



**Bartscher AG**

Industrie Fänn Ost

Zugerstrasse 60, CH – 6304 Küsnacht am Rigi

[www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

Bedienungsanleitung  
Auftisch- und Standgeräte  
Induktion  
ab – Bj. 2016

A105.840, A105.935, A105.936, A105.937  
A105.939, A105.942, A105.946, A105.948  
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954  
A105.956, A105.957, A105.958, A143.140  
286.420, 296.610, 296.615  
620.035, 620.070, 620.100  
620.135, 620.150, 620.140, 620.200

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung  
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.  
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Sicherheitshinweise .....	3
Sicherheitsvorschriften .....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen .....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften .....	4
Sichere Anwendung .....	5
Unsachgemäße Bedienung .....	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen .....	6
Pfannenerkennung .....	6
Überwachung der Heizzone .....	6
Geräusentwicklung .....	6
Allgemeines .....	6
Anwendung .....	6
Produktbeschreibung .....	6
Produkte .....	6
Technische Daten .....	7
Bedienung und Kontrolle .....	7
Technische Gerätedaten .....	7
Funktionsbedingungen .....	8
Installation .....	8
Elektrische Daten der Geräte .....	8
Geräte nach Leistung (3,5 kW-BIPMS3,5-BIPDMMS) .....	8
Geräte nach Leistung (5 kW-BIPMS5) .....	8
Geräte nach Leistung (5 kW- BIPS) .....	8
Geräte nach Leistung (7kW - BIPDS) .....	8
Installationsvoraussetzungen .....	9
Installationsvorschriften für das Auf Tischmodell .....	9
Inbetriebnahme .....	10
Montage .....	10
Leistungs-Drehknopf .....	10
Funktionstest .....	11
Bedienung .....	12
Kochprozess .....	12
Komfort .....	12
Software Version .....	12
Normaler Betrieb .....	12
Bedeutung Dezimalpunkt: .....	12
Boost Funktion ( A105.954 ) .....	13
Powerstar Funktion .....	13
Außerbetriebnahme .....	13
Fehlerfindung .....	13
Fehlerbehebung .....	14

Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige .....	15
Reinigung.....	16
Unterhalt.....	16
Entsorgung.....	17
Lieferadresse .....	17
Garantie.....	17
Reparatur in der Garantiezeit.....	17

## Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig, wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

### **Brandgefahr !**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

### **Verbrennungsgefahr !**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

### **Stromschlaggefahr !**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Beschädigungsgefahr!**

- Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Beachten Sie die Einbauanleitung für die Luftführung.

### **Achtung !**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

## Sicherheitsvorschriften

### Beschreibung von Gefahren-Symbolen

#### Generelles Gefahrensymbol

**Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften  
bedeutet Gefahr ( Verletzungen )**



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher Spannung**.  
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor **nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung**. (Bildzeichen 5140 der IEC 60417-1)

### **Achtung**

**Bei unsachgemäßer Anwendung  
können kleinere Verletzungen oder  
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

**Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.**

### **Achtung**

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss  
die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

### Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktionsgerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

#### **( Beispiele ):**

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

## Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

- **Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Töpfe werden miteinander verschweißt, Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen.
- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktionsgerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktionsgerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktionsgerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht auf die heißen Oberflächen gelegt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiss werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist die Kochplatte mittels ihrer Regel- und/oder Steuereinrichtung abzuschalten. Nicht auf die Topferkennung verlassen.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Das Induktionsgerät hat ein internes Luftkühlsystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen ( z.B. Stoff ) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

## Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktionsgerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

## Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

**Achtung!** Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Induktionsgerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Pfannenerkennung

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12 cm (Boden) werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe, LED bzw. die digitale Anzeige zeigt die gewählte Leistungsstufe (1-9) an. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeigneten Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz bzw. die Anzeige meldet kein Topf erkannt [siehe Fehlermeldungen](#).

## Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen sich unter dem Ceranfeld befindenden Temperatursensor (Mitte der Kochstelle) überwacht. Überhitzte Pfannen (heißes Öl, leere Pfannen) können in der Mitte der Kochstelle erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät überträgt erst wieder Energie auf die Pfanne, bis die Temperatur auf einen normalen Wert gesunken ist.

**Achtung!** Es wird nur das Kochgerät vor Überhitzung geschützt, nicht die Pfanne. Die überhitzte Pfanne wird erst erkannt, wenn die Überhitzung das Ceranfeld die Abschalttemperatur (260°C) erreicht hat.

## Geräuscentwicklung

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab.

## Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

## Anwendung

Die Induktionsgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf Induktionsgeräten muss ausschließlich induktionstaugliches Pfannenmaterial verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten nur von uns empfohlene und für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden. Der komplette Pfannenboden muss magnetisch sein. Im Zweifelsfalle kann man dies mit Hilfe eines Dauermagneten testen.

## Produktbeschreibung

### Produkte

- Einfache Aufstellung, Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Außenmaße, Geringes Gewicht
- Stufenlose Leistungsregelung mit elektronischem Übertemperaturschutz des Leistungsteiles.

## Technische Daten

### Bedienung und Kontrolle

Lampe „**Betrieb bzw. Topferkennung**“

Leistungsregler – Potentiometer

Digitale Anzeige „**Leistungs- und Fehleranzeige**“

2V DC/ca. 10mA (LED Grün)

00hm – 10kOhm

2,8V DC/ca. 60mA (rot)

### Technische Gerätedaten

Geräte	B x T x H in mm	Ceranfläche in mm
A105.840	330 x 380 x 175	Ø 300 x 6
A105.935	400 x 455 x 180	Ø 300 x 6
A105.936	400 x 455 x 180	Ø 300 x 6
A105.937	400 x 455 x 180	Ø 300 x 6
A105.939	400 x 455 x 180	Ø 300 x 6
A105.942	340 x 405 x 110	290 x 290 x 4
A105.946	400 x 455 x 120	350 x 350 x 4
A105.948	400 x 455 x 120	350 x 350 x 4
A105.949	400 x 455 x 120	350 x 350 x 6
A105.952	700 x 455 x 120	650 x 350 x 6
A105.953	700 x 455 x 120	650 x 350 x 6
A105.954	340 x 405 x 110	290 x 290 x 4
A105.956	400 x 665 x 120	350 x 560 x 6
A105.957	400 x 665 x 120	350 x 560 x 6
A105.958	700 x 665 x 120	650 x 560 x 6
A143.140	700 x 665 x 120	650 x 560 x 6
286.420	800 x 700 x 850/900	650 x 560 x 6
296.610	450 x 900 x 850/900	350 x 650 x 6
296.615	900 x 900 x 850/900	650 x 650 x 6
620.035	400 x 600 x 200	350 x 560 x 6
620.070	400 x 600 x 200	350 x 560 x 6
620.100	400 x 600 x 200	350 x 560 x 6
620.135	400 x 600 x 200	Ø 300 x 6
620.140	600 x 600 x 200	550 x 560 x 6
620.150	400 x 600 x 200	Ø 300 x 6
620.200	600 x 600 x 200	550 x 560 x 6

Geräte	Typ	Spule in mm	Spannung	max. A	Leistung	Gewicht
A105.840	BIPDMMS	Ø 300	230V/1~/N/PE	13,5 A	3,0 kW	8,0 kg
A105.935	BIPDMMS	Ø 300	230V/1~/N/PE	12,0 A	2,5 kW	8,0 kg
A105.936	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
A105.937	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,5 kg
A105.939	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	14,5 kg
A105.942	BIPDMMS	Ø 210	230V/1~/N/PE	14 A	3,2 kW	11,0 kg
A105.946	BIPDMMS	Ø 210	230V/1~/N/PE	13,5 A	3,0 kW	11,0 kg
A105.948	BIPMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	11,0 kg
A105.949	BIPMS5	Ø 230	400V/2~/PE	7,6 A	5 kW	11,0 kg
A105.952	BIPMS3.5	Ø 230	400V/3~/N/PE	10,7 A	7 kW	23,0 kg
A105.953	BIPS5	Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,0 kg
A105.954	BIPDMMS	Ø 210	230V/1~/N/PE	14 A	3,2 kW	11,0 kg
A105.956	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	23,0 kg
A105.957	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,0 kg
A105.958	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20,0 kW	43,0 kg
A143.140	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	21,3 A	14,0 kW	43,0 kg

286.420	BIPMS5	Ø 230	400V/2~/PE	30,5 A	20 kW	85,0 kg
296.610	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	71,0 kg
296.615	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	119,0 kg
620.035	BIPS5	Q 270	400V/3~/PE	15,3 A	5 kW	16,0 kg
620.070	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
620.100	BIPDS	Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	21,0 kg
620.135	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	17,0 kg
620.140	BIPMS3.5	Ø 230	400V/3~/N/PE	21,3 A	14 kW	34,0 kg
620.150	BIPS5	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	17,0 kg
620.200	BIPMS5	Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	34,0 kg

### Funktionsbedingungen

- o max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- o Frequenz 50 / 60 Hz
- o Schutzklasse IP 22
- o min. Pfannen-Durchmesser 12 cm

## Installation

### Elektrische Daten der Geräte

#### Geräte nach Leistung (3,5 kW-BIPMS3,5-BIPDMMS)

##### Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230V/1~/N/PE +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 20A F (flick)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

#### Geräte nach Leistung (5 kW-BIPMS5)

##### Induktionskochfeld 2-phasig (Spannung 400V/2~/PE +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz oder 1,2	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

#### Geräte nach Leistung (5 kW- BIPS)

##### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

#### Geräte nach Leistung (7kW - BIPDS)

##### Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flick)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> -
PE	Gelb/Grün		

### Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**  
Lagerung >-20°C bis +70°C      in Funktion >+5°C bis +35°C
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**  
Lagerung > 10% bis 90%      in Funktion > 30% bis 90%

### Installationsvoraussetzungen

Das Induktionsgerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

### Installationsvorschriften für das Auf Tischmodell

#### Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktionsgerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Gerätestecker an eine passende Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Vermeiden Sie, dass heiße Umgebungsluft durch das Induktionsgerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratklippen oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktionsgerät gesogen werden kann (in der Nähe von Fritteusen, Grillplatten oder Bratklippen).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heißer wird.
- Das Netzzuleitungskabel muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.
- Die Induktionsgeräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

#### Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

**Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!**

#### **Achtung**

**Falsche Spannung kann das Induktionsgerät beschädigen**

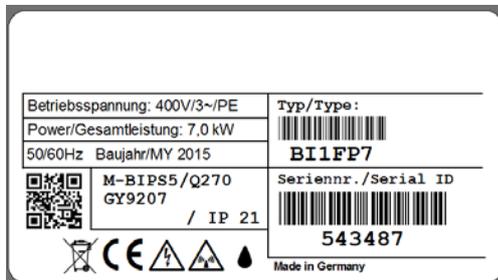
#### **Achtung**

**Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.**

## Inbetriebnahme

### Montage

Die Induktionsgeräte sind mit einem Netzkabel inkl. Stecker ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse laut Schaltplan aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.



Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese nicht aus brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nicht-brennbaren, Wärme-Isolierenden Material verkleidet

sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Das Induktionsgerät muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc.) an seiner Endbestimmung stehen. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen laut Position „**Installationsvoraussetzungen**“ müssen eingehalten werden.

Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0), bevor Sie das Induktionsgerät an das Stromnetz anschließen.

### Leistungs-Drehknopf

(Je nach Modell und Option werden diverse Knebel verwendet)

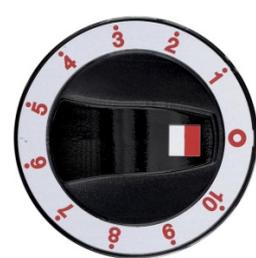
Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

#### Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



#### Position EIN:



Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. MIN (Minimum) bis MAX (Maximum)

Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktionsgeräte zu bedienen sind.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Überprüfen Sie, ob die Heizzone weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte die Heizzone gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

## Funktionstest

### **Achtung**

**Durch die heiße Pfanne wird Wärme auf die Heizzone übertragen. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.**

Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm.

**Zum Funktionstest bei Geräten mit Hauptschalter müssen diese zuerst eingeschaltet werden, dann gehen sie wie beschrieben vor.**

Platzieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.

- Mit LED: Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Die Betriebsanzeigelampe LED grün blinkt (Kochstufe 10%-30%) oder leuchtet (Kochstufe 30%-100%), das Wasser wird aufgeheizt.
- Mit Digital Anzeige (1-9): Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Anzeige zeigt die gewählte Leistung zwischen (1-9) an.
- Mit LED: Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Betriebsanzeigelampe blinken (Pfannensuche).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.
- Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.
- Mit digitaler Anzeige (1-9): Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige ( Pfannensuche ) dieses Symbol anzeigen siehe Seite 18.
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die digitale Anzeige zeigt wieder die gewählte Leistung und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Anzeige schaltet aus.
- Die Zahl in der Anzeige zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

**Wenn die Betriebsanzeige und oder LED bzw. Digital-Anzeige ausgeschaltet bleibt oder nur ganz kurz blinkt, prüfen Sie folgendes:**

- Ist das Induktionsgerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (mit Dauermagneten testen) mit mindestens 12 cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspulen oder Flächenspule)?

**Um zu prüfen, ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie einen Dauermagneten, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, so ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte.**

**Wählen Sie eine für Induktionsgeräte empfohlene Pfanne.**

**Sollte das Induktionsgerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung/Fehlerbehebung.**

## Bedienung

### Kochprozess

Das Gerät ist sofort betriebsbereit. Die leuchtende oder blinkende Betriebsanzeigeleuchte bzw. die Digitale Anzeige zeigt an (1-9), dass Energie auf die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch Drehen des Leistungs-Drehknopfs gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position des Potentiometers ab.

**Position MIN** > **minimale Leistung**  
**Position MAX** > **maximale Leistung**

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer Vorgehen als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen. Wenn die Kochstufe mittels Leistungs-Drehknopf verändert wird, reagiert das Kochgut sofort. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fett oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochen beginnen. Stellen sie die Heizleistung mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein (außer Geräte mit Flächenspule), ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt. Beim Aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

**Achtung!** Kochgeschirre dürfen nur mit ganzem Umfang auf die Kochstelle gestellt werden. Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das Ignorieren dieses Hinweises führt zu Beschädigungen der Töpfe und des Gerätes. **Auswirkung bei Ignorieren:** Töpfe werden miteinander verschweißt, Verbrennen des Fugenmaterials durch Wärme der Töpfe und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen. Defekt der Anzeigen bzw. Bedienfelder.

### Komfort

Das Induktionsgerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehknopfs hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie sofort gestoppt. Wenn die Pfanne auf die Heizzone zurück gestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen. Durch Ausschalten mit dem Drehknopf wird der Kochprozess gestoppt. Das Gerät bleibt aber betriebsbereit (Standby), erst das Herausziehen des Netzsteckers (bzw. Abschalten des Hauptschalters, wenn vorhanden) macht das Gerät stromlos.

### Software Version

#### Aufstarten des Generators

Sekunde	Erklärung
1	8. (Test der Segmente)
2	F oder P (Betrieb <b>F</b> requenz oder <b>P</b> ulse)
3	2. (Software Version erste Ziffer)
4	1 (Software Version zweite Ziffer)
5	9 (Software Version dritte Ziffer)

### Normaler Betrieb

Im Standby (Poti Stellung Aus) blinkt alle 2 Sekunden der Dezimalpunkt. Bei Poti Stellung Ein wird zuerst der Topf gesucht: Anzeige U und Dezimalpunkt zeigt an, wenn Leistung abgegeben wird (nach 1 Minute Stromsparmmodus: Suchpuls alle 5 Sekunden).

Wird ein Topf erkannt, wechselt die Anzeige auf gewählte Stufe von 1 - 9.

### Bedeutung Dezimalpunkt:

AN = Betrieb  
1 Sek. puls = Begrenzung wegen zu hoher Kühlkörpertemperatur  
½ Sek. puls = Begrenzung wegen zu hoher Spulen/Pfannentemperatur  
¼ Sek. puls = Leistungsbegrenzung  
1/10 Sek. puls = Leistungsbegrenzung bei nicht optimalem Pfannenmaterial

### Boost Funktion ( A105.954 )

Bei Einschalten des Gerätes steht dem Anwender die maximale Leistung (Nennleistung) für 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird auf die maximale Dauerleistung reduziert. Nach dem Ausschalten kühlt das Gerät mit der niedrigen Lüfterstufe ab, danach ist die maximale Leistung erneut verfügbar. Die Kühlzeit entspricht der vorausgegangenen Betriebszeit, beträgt aber maximal 10 Minuten.

### Powerstar Funktion

Es können wahlweise 2 Kochstellen mit je 1,8 kW Maximalleistung betrieben werden oder nur eine Kochstelle mit 3,2 kW. Die andere Kochstelle muss ausgeschaltet sein.

#### **Die Power Star Funktion wird wie folgt aktiviert:**

Vordere Kochstelle belegt, hintere ausgeschalten = 3,2 kW

Hintere Kochstelle belegt, vordere ausgeschalten = 3,2 kW

### Außerbetriebnahme

Wenn das Induktionsgerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter bzw. Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktionsgerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten Sie den Hauptschalter aus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

### Fehlerfindung

Das Induktionsgerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone ( Ceranglas ) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktionsgerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

#### **Achtung**

Induktionsgerät nicht öffnen!

Gefährliche Spannung!

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), bzw. der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in Ein-Position drehen
	Hauptschalter ist AUS	Hauptschalter in Ein-Position drehen
	Pfanne zu klein (Ø Pfannenboden unter 12cm)	Geeignete Pfannen einsetzen.
	Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	Ungeeignete Pfanne	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne *1
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne ist nicht ideal	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne. Vergleichen Sie die Resultate mit `Ihrer` Pfanne.
	Luftkühlsystem ist behindert/blockiert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert/blockiert sind.
	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.
	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten *2	Stellen Sie sicher, dass keine heiße Luft angesaugt wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktionsgerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Leistungs-Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist Blockiert/gestört	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht Blockiert sind.
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u> .	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach längeren, fortwährenden Betriebszeit )	Spule überhitzt, Heizzone zu heiß.	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist.
	Leere Pfanne	
	Überhitztes Öl in der Pfanne	
Kleine metallische Objekte ( z.B. Löffel, Messer ) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Steuerprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)

- \*1) Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benutzen Sie einen Dauermagneten, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.
- \*2) Die Lüftung beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 45°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C, reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktions-Gerät läuft mit reduzierter Maximalleistung normal weiter.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige

<input type="checkbox"/>	Kurzschluss Temperatursensor Platte, Plattentemperatur zu tief (kleiner $-50^{\circ}\text{C}$ ) (alle 5 Sek. im Ausgeschaltetem Zustand)
<input type="checkbox"/>	Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte $> 260^{\circ}\text{C}$
<input type="checkbox"/>	Keine Pfanne auf der Platte (zu kleine Pfanne auf der Platte)
<input type="checkbox"/>	Falsche Pfanne auf der Platte, Kurzschluss Induktionsspule ( $\mu\text{h}$ Wert zu Tief)
<input type="checkbox"/>	Kühlkörpertemperatur $>100^{\circ}\text{C}$ oder Temperatursensor Kühlblech kurzgeschlossen
<input type="checkbox"/>	Kühlkörpertemperatur $<-15^{\circ}\text{C}$ oder Temperatursensor Kühlblech unterbrochen
<input type="checkbox"/>	Fehlendes oder defektes Potentiometer: Falscher Wert (größer $10,75\text{ kOhm}$ )
<input type="checkbox"/>	Potentiometer auf 0 Stellung, Restwärmearzeige Kochfeldtemperatur $>45^{\circ}\text{C}$
<input type="checkbox"/>	Signal für Externe Anzeige fehlt (Externe Anzeige abgesteckt oder SW1/3 eingeschaltet) <b>oder</b> Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte $> 260^{\circ}\text{C}$
<input type="checkbox"/>	Einschalten nach Netztrennung AC Phase L1 und L3 gegen Null $< 150\text{V}$ (Wenn L2 ausfällt läuft Gerät mit verminderter Leistung weiter)
<input type="checkbox"/>	Ausfall von Standard IO DEVICE 1 oder 2 (eventuell Anzeige Print defekt)
<input type="checkbox"/>	Warnung: DC Strom größer als $350\text{ mA}$ (zu viele oder falsche Lüfter)
<input type="checkbox"/>	Warnung: Lüfter nicht angeschlossen oder blockiert (nach Start 5 Sek., danach alle 10 Sek. für 1 Sek.)
<input type="checkbox"/>	Überstrom auf Induktionsspule, danach 10 Sek. Pause. Gerät <b>Aus</b> und wieder <b>Ein</b> Schalten

## Reinigung

**WARNUNG:** Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch ( Scotch ®) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken ( Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin Chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge, Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!**

## Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Induktionsgerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden. Mindestens alle 6 Monate muss der Luftfilter auf Verschmutzung kontrolliert werden.

### **Achtung**

Induktionsgerät nicht öffnen!  
Gefährliche Spannung!

Das Induktionsgerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

**Achtung!** Zum technischen Kontrolle muss das Induktionsgerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

## Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktionsgerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

### Vermeiden Sie Missbräuche:

Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

### Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



## Lieferadresse

### **Bartscher AG**

Zugerstrasse 60 – CH-6304 Küssnacht am Rigi

Tel. +41 41 785500-0; Fax. -5

E-Mail: [info@bartscher.ch](mailto:info@bartscher.ch) | [www.bartscher.ch](http://www.bartscher.ch)

## Garantie

Sie haben mit diesem Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

### Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

