



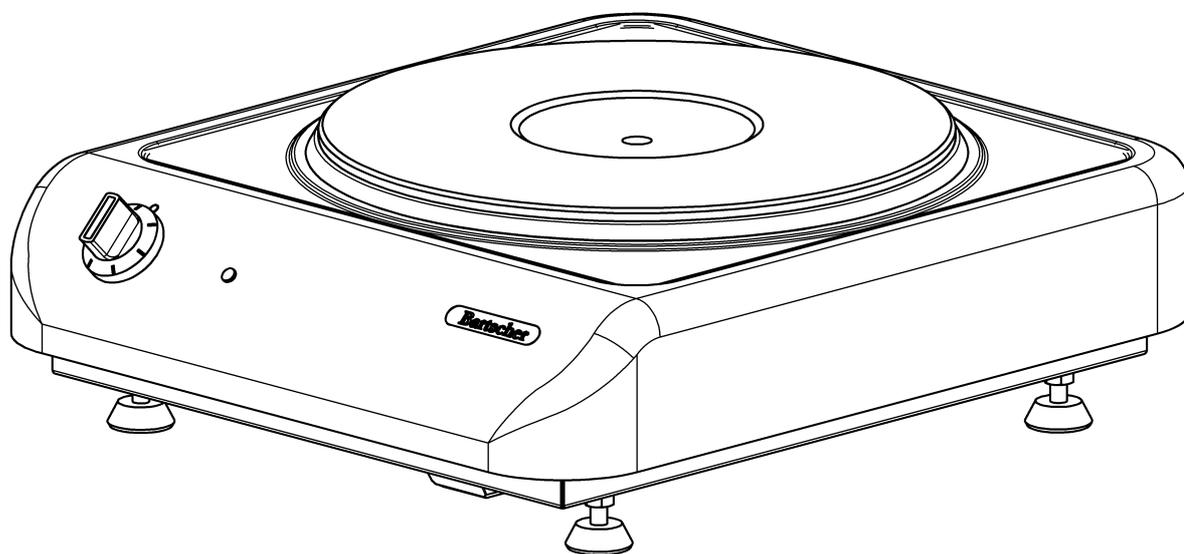
Bartscher AG
Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00
Fax: 041 785 50 05
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Bedienungsanleitung Mode d'emploi

105.963 (N125130031)

GEBRAUCHSANWEISUNG
ELEKTRISCHES KOCHGERÄT
MODELL 105.963



Für den Installateur

A) Installation

- 1.a) Die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise sind äußerst sorgfältig zu lesen. Es handelt sich um für die sichere Installation wichtige Anweisungen. Das Gebrauchsanweisungsheft muß für eventuelle spätere Installationsarbeiten aufbewahrt werden. Nach Entfernen der Verpackung ist die Unversehrtheit des Gerätes zu überprüfen.
- 2.a) Das gesamte Verpackungsmaterial (Plastikfolien, Styropor, Kunststoff- oder Metallstützen) muß außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es für diese zur Gefahrenquelle werden könnte.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauchs entstanden sind.
- 3.a) Das Gerät muß in einem belüfteten Raum installiert werden. Es kann direkt an einer Wand aufgestellt werden, da es mit einem Ring herum ausgerüstet ist, der einen direkten Kontakt mit derselben verhindert. In jedem Fall müssen die Brandschutzbestimmungen sorgfältigst eingehalten werden.

Dieses Gerät entspricht außerdem den Normen über Entstörung von Rundfunkfrequenzen nach der Europäischen Bestimmung 2014/30/EU, sowie der Bestimmung 2014/35/EU.

B) Elektrischer Anschluß

- 1.b) Das Gerät ist für ein Funktionieren mit Wechselstrom der auf dem Typenschild nahe dem Stromanschluß angegebenen Spannung eingerichtet.
Falls ein direkter Netzanschluß erwünscht ist, muß netzseitig vor dem Anschluß ein allpoliger Schalter mit einem Mindestabstand der geöffneten Kontakte von 3 mm angebracht werden. Wenn das Gerät mittels Netzstecker angeschlossen werden soll, muß letzterer den IEC 83 - Normen konform sein, die, je nach Aufstellungsland und installierter Leistung, verschiedene Stecker vorsehen.
Das Netzkabel muß aus wärmebeständigem (mind. T 80 °C) Neopren (H07RN-F) bestehen und einen Querschnitt von mindestens **3 x 1,5 mm²** aufweisen.
Der grün-gelbe, geerdete Schutzleiter muß etwa 10 mm länger als die beiden eigentlichen Leiter sein.
Der Elektroinstallateur muss den Anschluss unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

2.b) Vor dem Anschließen ist sicherzustellen, daß

- I - die elektrische Hausanlage und die Netzsicherung die auf dem Typenschild nahe dem Stromanschluß angegebene elektrische Leistung tragen können;
- II - die elektrische Hausanlage eine wirksame Erdung sowie eine den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechende automatische Schutzabschaltung besitzt.

Die Wärmeisolierung des Gerätes und fetthaltige Verarbeitungsrückstände können beim ersten Einschalten Rauchbildung verursachen. Wir empfehlen deshalb, das Gerät bei der ersten Benutzung leer auf die höchste Leistung zu schalten und es etwa 10 - 15 Minuten lang heiß werden zu lassen. Sollten die Vorschriften zur Unfallverhütung nicht beachtet werden, lehnen wir jegliche Haftung ab.

Für den Benutzer**ACHTUNG**

Dieses Gerät kann nur von Personen ab 8 Jahren verwendet werden; Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung können es verwenden, nur wenn sie korrekt überwacht und auf die sichere Benutzung des Geräts mit dem Bewusstsein für die damit verbundenen Risiken informiert werden. Kinder müssen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege sollten von Kindern ohne Aufsicht nie durchgeführt werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss der Hersteller oder das qualifizierte Personal es ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

C) Benutzung und regelmäßige Wartungsmaßnahmen

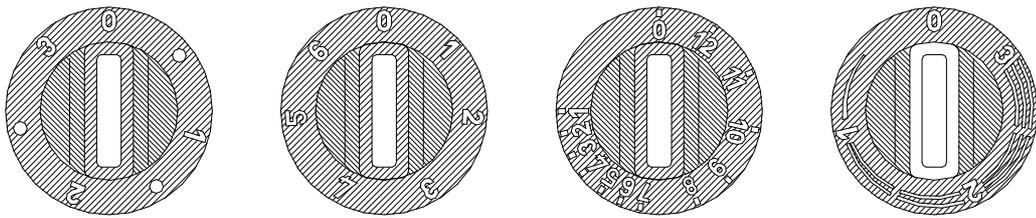
- 1.c) Vor jeglicher Wartungsmaßnahme ist die elektrische Netzverbindung zu unterbrechen. Es ist keine besondere Wartung notwendig; nur der Zustand der Leiter, der Schalter und der Kochplatte ist zu kontrollieren. Jede Wartungsmaßnahme und jeder Teileaustausch muß von Fachpersonal durchgeführt werden.

ACHTUNG: Das Gerät kann und darf nicht mit einem Wasserstrahl gesäubert werden.

- 2.c) Gerät nicht mit nassen, feuchten oder nackten Händen oder Füßen berühren. Das Kochgerät nicht als Stellfläche für Gegenstände oder als Arbeitsfläche benutzen. Zum Kochen auf der Kochplatte dürfen in keinem Falle Behälter aus Kunststoff oder Aluminiumfolie (*Alfool*) verwendet werden. Vor Inbetriebnahme des Kochgerätes sicherstellen, daß sich auf diesem keine Fettreste oder Flüssigkeiten befinden; keine Töpfe mit nassem Boden benutzen. Aufgrund der während des Betriebes hohen Temperatur der Kochfläche müssen Kinder aus Sicherheitsgründen aus der Reichweite des Gerätes gehalten werden. Bei Kochvorgängen mit Fetten oder Ölen ist ständige Überwachung nötig, da sich überhitzte Fette und Öle entzünden können. Kochfeld nicht leer benutzen; zum Kochen keine Töpfe benutzen, deren Durchmesser kleiner oder wesentlich größer ist als der Durchmesser der verwendeten Kochzone. Nur Töpfe mit völlig ebenem Boden benutzen. Elektrische Kabel (z.B. elektrischer Kleingeräte) dürfen die heißen Teile des Gerätes nicht berühren.

Kochvorgänge nicht über längere Zeit ohne Aufsicht lassen. Keine Lappen aus synthetischem oder sonstigem brennbarem Material verwenden.

Einschalten, Einstellen und Ausschalten des Gerätes erfolgen durch den Knebel, auf dem Zahlenwerte angegeben sind. Jedem auf dem Knebel angegebenen Zahlenwert entspricht eine unterschiedliche Temperatur der Kochzone; höhere Werte entsprechen dabei höheren Temperaturen. Die auf den Knebel angegebenen Zahlenwerte können je nach Modell des Kochgerätes unterschiedlich sein; es können dabei folgende Kombinationen auftreten:



Knebelwerte von 0 bis 3

Oder von 0 bis 6

Oder von 0 bis 12

Oder von 0 bis 3



Eine neben dem Knebel angebrachte Kontrolllampe leuchtet, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie erlischt erst, wenn der Knebel in Nullstellung "0" wiedergebracht wird.

3.c) Säuberung und Pflege des Kochgerätes

- I - Bei Betrieb des Gerätes hat die Gußoberfläche eine sehr hohe Temperatur. Deshalb dürfen weder am Gerät selbst noch in seiner Nähe Reinigungsarbeiten mit entflammenden Substanzen durchgeführt werden.
- II - Reinigung des heißen Gerätes nicht mit Lappen oder Tüchern aus synthetischem Stoff oder mit sonstigem brennbarem Material vornehmen.

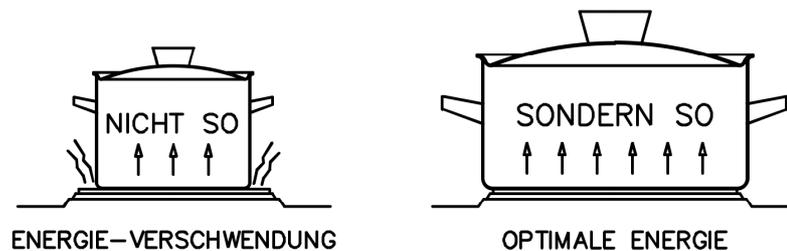
Die Zeichnungen und elektrischen Schemata dieser Übersicht informieren über Funktion und Wartung der Kochfelder, um sowohl beste Ergebnisse als auch eine lange Lebensdauer zu erzielen.



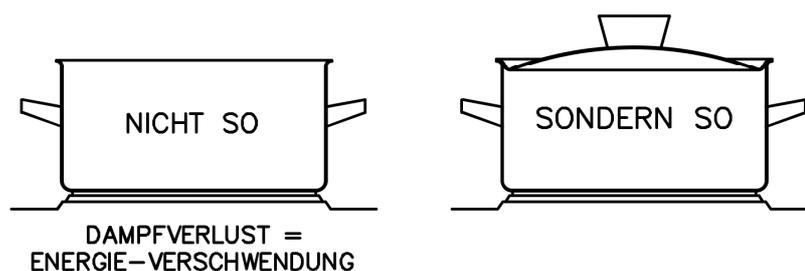
Topfboden:

Stabiler, perfekt ebener Topfboden. Mit dem Lineal kontrollieren.

Wenn die Kochplatte warm ist, liegt der Topfboden flach auf der Oberfläche. In dieser Weise wird die Energie optimal benutzt und Zeit erspart.



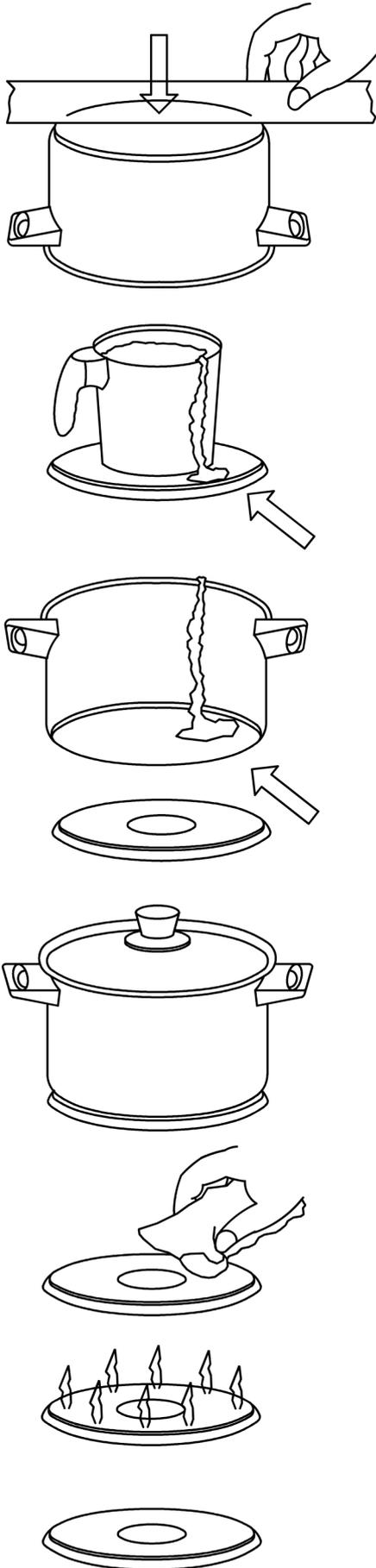
Topfgröße:



Topfdeckel:

Der Topfdeckel hält die Wärme im Topf und spart somit Energie. Zum richtigen Zeitpunkt aus der Kochbeginnposition in die Weiterkochposition umschalten. Restwärme nutzen.

Informationen zum Gebrauch:



Auf den Gußkochplatten dürfen nur gute, elektroherdgeeignete Töpfe verwendet werden. Solche Töpfe müssen einen soliden und perfekt ebenen Boden haben, so dass der Topfboden einen Kontakt so breit wie möglich hat, wenn die Kochplatte in Betrieb ist.

Auf diese Weise erhielt man eine optimale Nutzung der Wärme. Mit einem Lineal oder mit einem völlig ebenen Tisch ist es möglich, den Topfboden einfach zu überprüfen.

Töpfe mit starker Wölbung nach innen sind nicht geeignet. Auf keinen Fall dürfen Töpfe mit nach außen gewölbten (konvexen) Böden verwendet werden.

Bei zu kleinen Töpfen wird unnötig Energie verschwendet. Eventuell überkochende Nahrungsmittel können auf die heiße Kochzone gelangen und festbrennen; dadurch wird die Reinigung erschwert und es können Oxydationserscheinungen auftreten.

Die verwendeten Töpfe sollten groß genug sein. Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens sollte dem der Platte entsprechen oder etwas größer sein; so wird eine gute Wärmeausnutzung erreicht.

Möglichst Töpfe mit Deckel verwenden; dadurch wird die Wärme im Topf zurückgehalten. Nur trockene Töpfe auf die Kochzone stellen; keine nassen Gegenstände wie zum Beispiel Topfdeckel darauflegen.

Mit feuchtem Lappen schmutzige Zonen säubern und übergekochte und verbrannte Reste entfernen. Die zum Reinigen verwendeten Gegenstände dürfen die Kochplatten nicht beschädigen.

Vor der ersten Verwendung der Kochplatte, schalten Sie sie ohne Töpfen ein (3-5 Minuten auf der max. Position). Auf diese Weise erhöht sich die Festigkeit der Schutzschicht.

Stark verunreinigte Kochfläche müssen mit feuchten Lappen und handelsüblichen Reinigungsmitteln wie Vim, Ata usw. gesäubert werden.

Wichtig: nach der Reinigung kann von Zeit zu Zeit ein Hauch Öl aufgetragen werden. Dadurch bleibt die Kochplatte über Jahre wie neu.

VORSICHT

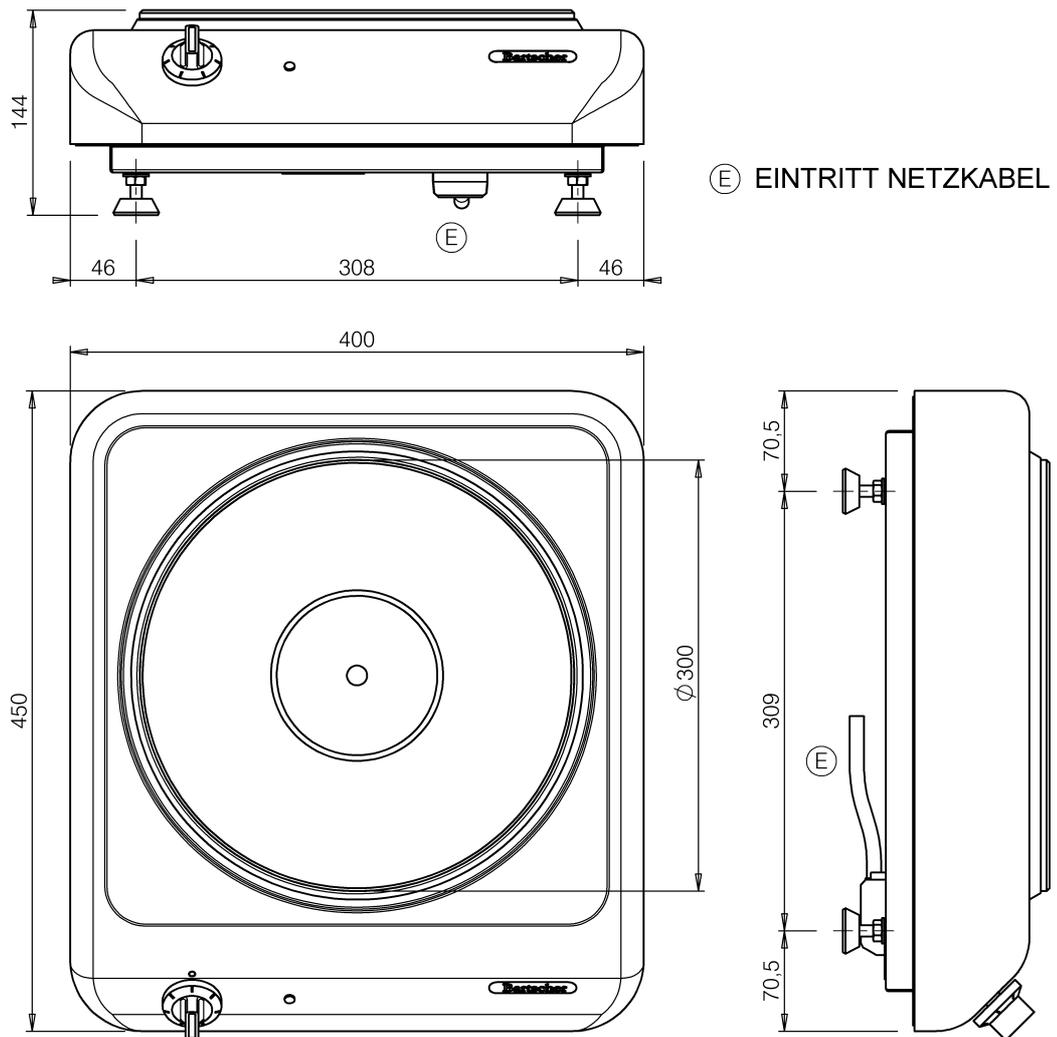
Alles, was in dieser Gebrauchsanweisung nicht erwähnt ist, ist automatisch ausgeschlossen und deshalb gehört es nicht zu der richtigen Verwendung von diesem Gerät.

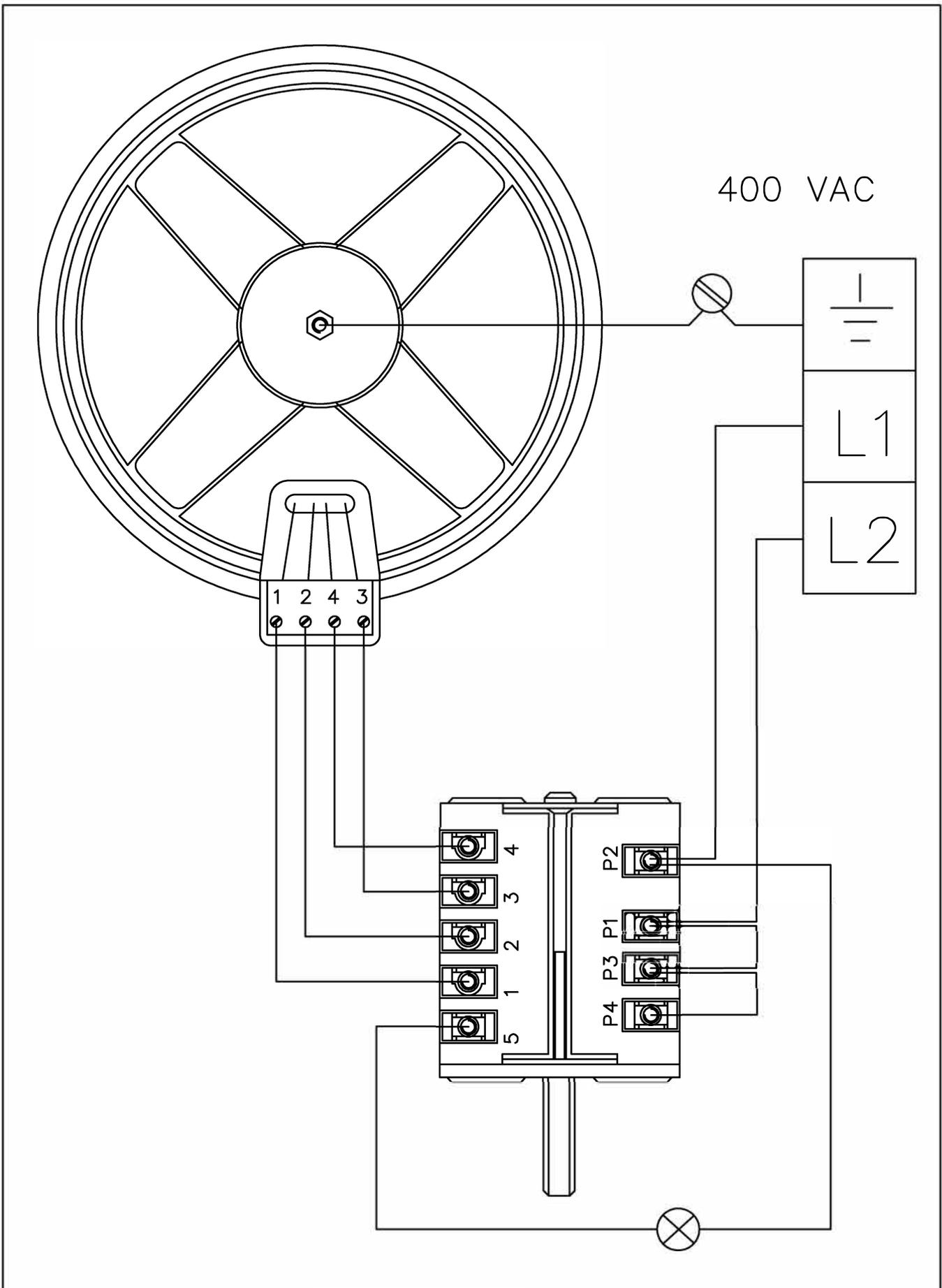
Der Hersteller macht sich nicht für eventuelle Ungenauigkeiten von dieser Gebrauchsanweisung wegen Abschreiben- oder Druckfehler verantwortlich. Außerdem vorbehalten der Hersteller das Recht, alle notwendigen Änderungen auf dem Produkt ohne vorherige Benachrichtigung und ohne Schaden der Haupteigenschaften durchzuführen.

Keine Komponente mit Asbest oder Quecksilber sind in dem Gerät enthalten.

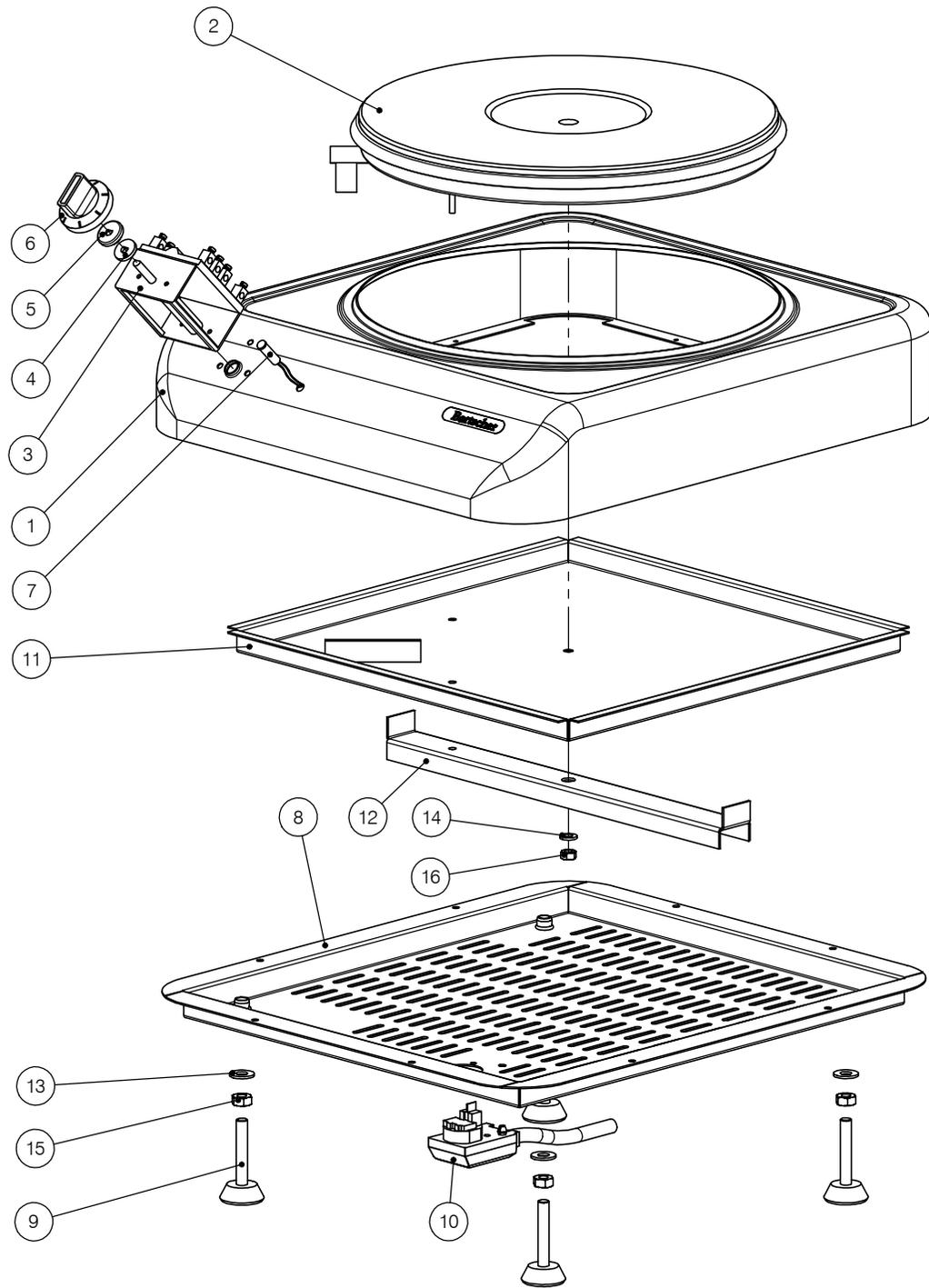
Technische Daten

Gesamtaußenmaße	450 x 400 x 146
Nutzbare Oberfläche	Ø 300
Leistung	3500 W
Stromspannung	400 V AC.
Höchste aufgenommene Stromstärke	9A
Frequenz	50 Hz
Betriebstemperatur	420 °C
Mindestquerschnitt Netzkabel	3 x 1,5 qmm (Neopren H07RN-F)





	Anz. Veränd	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	Maßstab :	Mater.
			Beh.	Fertigst.
VERKABELUNG FÜR ELEKTRISCHES KOCHGERÄT	Blatt n.	1	Zeichen MAX	Datum 13.12.95
	Blätter n.	1	Kantr.	N. SE012001



POS.	Q.TÀ	DESCRIZIONE	CODICE
1	1	TELAIO INOX 450x400 EVOLUTION FORO Ø300	I1.50001.014
2	1	PIASTRA GHISA Ø300 CON TEGOLO 3500W 400V	12.30454.195
3	1	COMMUTATORE 7 POSIZIONI 32 A CON PERNO DIRITTO	43.27232.000
4	1	GUARNIZIONE SPUGNA SILICONE BIANCA Ø 17	I0.62411.002
5	1	GUARNIZIONE BIANCA RIGIDA Ø 20	41.90001.002
6	1	MANOPOLA 7 POSIZIONI	524.007
7	1	LAMPADA SPIA ø6 ROSSA 400V	I0.65015.004
8	1	FONDO ASSEMBLATO	I2.02501.032
9	4	PIEDINO PVC ø32 x M8	I0.62600.000
10	1	MORSETTIERA CON PRESSACAPO (KADO 1/3 Z IMP R5)	I0.65000.021
11	1	COPERCHIO	I1.47001.029
12	1	TIRANTE	I1.49001.051
13	4	RANELLA ZINCATA Ø8	I0.60500.008
14	1	RANELLA INOX Ø6	I0.60515.006
15	4	DADO ZINCATO M8	I0.60001.008
16	1	DADO INOX M6	I0.60021.006

REV.	DESCRIZIONE	DATA	DISEG.	APPROV.
			TRATT.	
			FINIT.	
			DATA	15.10.2004
			N°	N1.25130.031

Questo disegno è di proprietà della Nuova Inoxtecnica e non può essere riprodotto, anche parzialmente, senza ns. autorizzazione scritta.