparelho.



NOTA!

Se durante o funcionamento quiser desligar uma das áreas de aquecimento, deve premir-se o botão ▼ da respectiva área de aquecimento, até que todas as configurações passem para a posição „0“ e as lâmpadas de controle do âmbito de potência e temperatura comecem a piscar. As respectivas áreas de aquecimento encontram-se em modo standby. Para desligar completamente o aparelho deve premir-se o interruptor ON/OFF ①.

- Após terminar a cozedura ou o aquecimento, deve retirar-se a ficha da tomada eléctrica (**não deixar a mesma na tomada**)!

7. Limpeza e manutenção

7.1 Indicações de segurança

- o Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!) e que arrefeceu.
- o Não use produtos ácidos e não deixe que água entre no aparelho.
- o Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em água ou outros líquidos.



CUIDADO!

O aparelho não está preparado para ser lavado com jactos de água. Por isso não deve usar água à pressão para limpar o aparelho!

7.2 Limpeza

- o O aparelho deve ser limpo regularmente.
- o Para facilitar a limpeza do aquecedor de indução deve tirar-se o mesmo da cavidade no carrinho de servir.
- o A superfície de aquecimento e o invólucro do aquecedor de indução devem ser limpos com um pano macio e com um detergente suave, que não risque.
- o As ranhuras de ventilação na parede de trás do aparelho devem ser mantidas imunes da sujidade e do pó, eventualmente podem ser limpas (por exemplo com um pincel ou uma ventoinha).

- o **Nunca** deve usar-se meios de limpeza que contenham gasolina ou diluentes para não danificar a superfície do aparelho.
- o Limpar o carrinho de servir e a placa de inserção com um pano macio e húmido e um produto de limpeza suave.
- o Usar apenas um pano macio e **nunca** deve usar-se nenhum tipo de detergente granulado, que possa riscar a superfície.
- o Após a limpeza deve usar-se um pano macio e seco para secar e polir a superfície.

8. Possíveis problemas

Mensagem de erro	Causa	Solução
E0	Na área de aquecimento não encontra-se nenhum utensílio ou o utensílio é inadequado.	Colocar um utensílio de cozinha adequado sobre a área de aquecimento.
E1	- O aparelho está demasiado quente (por exemplo por causa da ranhura de ventilação tapada). - Peças danificadas (por exemplo o transistor)	- Limpar a ranhura de ventilação. Deixar o aparelho durante alguns minutos para arrefecer, seguidamente o aparelho está novamente pronto a ser utilizado. Se após a resfrição a mensagem sobre o erro continuar no indicador, deve contactar-se o vendedor. - Contactar o vendedor.
E2	O sobreaquecimento ligou-se, o aparelho desligou-se.	Tirar o utensílio da placa de aquecimento. Deixar o aparelho durante alguns minutos para arrefecer. Seguidamente o aparelho está pronto a ser utilizado.
E3	Sobretensão temporária.	O aparelho pode ser desligado da tomada (tirar a ficha!). O aparelho deve ser deixado alguns minutos para arrefecer, seguidamente está pronto a ser utilizado.

9. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.



ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.



NOTA!



Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

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

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

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

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

1. Algemeen	134
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	134
1.2 Symboolverklaring	134
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	135
1.4 Auteursrecht	135
1.5 Verklaring van Conformiteit	136
2. Veiligheid	136
2.1 Veiligheidsaanwijzingen	136
2.2 Gevarenbronnen	137
2.3 Reglementair gebruik	140
3. Transport, verpakking en bewaring	141
3.1 Controle bij aflevering	141
3.2 Verpakking	141
3.3 Bewaring	141
4. Specificaties	142
5. Installatie	143
5.1 Montage	143
5.2 Plaatsing	145
5.3 Elektrische aansluiting	146
6. Bediening	147
6.1 Werking van inductiekookplaten	147
6.2 Geschikt en ongeschikt kookgerei	147
6.3 Aanwijzingen voor de bediening	149
7. Reiniging en onderhoud	152
7.1 Veiligheidsvoorschriften	152
7.2 Reiniging	152
8. Mogelijke storingen	153
9. Afvalverwijdering	154

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het 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.

1.2 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 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.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, 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 auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

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

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden.

Lees voor het gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar hem vervolgens goed! Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

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

2.1 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 letsels.

- 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.

2.2 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.

2.3 Reglementair gebruik

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

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

De inductiekookplaat 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.

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

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

3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

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

4. Specificaties

Inductie-serveerwagen IKTS 35, Art.-Nr.: 105841

Flexibel in het gebruik, bijvoorbeeld als extra kookplaat voor binnen. De mobiele oplossing voor catering, buffetten of voor de bereiding van eten direct aan tafel bij uw gast.

- Afmetingen: B 920 x D 600 x H 940 mm
- Eenvoudig uitneembare inductiekookplaat voor makkelijk schoonmaken
Bouwpakket (platte transportverpakking), eenvoudige montage
- Gewicht: 15 kg

Bestaat uit:



Serveer-/Transportwagen

- chroomnikkelstaal
- 3 niveaus: B 830 x D 510 mm
2 niveaus om te gebruiken als draagbladen
draagvermogen: 50 kg
nuttige hoogte: 275 mm
- 4 zwenkwielletjes, waarvan 2 geremd
- 4 stootdempers, kunststof
- bouwpakket, eenvoudige montage

Inductiekookplaat

- 2 kookvlakken, apart instelbaar
- Kookvlak: glas, behuizing kunststof
- Digitale aflezing
- Digitale tijdschakelklok (tijdinstelling tot 180 minuten)
- 6 vermogensniveaus:
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-traps temperatuurinstelling
Temperatuurbereik: 60 °C tot 240 °C met intervallen van 20 °C
- Aansluitwaarden: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- Elektronische bescherming tegen oververhitting
- Afmetingen: B 600 x D 337 x H 70 mm



... ook apart te gebruiken als tafelapparaat



Inlegplaat

Om het bovenste draagblad als opstelvlak te gebruiken

- Materiaal: edelstaal
- Afmetingen: B 600 x D 338 mm
- Draagvermogen: 50 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie

- Pak het apparaat uit voordat u begint met het gebruik en verwijder al het verpakkingsmateriaal van de serveerwagen en de inductiekookplaat.



VOORZICHTIG!

- Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

5.1 Montage

Meegeleverd / namen van de onderdelen



3 x draagbladen (de bovenste met een uitsparing voor de inductiekookplaat of inlegplaat)



2 x beugels



2 x zwenkwielen zonder rem



2 x zwenkwielen met rem



1 x inlegplaat



12 x M8 inbusschroeven



12 x beschermringetjes



12 x moeren



4 x stootdempers



1 x inbussleutel

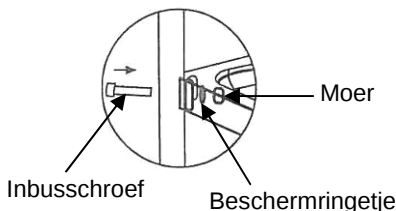


1 x steeksleutel

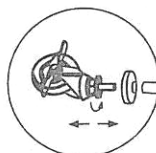


1 x inductiekookplaat

1. Monteer de serveerwagen Maak om te beginnen de draagbladen vast aan de beugels. Denk er daarbij om dat u het draagblad met de opening aan de bovenkant monteert. Schroef de draagbladen met de meegeleverde inbusschroeven, beschermringetjes en moeren voorlopig handvast aan de beugel.



2. Leg de serveerwagen op zijn kant.
3. Bevestig de stootdempers boven de zwenkwieltjes en schroef de zwenkwieltjes aan de beugels.
4. Zet de serveerwagen overeind en controleer of alle zwenkwieltjes de grond raken.
5. Draai de inbusschroeven stevig aan met de inbussleutel. Gebruik de steeksleutel als hulp om de moeren vast te houden.
6. U kunt de in hoogte verstelbare zwenkwieltjes met behulp van de contra moeren naar behoefte verstellen.



TIP!

Verwijder de beschermfolie pas na het monteren om te voorkomen dat u het oppervlak beschadigt!

Inzetten van de inductiekookplaat



1. Haal de voedingskabel door de opening in het bovenste draagblad en laat de inductiekookplaat in het gat zakken. Zorg ervoor dat het apparaat stabiel in het blad is geplaatst.
2. Gebruik de onderste plank van de serveerwagen om keukengerei op te zetten.
3. Blokkeer de zwenkwieltjes met behulp van de parkeerremmen.

Inzetten van de inlegplaat



4. Wanneer u gebruik wilt maken van alle draagbladen van de serveerwagen, plaats dan de meegeleverde inlegplaat in de hiervoor bestemde uitsparing in het bovenste draagblad. Zorg ervoor dat de plaat stabiel in het blad is geplaatst.
5. Plaats het keukengerei op de draagvlakken van de serveerwagen.
6. Blokkeer de zwenkwieltjes met behulp van de parkeerremmen.

5.2 Plaatsing

- 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.
- 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.).
- Wanneer u de inductiekookplaat als losstaand tafelapparaat wilt gebruiken, plaats het apparaat dan op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en die ongevoelig is voor warmte.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- 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.

5.3 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.

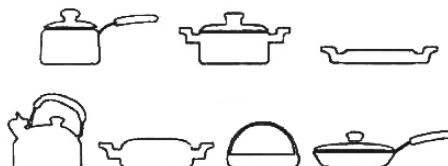
Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden, ook ontstaat er nauwelijks verbrandingsgevaar voor de gebruiker. De verwarming van het kookveld is alleen een gevolg van het hete kookgerei.
- Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van de plaat, dan hoort u een herhaald 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

- o Staal of geëmailleerd gietijzer;
- o IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- o Edelstaal 18/0 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 tot 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

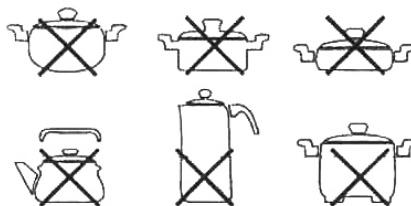
Bartscher Art.-nr.: A130442

1 pan

2,8 Liter • Ø 24 cm • hoogte 6,5 cm

Ongeschikt kookgerei

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



VOORZICHTIG!

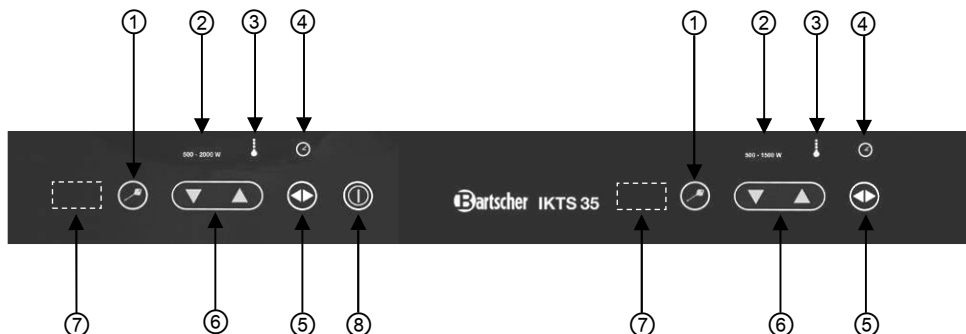
Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekook-platen uitgewezen is!

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".

Bedieningspaneel (beide kookvlakken)



- ① Blokkeerknoppen 
- ② Controlelampjes voor de instelling van het vermogen 500 - 2000 W / 500 - 1500 W
- ③ Controlelampjes voor de instelling van de temperatuur 
- ④ Controlelampjes voor de instelling van de tijd 
- ⑤ Keuzetoetsen : voor de instelling van het vermogen, de temperatuur of de tijd
- ⑥ Keuzetoetsen : Verlagen of verhogen van het vermogen, de temperatuur of de tijd
- ⑦ Digitale displays
- ⑧ AAN/UIT-knop 

Het apparaat inschakelen

- Steek de stekker in een enkel, geaard stopcontact. U hoort een geluidssignaal.
- Druk op de **AAN/UIT-knop** ⑧.
De controlelampjes voor vermogen en temperatuur van het gegeven kookvlak gaan knipperen. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats geschikt kookgerei met het gerecht centraal op het gekozen kookvlak.



VOORZICHTIG!

Zet nooit leeg kookgerei op de kookoppervlakte.

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 de pan van het kookvlak en laat het apparaat een paar minuten afkoelen.

Daarna werkt het apparaat weer zonder problemen.

Instelling van het vermogensniveau

- Druk op de knop .

Het voorgeprogrammeerde vermogen **1500 W** (linker kookvlak), resp. **1000 W** (rechter kookvlak) wordt getoond op de digitale display die zich links naast de blokkeerknop van het betreffende kookvlak bevindt en het apparaat schakelt in.

U kunt met behulp van de keuzetoetsen  of  op ieder moment het vermogensniveau binnen het bereik (**1500 - 3500 W**) veranderen. Het gekozen vermogen wordt getoond op de digitale display bij het corresponderende kookvlak.

Instellingen van het vermogensniveau

Linker kookvlak (500 - 2000 W)

500 W klokgestuurd
800 W klokgestuurd
1200 W
1500 W
1800 W
2000 W

(Rechter kookvlak 500 - 1500 W)

(500 W klokgestuurd)
(800 W klokgestuurd)
(1000 W)
(1200 W)
(1300 W)
(1500 W)



TIP!

Bovenstaande gegevens kunnen afwijken, afhankelijk van het soort kookgerei.

Temperatuurinstelling

Wanneer u niet met vermogensniveaus wilt werken, dan kunt u ook in de temperatuursmodus werken door op de knop  te drukken.

De voorgeprogrammeerde temperatuur „**240 °C**“ (voor beide kookvlakken) wordt getoond en het apparaat schakelt in.

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

U kunt met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ op ieder moment het temperatuurniveau binnen het bereik **60 °C – 240 °C** veranderen met stappen van 20 °C. De gekozen temperatuur verschijnt op de digitale display.

Het apparaat verwarmt het gerecht en houdt het vervolgens warm op de ingestelde temperatuur. Het vermogen wordt hierbij automatisch geregeld.



TIP!

Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van het ingeschakelde apparaat, dan hoort u opnieuw een geluidssignaal, op de display verschijnt de foutmelding „E0“ en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.

Instelling van de tijd

Om de kooktijd in te stellen drukt u op de knop ◀▶ totdat het controlelampje voor de tijd ⌚ gaat branden.

Op de digitale display verschijnt het cijfer „0“ en het controlelampje voor de instelling van de tijd ⌚ gaat branden.

U kunt nu met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ de tijd instellen van 1-5 minuten en vervolgens in **stappen van 5 minuten** (tot een maximum van 180 minuten).

De tijd wordt afgeteld in stappen van 1 minuut, waarbij de digitale display na enkele seconden terugspringt naar de eerdere aanduiding.

Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de waakstand.



TIP!

Tijdens de werking kan op elk moment de tijd gewijzigd worden met behulp van de keuzeknoppen ▼ of ▲. Dankzij de geheugenfunctie van het apparaat blijven de ingestelde vermogens- en temperatuurniveaus ongewijzigd.

Blokkeerknoppen

Het apparaat is uitgerust met twee blokkeerknoppen  (voor de respectievelijke kookvlakken). Na keuze voor de werkwijze kunt u deze knoppen (vermogen of temperatuur) indrukken om de functies te blokkeren. De controlelampjes boven deze knoppen gaan branden en geven aan dat er gedurende deze tijd geen andere knoppen gebruikt kunnen worden.

Om de blokkade op te heffen drukt u opnieuw gedurende 2 seconden op de blokkeerknop totdat het controlelampje dooft. U kunt nu weer alle knoppen gebruiken.

- U kunt nu op ieder moment **alle veranderingen** invoeren. Het apparaat zal vanaf dat moment werken in overeenstemming met de meest recent ingevoerde gegevens of instellingen.
- Let erop dat de onderkant van het kookgerei niet over de kookoppervlakte schuurt, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik.



TIP!

Wanneer u tijdens het kookproces een van de kookvlakken wilt uitschakelen, druk dan op de knop ▼ van het gewenste kookvlak totdat alle instellingen zijn gewijzigd in „0“ en de controlelampjes voor vermogen en temperatuur knipperen.

Het corresponderende kookvlak bevindt zich nu in de waakstand.

Druk op de AAN-/UIT-knop ① om het volledige apparaat uit te schakelen.

- Haal na afloop van het kook- of opwarmproces de stekker uit het stopcontact (vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie)!

7. Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- o 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

- o Maak het apparaat regelmatig schoon.
- o Haal de inductiekoker uit de uitsparing in de serveerwagen om het schoonmaken te vereenvoudigen.
- o Maak de kookoppervlakte en de behuizing van de inductiekoker schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- o Zorg dat de ventilatieopeningen in de achterwand altijd vrij zijn van vuil en stof, maak ze eventueel schoon (bijv. met een kwast of blazer).

- o Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- o Maak de serveerwagen en de inlegplaat schoon met een vochtig, zacht doekje en een mild schoonmaakmiddel.
- o Gebruik uitsluitend een zacht doekje. Gebruik **nooit** schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- o Gebruik na reiniging een zacht, vochtig doekje om het oppervlak te drogen en te polijsten.

8. Mogelijke storingen

Fout-melding	Oorzaak	Oplossing
E0	• Er bevindt zich geen kookgerei op het kookvlak, of het kookgerei is niet geschikt.	• Zet een geschikte pan op de kookzone.
E1	• Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van verstopte ventilatie-openingen) • Beschadigd onderdeel (bv. transistor)	• Maak de ventilatieopening vrij. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik. Indien na afkoeling op het display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.
E2	• De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld, het apparaat schakelt uit.	• Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik.
E3	• Kortdurende overspanning	• Koppel het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker eruit!). Laat het apparaat enige minuten afkoelen. Hierna is het op nieuw klaar voor gebruik.

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.



WAARSCHUWING!

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



TIP!



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

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

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

DANSK
Oversættelse
fra den originale betjeningsvejledning



Læs grundigt betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

1. Generelle oplysninger.....	156
1.1 Generelt om denne vejledning.....	156
1.2 Symbolerklæring	156
1.3 Producentens ansvar og garanti.....	157
1.4 Ophavsret.....	157
1.5 Overensstemmelseserklæring	158
2. Sikkerhed	158
2.1 Sikkerhedshenvisninger	158
2.2 Årsagerne til farer.....	159
2.3 Anvendelse i overensstemmelse med formålet.....	162
3. Transport, emballage og opbevaring	163
3.1 Kontrol ved levering.....	163
3.2 Emballage	163
3.3 Opbevaring.....	163
4. Tekniske parametre.....	164
5. Installation	165
5.1 Installation af servicevognen	165
5.2 Placering	167
5.3 Elektrisk tilslutning	168
6. Installation og betjening	169
6.1 Induktionsprincippet.....	169
6.2 Velegnet og ikke egnet kogegrej	169
6.3 Tips til betjening	171
7. Rengøring og vedligeholdelse	174
7.1 Sikkerhedshenvisninger	174
7.2 Rengøring.....	174
8. Mulige fejl.....	175
9. Bortskaffelse	176

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

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

1. Generelle oplysninger

1.1 Generelt om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning indeholder oplysninger om installation, betjening og vedligeholdelse af apparatet og udgør en vigtig kilde til information og vejledning. Kendskab til og overholdelse af de i vejledningen anførte retningslinier vedrørende sikkerhed og betjening er en betingelse for, at apparatet er sikkert og fungerer korrekt. Derudover skal de lokale forskrifter vedrørende forebyggelse af ulykker samt regler for sundhed og sikkerhed på arbejdspladsen ligeledes overholdes.

Betjeningsvejledningen udgør en integreret del af apparatet og bør opbevares i nærheden af apparatet, således at den altid er let tilgængelig for installatører, vedligeholdelsespersonale og brugere.

1.2 Symbolerklæring

Vigtige anvisninger til sikkerhed og drift er indført i betjeningsvejledningen sammen med passende symboler. For at undgå eventuelle ulykker, personlige skader og beskadigelse af inventar bør disse anvisninger altid følges nøje.



FARE!

Dette symbol angiver en direkte trussel, hvilket kan resultere i alvorlig skade eller død.

- For at undgå konsekvenserne af farer skal følge anvisninger.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver en farlig situation, der kan føre til alvorlige kvæstelser eller dødsfald.

- For at undgå konsekvenserne af farer bør du følge de instruktioner, der er angivet.



FORSIGTIG!

Dette symbol angiver muligheden for en farlig situation, der kan resultere i mindre personskade eller skader, fejl og/eller skade på apparatet.

- For at undgå konsekvenserne af farer bør følge de instruktioner, der er indeholdt.



HENVISNING!

Dette symbol angiver tip og oplysninger, der skal følges for at sikre en effektiv og nøjagtig servicering af enheden.



ADVARSEL! Magnetfelt!

Dette symbol angiver, at de magnetfelter, der genereres under driften af enheden kan forårsage forstyrrelser.

- For at undgå en sådan virkning, skal man overholde de henvisninger, der er angivet.

1.3 Producentens ansvar og garanti

Denne betjeningsvejledning indeholder oplysninger, som er blevet indsamlet med hensyntagen til gældende forskrifter, aktuel konstruktions- og ingeniørkunst samt vores egen viden og mangeårige erfaringer.

Oversættelser af brugsvejledninger blev udført så pålideligt som muligt. Vi kan dog ikke påtage os ansvar for eventuelle fejl i oversættelsen og der er derfor den vedlagte tyske version som er gældende, og den har fortrinsret over for denne oversættelse.

Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra tilbehør samt i situationer, hvor der anvendes de nyeste tekniske opfindelser, kan det leverede produkt afvige fra beskrivelser og tegninger i denne vejledning.



HENVISNING!

Læs grundigt denne instruktion, før du starter med at bruge apparatet!

Producenten **tager ikke ansvaret** for fejl og skader opståede på grund af:

- Undladelse af at følge anvisningerne vedrørende anvendelse og rengøring;
- Anvendelse i modstrid med apparatets bestemmelse;
- Indførelse af ændringer foretaget af brugeren;
- Brug af uacceptable reservedele.

Der tages forbehold for tekniske ændringer på produktet, der tjener forbedring af dets egenskaber og tekniske fremskridt.

1.4 Ophavsret

Denne vejledning indeholder informationer, tegninger, billeder m.m. der er ophavsrets-beskyttet. Vejledningens indhold må ikke mangfoldiggøres i nogen form og på nogen måde, bruges og/eller videreformidles, helt eller delvis, til tredjepart uden forudgående skriftlige samtykke fra producenten. Krænkelser af det ovennævnte vil medføre pligt til at betale erstatning. Der forbeholdes ret til at fremsætte yderligere krav.



HENVISNING!

Data, tekster, tegninger, billeder og andre beskrivelser i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og industriel ejendomsret. Ethvert misbrug af vejledningen er strafbart.

1.5 Overensstemmelseserklæring



Apparatet er i overensstemmelse med alle gældende standarder og EU-direktiver. Dette bekræfter vi i EF-overensstemmelseserklæringen. Om nødvendig fremsender vi gerne en tilsvarende overensstemmelseserklæring.

2. Sikkerhed

Apparatet er fremstillet efter de nuværende gældende regler for teknik. Der kan dog udgå farer fra dette apparat, hvis det anvendes ufagmæssigt eller ukorrekt.

Kendskab til indholdet af håndbogen er en af forudsætningerne for at beskytte Dem mod farer, og for at undgå fejl og dermed drive apparatet sikkert og problemfrit.

Før du betjener apparatet, skal du læse denne betjeningsvejledning omhyggeligt, og opbevar den omhyggeligt. Når apparatet overdrages til en tredjeperson, så skal du også give personen denne betjeningsvejledning.

Alle personer, der bruger enheden, skal tage hensyn til de anbefalinger og retningslinjer, der er indeholdt i denne betjeningsvejledning.

2.1 Sikkerhedshenvisninger

- Et defekt, fejlbehæftet eller nedfaldent udstyr må ikke tages i brug.
- Apparatet kan betjenes af **børn fra 8 år** og personer med begrænsede fysiske, psykiske og sensoriske evner samt personer med lidt erfaring/viden hvis de overvåges eller instrueres med hensyn til den korrekte anvendelse og mulige farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- **Børn** bør ikke lege med med apparatet.
- Rengøringer og **vedligeholdelse af apparatet** må ikke udføres af **børn**, medmindre de har udfyldt 8 år og overvåges af voksne.
- **Børn under 8 år** må ikke befinde sig i nærheden af apparatet og el-kablet.
- Apparatet må **aldrig** efterlades uden opsyn under dets arbejdsdrift.
- Service og reparation må kun foretages af kvalificeret personale og kun ved anvendelse af originale reservedele og tilbehør. **Apparatet må ikke forsøges repareret på egen hånd.**
- Anvend ikke tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, da det kan forårsage skader på apparatet, helbred eller liv. Derudover bortfalder garantien.
- For at undgå farer og sikre optimal ydeevne på apparatet må der ikke foretages ændringer eller ombygninger der ikke udtrykkeligt er godkendt af fabrikanten.
- Forsyningsledningen skal kontrolleres jævnligt med hensyn til eventuel beskadigelse. Brug aldrig apparatet med en ødelagt ledning. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, kontakt en elektriker eller forhandleren for at udskifte den eller ombytte til en ny ledning.

- Apparatet kan ikke samarbejde med en udvendig timer eller fjernbetjeningssystem.
- Apparatet må kun anvendes i lukkede rum.
- Enheder bør ikke behandles som en hylde og man må ikke placere tomme køkkengrej direkte på enheden.
- Kogefeltet er lavet af glas resistent over for høj temperatur. I tilfælde af skader, også i tilfælde af en lille revne, straks afbryd apparatet fra strømkilden og kontakt servis.

2.2 Årsagerne til farer



FARE!

Fare for elektrisk stød!

For at undgå konsekvenserne af farer bør du følge instruktionerne nedenfor.

- Man må ikke betjene enheden med en beskadiget strømledning eller beskadiget stik.
- Man må under ingen omstændigheder åbne apparatets kabinet. I tilfælde af ændringer af de elektriske forbindelser eller rekonstruktion af det elektriske-mekaniske system er der risiko for elektrisk stød.
- Placer ikke nogen gestande, såsom ledninger eller værktøjer i ventilationshullerne (luftindløb-udløb).
- Nedsænk **aldrig** apparatet eller stikket i vand eller andre væsker.
- Anvend aldrig apparatet med våde hænder eller mens du står på et vådt gulv.
- Træk stikket ud af stikkontakten,
 - hvis enheden ikke er i brug,
 - hvis der forekommer interferens under anvendelse,
 - før rengøring af apparatet.



FARE!

Fare for kvælning!

For at undgå konsekvenserne af truslen overhold følgende retningslinjer.

- Lad ikke børn få adgang til emballagematerialer såsom plastikposer og styrofoam elementer



ADVARSEL!

Fare fra elektromagnetisk felt!

For at undgå konsekvenserne af truslen overhold følgende retningslinjer

- Magnetiske genstande såsom kreditkort, USB-lagerenheder eller lommeregnerne må ikke være i umiddelbar nærhed af apparatet, når det er tændt. Deres virkning kan blive påvirket af det magnetiske felt.
- Åbn ikke bunddækslet!
- Sørg for, at køkkenredskaber altid bliver placeret i midten af arbejdsområdet således, at bunden dækker hele elektromagnetisk felt.
- Undersøgelser bekræfter, at induktionskomfurer ikke er en trussel. Mennesker med pacemaker bør dog holde mindst 60 cm afstand fra det tændte apparat.



ADVARSEL!

Fare for skoldning!

For at undgå konsekvenserne af truslen overhold følgende retningslinjer.

- Under drift kan visse dele af indretningen blive meget varm. **Bemærk venligst**, at induktionskomfuret sig selv ikke genererer varme under tilberedningen. Imidlertidig madlavningsoverfladen opvarmes af varme fra køkkenredskaber!
- Man må ikke sætte nogen metal køkkenredskaber, gryder, låge, pander eller knive på madlavningsoverfladen. Efter at have tændt apparatet sådanne redskaber kan blive meget varme.
- Bemærk venligst, at elementer såsom ringe, ure osv. kan blive varme, hvis de er i nærheden af madlavningsoverfladen.
- Flyt ikke apparatet med varme køkkenredskaber under madlavningsprocessen.
- For at undgå overophedning, placer ikke aluminiumsfolie eller metalplader direkte på apparatets overflade.



ADVARSEL!

Fare for brand!

For at undgå konsekvenserne af truslen overhold følgende retningslinjer.

- Vær sikker på at undgå langvarig overophedning af fedtstoffer! Overophedet fedt eller olie kan antændes hurtigt. Hvis der opstår brand på madlavningsoverfladen, skal du slukke for apparatet og slukke flammen ved hjælp af en stor låg, plade eller fugtig klud.

Sluk aldrig ild med vand!

Efter at flammen slukkes, vent indtil køkkenredskaberne afkøler og lever den rigtige mængde af frisk luft.



ADVARSEL!

Risiko for eksplosion!

For at undgå konsekvenserne af truslen, overhold følgende retningslinjer.

- I nærheden af enheden må ikke være nogen form for brændbart (brandfarlig) plastbeholdere, materialer, syrer eller baser, fordi det kan forkorte enhedens levetid og ved opstart kan forekomme fare for deflagration.
- Man må ikke opvarme lukkede beholdere eller dåser på induktionsfeltet. Som et resultat af overtryk beholdere eller dåser kan eksplodere (springe). En konserveringsdåse bedst opvarmes ved at placere maden i en gryde med lidt vand.



FORSIGTIG!

- For at rengøre overfladen brug ikke skarpe genstande eller slibende rengøringsmidler.
- Man må ikke flytte, bevæge eller løfte apparatet ved at holde i ledningen.
- Tag altid ledningen ud af stikkontakten ved at trække stikket ud.

2.3 Anvendelse i overensstemmelse med formålet

Apparatet kan kun fungere sikkert, hvis det anvendes i overensstemmelse med formålet.

Alt servicetiltag, installation og vedligeholdelse af apparatet må kun foretages af kvalificeret servicepersonel.

Induktionskogeapparat kan kun bruges til **madlavning og opvarmning af fødevarer** i kogegrej, der er udviklet specielt til dette formål.

Induktionskogeapparatet må ikke bruges til:

- rumopvarmning;
- opvarmning eller genopvarmning af letantændelige, sundhedsskadelige og hurtigt fordampende væsker og stoffer.



ADVARSEL!

Brug af apparatet til andet formål eller brug, der går ud over apparatets normale anvendelse er forbudt og gælder som ikke i overensstemmelse med formålet.

For skader, der opstår som et resultat heraf, hæfter producenten og/eller dennes befuldmægtige ikke.

Ansaret for skader, der opstår som følge af anvendelse af apparatet, som ikke i overensstemmelse med formålet, bæres alene af brugeren.

3. Transport, emballage og opbevaring

3.1 Kontrol ved levering

Umiddelbart ved modtagelse af forsendelsen skal der kontrolleres, om apparatet er komplet og ikke er blevet beskadiget under transporten. Såfremt der opdages synlige transportskader på apparatet, skal De nægte at modtage apparatet eller modtage det med forbehold.

Skadens omfang skal beskrives i speditørens fragtbrev. Derefter skal der meddeles reklamation.

Skjulte skader meddeles omgående efter de er opdaget, idet eventuelle erstatningskrav kun kan gøres gældende inden for de aftalte reklamationsfrister.

3.2 Emballage

De bedes opbevare emballagen, da den kan komme til nytte, når du skal opbevare, flytte eller fremsende apparatet til vores service i tilfælde af eventuelle skader. Fjern al indre og ydre emballage inden du tager apparatet i brug.



HENVISNING!

Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med nationale bestemmelser. Emballagemateriale, som er egnet til genbrug, skal sendes til genvinding.

Kontrollér venligst, om apparatet samt tilbehør er komplet. I tilfælde af mangler ved leverancen, kontakt venligst vores Kundeservice.

3.3 Opbevaring

Apparatet skal inden installering opbevares i dets originale emballage. Alle anvisninger vedrørende placering samt opbevaring af emballagen skal følges nøje.

Følgende anvisninger gælder ved opbevaring af emballeret udstyr:

- skal ikke opbevares i fri luft,
- skal opbevares i et tørt rum og beskyttet mod støv,
- skal beskyttes mod aggressive stoffer,
- skal beskyttes mod sollys,
- skal undgås mekaniske stød,
- ved langvarig opbevaring (over tre måneder) skal der regelmæssigt vurderes teknisk stand af alle dele og emballagen og om nødvendig fornyes.

4. Tekniske parametre

Vogn med induktionskomfur IKTS 35, Art.-nr.: 105841

Fleksibel anvendelse som en yderligere position til madlavning i det indvendige rum. Mobil løsning til catering eller tilberedning af mad hos kunden.

- dimensioner: bredde. 920 x dybde. 600 x højde. 940 mm
- nem fjernelse af induktionskomfuret letter rengøringen, udfoldelig sæt (flad transport emballage), nem installation
- vægt: 15 kg

Sættet indeholder:



Transportvogn / servicevogn

- krom-nikkel stål
- 3 niveauer: bredde 830 x dybde 510 mm
2 niveauer, der kan anvendes som hylder
bæreevne: 50 kg
anvendelig højde på 275 mm
- 4 drejehjul med 2 bremses
- 4 kofangere, kunststof
- udfoldelig sæt, nem installation

Induktionskomfur

- 2 separat antændelige plader
- kogeoverflade: glas, plasthus
- digitalt display
- Digital timer (tidsindstilling: op til 180 min.)
- 6 effektniveauer
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-trins temperaturregulering
Temperaturområde: 60 °C til 240 °C,
i trin på 20 °C
- tilslutningsværdier: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- elektronisk beskyttelse mod overophedning
- dimensioner: bredde 600 x dybde 337 x
højde 70 mm



**... kan også bruges separat
som bord enheder**

**Ekstra plade**

til at bruge det øverste niveau af hylden

- materiale: ædelt stål
- dimensioner: bredde 600 x dybde 338 mm
- bæreevne: 50 kg

Med forbehold for tekniske ændringer!

5. Installation

- Før brug udpak og fjern al emballage fra servicevognen og induktionskomfuret.

**FORSIGTIG!**

- Fjern **aldrig** typeskiltet og advarselmærkater fra enheden.

5.1 Installation af servicevognen

Leveringsomfang / komponentnavne



3 niveauer (toppen med fordybning til induktionskomfur)



2 metalbøjler



2 drejehjul uden bremse



2 drejehjul med bremse



1 ekstra plade



12 unbrakoskruer M8



12 underlagsskiver



12 møtrikker



4 kofangere



1 unbrakonøgle

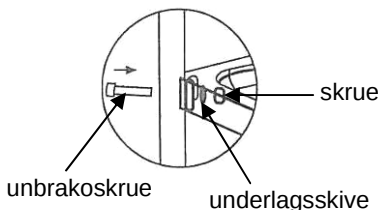


1 gaffelnøgle

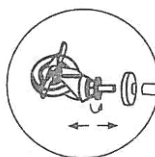


1 induktionskomfur

1. Saml servicevognen. Monteringen bør startes med at fastgøre hylderne til styrtbøjlerne. Husk, at hylden med udskæringen skal monteres øverst. Hylderne skal skrues med de medfølgende sekskantskruer, skiver og møtrikker, først kun manuelt.



2. Læg servicevognen på den ene side.
3. Fastgør **kofangere** over drejehjulene og spænd dem fast til styrtbøjlerne.
4. Indstil servicevognen i en lodret position og tjek, om alle hjulene er i kontakt med gulvet.
5. Spænd unbrakoskruerne med en unbrakonøgle. For at stramme møtrikkerne bør anvendes en gaffelnøgle.
6. Højden af drejehjulene kan nemt ændres ved hjælp af låsemøtrikker, om nødvendigt.



HENVISNING!

For at undgå at ridse overfladen, den beskyttende film skal fjernes efter afslutningen af installationen.

Placering af induktionskomfuret



1. Træk netledningen gennem udskæringen i hylden og sæt induktionskomfuret. Bemærk stabiliteten af apparatet.
2. De nederste hylder af servicevognen kan bruges som et sted for køkkenredskaber.
3. Placer servicevognen i den ønskede placering og lås drejehjulene med bremserne.

Placering af en ekstra plade



4. Hvis det bliver nødvendigt brug alle niveauer som hylder og placer en ekstra plade i den øverste udskæring i hylden. Bemærk stabiliteten af pladen.
5. På hylderne af servicevognen sæt køkkenredskaber.
6. Sæt servicevognen i den ønskede placering og lås drejehjulene med bremserne.

5.2 Placering

- Anbring apparatet på et fladt, stabilt, tørt og vandtæt overflade modstandsdygtig overfor høje temperaturer.
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af åben ild, elektrisk ovne, komfurer eller andre varmekilder.
- Du må aldrig tilstoppe eller dække ventilationsåbningen, som bruges til at ilte eller ventilere apparatet. Dette kan føre til overophedning af apparatet.
- Husk at overholde en afstand mellem 5 – 10 cm fra brandbare vægge og andre genstande.
- Anbring aldrig induktionsplader i nærheden af apparater eller genstande, som er følsomme over for magnetiske felt (for eksempel: radio, tv og lign.).
- Hvis de ønsker at bruge induktionspladen alene som en bordplade, placer den venligst på en lige og sikker overflade, som kan overholde vægten af apparatet og som ikke er følsom over for høje temperaturer.
- Anbring **aldrig** apparatet på en let antændelig overflade.
- Apparatet skal placeres sådan, så der er en nem adgang til stikkontakten og mulighed for hurtig afbrydning fra elnettet.

5.3 Elektrisk tilslutning



FARE! Fare for elektrisk stød!

Ukorrekt installation af apparatet kan forårsage legemsbeskadigelse.

Kontroller inden installation, at parametre for det lokale elnet svarer til apparatet forsyningskrav (se fabrikationsplade). Apparatet kan kun tilsluttes når disse parametre stemmer overens med hinanden!

Anlægget skal kun tilsluttes til rigtigt installeret stikkontakter, som er forsynet med en sikkerhedspin.

Forsyningsledningen må ikke hives for at afbryde den fra elnettet, tag fat i stikket og træk forsigtigt.

- Ledningen må ikke udsættes for varme eller skarpe kanter. Forsyningsledningen må ikke hænge langs bordet eller andre overflader. Pas på, så ingen træder direkte på ledningen eller falder over den.
- Forsyningsledningen må ikke være bøjet, kinket eller filtreret, den skal altid være afrullet.
- Sæt aldrig andre genstande på apparatets forsyningsledning.
- Anbring aldrig ledningen på tæpper eller andre varmeisoleringsmaterialer. Ledningen må ikke overdækkes og den skal holdes væk fra arbejdsområdet og må ikke dyppes i vand.
- Det elektriske kredsløb skal være beskyttet med minimum 16A. Apparatet må tilsluttes direkte til en stikkontakt, brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.

6. Installation og betjening

6.1 Induktionsprincippet

Kogezonen i induktionsapparater er dækket af en glaskeramisk plade hvorunder der ligger en induktionsspole. Strøm, der føres gennem induktionsspolen bevirker, at der omkring denne dannes magnetfelter, som gennem en fysisk effekt udvikler varme direkte i kogegrejets bund.

I modsætning til traditionel madlavning er processen både tids- og energibesparende, da varmelegemet og den keramiske glasplade ikke opvarmes.

En anden fordel ved kogezonen er, at fødevarer koges på meget kort tid, hvilket følger af de beskrevne tekniske egenskaber.

Varmeudviklingen reagerer omgående på ændring i varmeindstillingen og den kan reguleres med meget høj nøjagtighed. Induktionskogeplade reagerer på ændring af varmeindstillingen lig så hurtigt som et gaskomfur, da energien overføres direkte til kogegrejet uden at der først opvarmes andre elementer.

Induktionsteknikken kombinerer denne reaktionshastighed med grundlæggende strøm egenskaber, hvilket muliggør nøjagtig varmeudvikling og varmeindstilling.

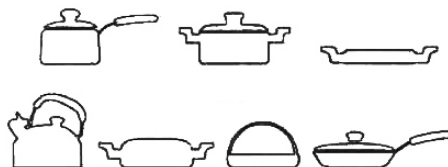
Øvrige fordele ved induktionskogeapparatet:

- Da selve kogepladen ikke opvarmes direkte, men kun gennem kogegrejets bund, brænder maden ikke fast på kogezonen og der er kun ringe risiko for skoldning. Den glaskeramiske kogeplade bliver varm kun som resultat af varmt kogerej.
- Hvis induktionskomfuret bliver tændt uden gryden på varmepladen eller hvis gryden bliver fjernet fra pladen, vil der forekomme en gentagende lyd som advarsel og komfuret bliver slukket cirka efter. 30 sekunder.
- Komfuret har mulighed for at vurdere om der findes velegnet køkkentøj på varmepladen. Hvis køkkentøj egner sig ikke for kogning på et induktionskomfur, komfuret vil ikke tænde. Komfuret vil slukke cirka efter. 30 sekunder.
- Er kogegrejet tomt, slukker temperaturføler apparatet automatisk.

6.2 Velegnet og ikke egnet kogerej

Velegnet kogerej

- o Emaljeret stål eller støbejern;
- o Jern, stål eller ikke emaljeret støbejern;
- o Rustfrit stål 18/0 og aluminium, forudsat de det er afmærket som velegnet til induktion (se anmærkning på grejet).



For at apparatet kunne fungere korrekt skal alle gryder og pander have en flad, magnetiserbar bund. For at opnå den bedste resultat, brug kun pander og gryder med en diameter fra 12 do 24 cm.

Eksempel

Induktionsgrydesæt, 9 dele

krom/nikkel stål • poleret ramme • ikke-selvopvarmende håndtag

4 gryder med låg

2,0 l • Ø 16 cm • højde 10,0 cm

2,7 l • Ø 18 cm • højde 11,0 cm

5,1 l • Ø 24 cm • højde 11,5 cm

6,1 l • Ø 20 cm • højde 20,0 cm

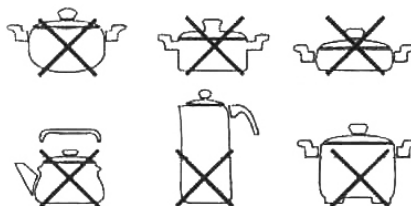
1 pande

2,8 l • Ø 24 cm • højde 6,5 cm

Bartscher Art.-nr.: A130442

Ikke egnet kogevej

- o beholdere med konveks bund;
- o keramik, glas;
- o rustfrit stål, aluminium, bronze eller kobber, medmindre disse er tydeligt afmærket som velegnet til induktion;
- o gryder / pander med diameter mindre end 12 cm;
- o grej med ben.



FORSIGTIG!

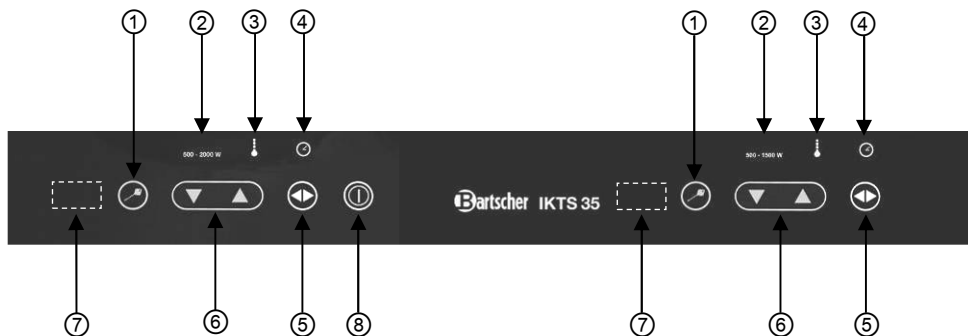
Der skal benyttes kun kogegejrer, som er tydeligt afmærket som velegnet til induktion.

Hvis induktionskomfuret genkender for stor udvidelse fra køkkentøjs magnetisk felt, kraften bliver formindsket. Det er muligt, at varmesikring bliver ødelagt. Man bør aldrig anvende aluminium, bronze eller ikke metalkøkkentøj.

6.3 Tips til betjening

- Før du bruger apparatet, skal det rengøres i overensstemmelse med anvisningerne i afsnit 7.2 "Rengøring".

Betjeningspanel (for begge varmeplader)



- ① Blokade af knapper 
- ② Kontrollamper for indstilling af effekt 500 - 2000 W / 500 - 1500 W
- ③ Kontrollamper for indstilling af temperatur 
- ④ Kontrollamper for indstilling af tid 
- ⑤ Valgknap  : for indstilling af effekt, temperatur eller tid
- ⑥ Valgknap  : nedsætning eller forhøjelse af effekt, temperatur eller tid
- ⑦ Digitale indikatorer
- ⑧ ON / OFF knap 

Aktivering af apparatet

- Put stikket i en enkelt jordet stikkontakt. Der vil forekomme et lyd.
- Tryk på ON / OFF knappen ⑧.
Kontrollamper for effekt og temperatur blinker i det valgte varmeområde.
Apparatet er nu i standby position.
- Placer det valgte køkkentøj med madretten på den valgte varmeplade.



FORSIGTIG!

Put aldrig en tom gryde på varmepladen.

Opvarmning af en tom gryde eller pande aktiverer et sikkerhedssystem mod overophedning, der vil forekomme en lyd og apparatet slukker automatisk.

Digitalviseren viser meddelelse om fejl „E2“.

I dette tilfælde fjern gryden omgående fra varmepladen og efterlad apparatet til afkøling i få minutter. Derefter kan du igen bruge apparatet.

Indstilling af effekt

- Tryk på ◀▶ knappen.

Den tidligere indstillede effekt på **1500 W** (venstre varmeplade) relativt **1000 W** (højre varmeplade) kommer frem på digitalviseren, som er til venstre ved siden af blokeringsknappen for den rette varmeplade og apparatet tænder.

Ved hjælp af valgknapper ▼ eller ▲ kan du til en hver tid ændre indstilling af effekten fra **500 – 2000 W** eller **500 – 1500 W**. Det valgte effektniveau kommer frem på digitalviseren ved den rette varmeplade.

Indstilling af effekt

Venstre varmeplade (500 - 2000 W) **(højre varmeplade 500 - 1500 W)**

500 W klokkefrekventeret **(500 W klokkefrekventeret)**

800 W klokkefrekventeret **(800 W klokkefrekventeret)**

1200 W **(1000 W)**

1500 W **(1200 W)**

1800 W **(1300 W)**

2000 W **(1500 W)**



HENVISNING!

Disse data kan variere afhængigt af kogegrejs type.

Indstilling af temperatur

Hvis de ikke kan arbejde ved det angivende temperatur, er det muligt at ændre den ved at trykke på ◀▶ knappen i temperaturområdet.

Den forudindstillede temperatur på „**240 °C**“ kommer frem (for begge varmeplader) og apparatet tænder.

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

Ved hjælp af valgknapper ▼ eller ▲ kan du til en hver tid ændre temperaturindstillinger fra **60 °C – 240 °C** for hver 20 °C. Den valgte temperatur kommer frem på displayet. Apparatet opvarmer maden og vedligeholder temperaturen på samme niveau. Effektregulering sker automatisk.



HENVISNING!

Hvis apparatet tændes uden kogegrej, forekommer en lyd eller hvis gryden er blevet fjernet fra kogepladen, lyden kommer igen, displayet viser fejlmeddelelse „E0“ og apparatet slukker efter cirka 30 sekunder.

Tidsindstilling

For at indstille kogetid tryk på ◀▶ og hold til kontrollampen for tid ⌚ tænder. displayet viser „0“ og kontrollampen for tid ⌚ tænder.

Ved hjælp af valgknapper ▼ eller ▲ kan du vælge arbejdstid fra 1-5 minutter og derefter **med intervaller på 5-minutter** (til maksimum 180 minutter). Tiden tælles i intervaller på minutter, den digitale indikator springer efter et par sekunder til tidligere indikation.

Når tiden er udløbet, vil der komme en lyd og apparatet skifter automatisk til standby.



HENVISNING!

Under apparatets drift kan du til en hver tid ændre arbejdstiden ved hjælp af valgknapper ▼ eller ▲. Takket været hukommelsessystemet i apparatet, som gør at indstilling af effekt og temperatur forbliver uændret .

Blokadeknapper

Apparatet er udstyret med 2 blokadeknapper  (for den rette varmezonen).

Efter valget af arbejdsdriften kan du trykke på disse knapper (effekt eller temperatur) for at blokere den ønskede funktion. Kontrollamper, der befinder sig ovenfor knapperne tænder og viser at andre funktionsknapper kan ikke bruges.

For at fjerne blokaden, skal du igen trykke på blokadeknappen i 2 sekunder til kontrollampen slukker.

Derefter kan du igen anvende funktionsknapper.

- Nu kan De til en hver tid indføre **alle ændringer**. Apparatet vil arbejde med de tidligere indstillede funktioner, som De selv havde valgt.
- Vær opmærksom på, at bunden af køkkengrej ikke ridser overfladen af kogeplader, selvom dette ikke påvirker apparatets egenskaber.



HENVISNING!

Hvis De ønsker at slukke for den ene varmeplade under apparatets drift, tryk på ▼ passende til den rette varmezone og hold knappen til alle indstillinger nulstilles „0“ og kontrollamper for effekt og temperatur blinker.

Den valgte varmezone er i standby.

For at slukke apparatet tryk på ON/ OFF ①.

- Når du er færdig med at koge, hiv stikket fra stikkontakten og afbryd apparatet fra elnettet (**man må ikke efterlade gryden på varmepladen**)!

7. Rengøring og vedligeholdelse

7.1 Sikkerhedshenvisninger

- o Frakobl apparatet - tag stikket ud af kontakten - inden rengøring og vedligeholdelse. Vent til apparatet er kølet ned.
- o Der må ikke anvendes ætsende kemiske produkter, ligesom der skal sørges for at der ikke kommer vand ind i apparatet.
- o For at undgå elektrisk stød må apparatet, ledningen eller stikket **aldrig** udsættes for vand eller anden væske.



FORSIGTIG!

Apparatet må ikke beregnet til, at der direkte skylles vand på den.

Derfor må der ikke anvendes vandstrøm under tryk til rensning af apparatet!

7.2 Rengøring

- o Apparatet skal rengøres jævnligt.
- o For nemmere rengøring af varmeplader kan man fjerne induktionsvarmeren fra fordybningen.
- o Varmeoverfladen af induktionsvarmeren skal rengøres med. en fugtig og blød vaskeklud og et mildt vaskemiddel.
- o Ventilationsåbninger på bagsiden af apparatet skal rengøres af snavs og forurenheder, kan eventuelt renses med (for eksempel en pensel eller blæser).
- o Brug **aldrig** rensmidler, der indeholder benzin eller fortynningsmidler, som kan beskadige apparatets overflade.

- o Serveringsvognen og indlægspladen skal rengøres med en fugtig blød klude og et rent vaskemiddel.
- o Brug kun en blød vaskeklud og **aldrig** skarpe og grove rengøringsredskaber, som kan ridse overfladen.
- o Til sidst apparatet skal tørres grundigt med en blød viskeklud.

8. Mulige fejl

Fejl-meddelelse	Årsag	Løsning
E0	• På varmepladen er der ingen kogegrej eller en forkert gryde.	• Stil en korrekt gryde eller pande på varmepladen.
E1	• Apparatet er for varm (for eksempel på grund af en tilstoppet ventilationsåbning) • Beskadig del (for eksempel transistoren)	• Rens ventilationsåbningen. Efterlad apparatet til afkøling i få minutter og derefter tænd igen. Hvis efter afkølingen er der stadigvæk meddelelse om fejl, kontakt forhandleren. • Kontakt forhandleren.
E2	• Sikkerhedssystemet mod overophedning tændes og apparatet slukker automatisk.	• Fjern gryden fra varmepladen. Efterlad apparatet i få minutter til afkøling. Derefter tænd igen.
E3	• Midlertidig overspænding	• Afbryd stikket fra stikkontakten (hiv stikket ud!). Efterlad apparatet til afkøling i få minutter og tænd igen.

9. Bortskaffelse

Gammelt apparatet

Efter udløbet af apparatets levetid skal det gamle udstyr bortskaffes i overensstemmelse med de nationale bestemmelser. Vi anbefaler at kontakte et specialiseret firma eller kommunal bortskaffelsesafdeling.



FARE! Fare for elektrisk stød!

For at undgå eventuel misbrug og risici som følge deraf, skal der sikres, at apparatet inden bortskaffelse ikke kan genstartes, ved at frakoble apparatet strømforsyning og skære netledningen af.



FORSIGTIG!



Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende nationale og lokale bestemmelser.

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

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