

**IK 30S-EB****105936S****Bedienungsanleitung****Induktionskocher**

Seite 2 bis 22

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

from page 23 to 43

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

de page 44 à page 64

**F/B/CH****Gebruiksaanwijzing****Inductiekookplaat**

blz. 65 t/m 85

**NL/B****Instrukcja obsługi****Kuchenka indukcyjna**

strony od 86 do 106

**PL**

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



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

<b>1. Allgemeines .....</b>	<b>2</b>
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung .....	2
1.2 Symbolerklärung .....	2
1.3 Haftung und Gewährleistung .....	3
1.4 Urheberschutz .....	3
1.5 Konformitätserklärung .....	4
<b>2. Sicherheit.....</b>	<b>4</b>
2.1 Allgemeines.....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes .....	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung .....</b>	<b>6</b>
3.1 Transportinspektion.....	6
3.2 Verpackung .....	6
3.3 Lagerung .....	6
<b>4. Technische Daten.....</b>	<b>7</b>
4.1 Technische Angaben.....	7
4.2 Baugruppenübersicht .....	7
4.3 Bedienelemente und Funktionen.....	8
<b>5. Installation und Bedienung .....</b>	<b>9</b>
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen.....	9
5.2 Sicherheitshinweise.....	10
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr .....	11
5.4 Aufstellen und Anschließen .....	12
5.5 Bedienung .....	13
<b>6. Reinigung und Wartung.....</b>	<b>15</b>
6.1 Sicherheitshinweise.....	15
6.2 Reinigung .....	16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung .....	16
<b>7. Mögliche Funktionsstörungen .....</b>	<b>17</b>
<b>8. Entsorgung .....</b>	<b>18</b>

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

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

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

## 1. Allgemeines

### 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

### 1.2 Symbolerklärung

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



#### **WARNUNG!**

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



#### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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



#### **ACHTUNG!**

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



#### **HINWEIS!**

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



#### **WARNUNG! Heiße Oberfläche!**

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



**ACHTUNG! Magnetisches Feld!**  
**Untere Abdeckung des Gerätes nicht öffnen.**

### 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.



#### **HINWEIS!**

**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

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

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

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

### 2.1 Allgemeines

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

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

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

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

### 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

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

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

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



## **ACHTUNG!**

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu 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.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

## **2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

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

Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

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

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

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



## **ACHTUNG!**

***Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.***

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

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transporthinspektion

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

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

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

### 3.2 Verpackung

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



#### **HINWEIS!**

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

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

### 3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

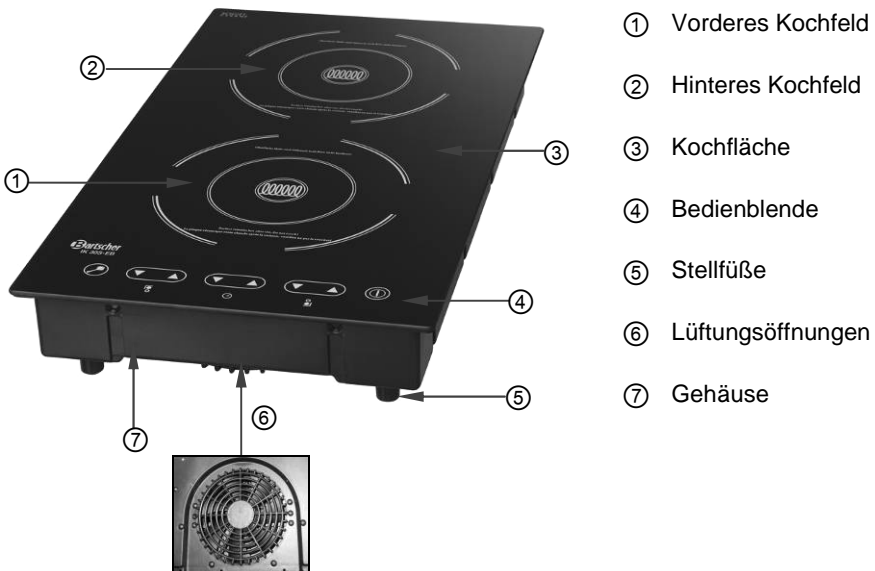
## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher IK 30S-EB	
Art-Nr.:	<b>105936S</b>	
Ausführung:	Kochfläche: Schott Ceran, Gehäuse: Kunststoff	
Anschlusswert:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Gesamtleistung:	3000 W bei Betrieb beider Kochfelder	
Leistungsstufen:	vorderes Kochfeld: 1 - 8 (400 - 1300 W)	hinteres Kochfeld: 1 - 8 (500 - 1800 W)
Abmessungen:	B 290 x T 510 x H 83 mm	
Gewicht:	4,5 kg	

Technische Änderungen vorbehalten!

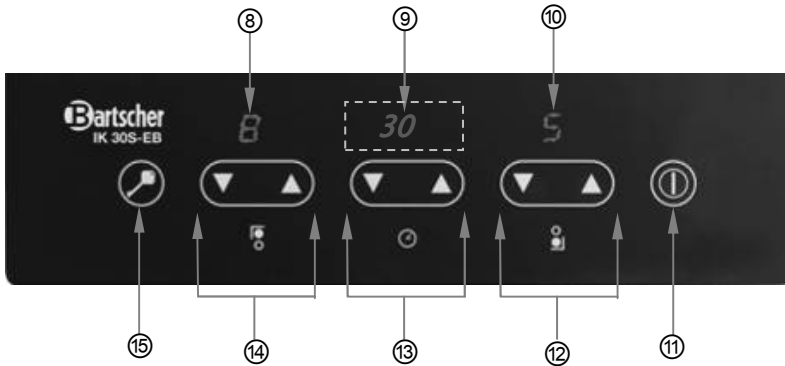
### 4.2 Baugruppenübersicht





## 4.3 Bedienelemente und Funktionen

### Tasten und Anzeigen



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ⑧ Digitalanzeige hinteres Kochfeld | ⑫ Einstelltasten vorderes Kochfeld |
| ⑨ Digitalanzeige Zeit              | ⑬ Einstelltasten Zeit              |
| ⑩ Digitalanzeige vorderes Kochfeld | ⑭ Einstelltasten hinteres Kochfeld |
| ⑪ <b>EIN-/AUS</b> Taste            | ⑮ Sperrtaste / Kindersicherung     |

### Sperrtaste / Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Sperrtaste  ausgestattet.

Diese Taste kann nach Auswahl einer Leistungsstufe und Zeiteinstellung gedrückt werden, um die Funktionen zu sperren. Die Kontrolllampe über dieser Taste leuchtet auf und zeigt an, dass in dieser Zeit die anderen Tasten nicht betätigt werden können (ausgenommen die **EIN-/AUS** Taste).

Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie diese Taste erneut für ca 3 Sekunden, bis die Kontrolllampe der Sperrtaste wieder erlischt. Jetzt können alle Tasten wieder betätigt werden.

---

## Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgerüstet. Bei Überschreitung der kritischen Temperaturgrenze schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

**Hinweis:** 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 vom Kochfeld nehmen und das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 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.

## 5.2 Sicherheitshinweise



### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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



### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

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

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie keine leeren Gefäße darauf ab.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten diese Gegenstände heiß werden.



### **WARNUNG! Heiße Oberfläche!**

**Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.**

**Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.**

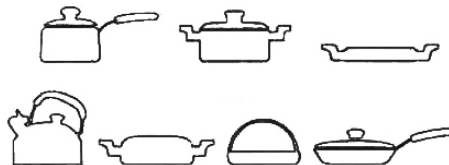
**Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!**

- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochfläche kommen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Ist die Oberfläche gerissen (auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt) trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Während des Betriebes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten, etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf das Kochfeld legen.
- Keine verschlossenen Behälter wie z. B. Konservendosen auf dem Induktionskocher erhitzen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter dabei explodieren. Konservendosen nur geöffnet in einem Topf mit etwas Wasser erwärmen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

## 5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

- Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



**Sollte das Kochgeschirr nicht gekennzeichnet sein, prüfen Sie, ob es für die Verwendung auf dem Induktionskochfeld geeignet ist, indem Sie einen Magneten an den Boden halten. Wird er kräftig angezogen, ist das Kochgeschirr als für Induktionskocher geeignet zu betrachten.**

**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

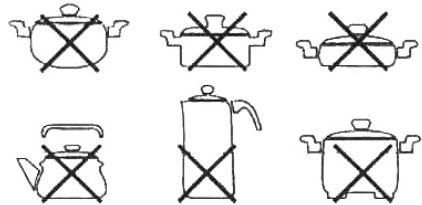
Best.-Nr.: A130442

#### 1 Pfanne

2,8 Liter • Ø 24 cm • Höhe 6,5 cm

### Nicht geeignetes Kochgeschirr

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



### **ACHTUNG!**

**Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskocher-tauglich ausgewiesen sind.**

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

## 5.4 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen um das Gerät einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).



## **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).**

**Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!  
Sicherheitshinweise beachten!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## 5.5 Bedienung

### Gerät einschalten

- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Es ertönt ein akustisches Signal und die rote Kontrolllampe für **EIN-/Standby** über der **EIN-/AUS** Taste ① leuchtet auf. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit Kochgut zentriert auf das gewünschte Kochfeld.



### **ACHTUNG!**

**Kochgeschirr niemals ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.**

- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie nun die **EIN-/AUS**-Taste ①.



### **HINWEIS!**

**Wenn innerhalb einer Minute keine Einstellungen getätigt werden, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus.**

## Einstellung der Leistungsstufen

- Stellen Sie für das (die) gewählte Kochfeld (Kochfelder) die gewünschte **Leistungsstufe 1 - 8** mit den Wahl Tasten ▼ oder ▲ ein. Die gewählte Leistungsstufe erscheint in der Digitalanzeige für das jeweilige Kochfeld.
- Die Einstellung der Leistungsstufe ist separat für das jeweilige Kochfeld über die entsprechende Einstelltasten vorzunehmen.

Die Angaben über die Werte der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie der unten stehenden Tabelle.

Vorderes Kochfeld		Hinteres Kochfeld	
Stufe	Leistung	Stufe	Leistung
1	400 W getaktet	1	500 W getaktet
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



### **HINWEIS!**

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

## Zeiteinstellung

- Nach der Auswahl der Leistungsstufe stellen Sie nach Bedarf über die entsprechende Tasten die Betriebsdauer ein. Diese Einstellung kann nicht separat für ein Kochfeld vorgenommen werden und wird bei Betrieb der beiden Kochfelder für beide Kochfelder übernommen.
- Mit den Wahl Tasten ▼ oder ▲ können Sie die Betriebsdauer in **1-Minuten-Intervallen** (bis maximal 99 Minuten) wählen. Diese erscheint in der Digitalanzeige für Zeiteinstellung und wird in Minutenschritten herunter gezählt. In der Digitalanzeige wird die verbliebene Zeit angezeigt.
- Ist die eingestellte Betriebsdauer abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.



## HINWEIS!

*Während des Betriebes können Sie die Zeit mit den Wahl-tasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe unverändert.*

- Alle Änderungen können Sie jederzeit durchführen. Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.



## HINWEIS!

*Wenn während des Betriebes innerhalb von 2 Stunden keine Einstellung/Änderung erfolgt, schaltet das Gerät automatisch ab.*

## Gerät abschalten

- Schalten Sie nach der Speisenzubereitung über die **EIN-/AUS-Taste** ① das Gerät ab und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!). **Nicht auf die Topferkennung verlassen!**
- Nach Abschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. 1 Minute, um das Gerät abzukühlen und vor Überhitzung zu schützen.

## 6. Reinigung und Wartung

### 6.1 Sicherheitshinweise

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



## ACHTUNG!

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



## 6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Kochvorgang.
- Wischen Sie die Kochfläche, das Bedienfeld und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch unter Verwendung eines milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Benutzen Sie keine aggressiven, benzinhaltigen Reiniger oder Lösungsmittel, sowie scharfen, spitzen Gegenstände zur Reinigung des Gerätes.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- 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.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehlercode	Ursache	Lösung
<b>E0</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auf dem Kochfeld befindet sich kein Kochgeschirr oder dieses ist nicht für Induktion geeignet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät nicht ohne Kochgeschirr einschalten und nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.</li></ul>
<b>E01</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze).</li><li>• Bauteile (z. B. Transistor) defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter in der Digitalanzeige erscheinen, Händler kontaktieren.</li><li>• Händler kontaktieren.</li></ul>
<b>E02</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.</li></ul>
<b>E03</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurzzeitige Über- oder Unterspannung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.</li></ul>

## 8. Entsorgung

### Altgeräte

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



#### **WARNUNG!**

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



#### **HINWEIS!**



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

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

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

**IK 30S-EB**



**105936S**

Einbauanleitung  
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual  
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation  
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio  
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje  
Placa inducción

E

Manual de montagem  
Placa de indução

P

Montagehandleiding  
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning  
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу  
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu  
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži  
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató  
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του  
Επαγωγικής εστίας

GR

## Technische Daten

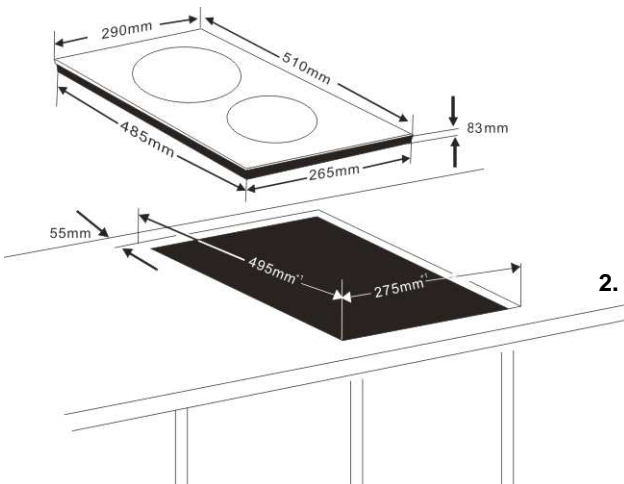
<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionskocher IK 30S-EB</b>
Art.-Nr.:	<b>105936S</b>
Ausführung:	Kochfeld Schott Ceran, Gehäuse Kunststoff
Abmessungen:	B 290 x T 510 x H 83 mm
Gewicht:	4,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

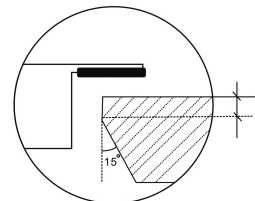
## Einbau

Das Gerät ist zum Einbau in eine Arbeitstischplatte geeignet. Beachten Sie beim Einbau folgende Hinweise:

1. Wählen Sie für den Einbau eine Arbeitstischplatte aus hitzebeständigem Material, um eine Verformung durch die Wärmestrahlung von dem Gerät zu vermeiden.
2. Stellen Sie sicher, dass die Stärke der Arbeitstischplatte den Anforderungen der Belastung entspricht.
3. Schneiden Sie eine Öffnung in die Arbeitstischplatte gemäß den Angaben in der Zeichnung unten. (**Abb. 1**)



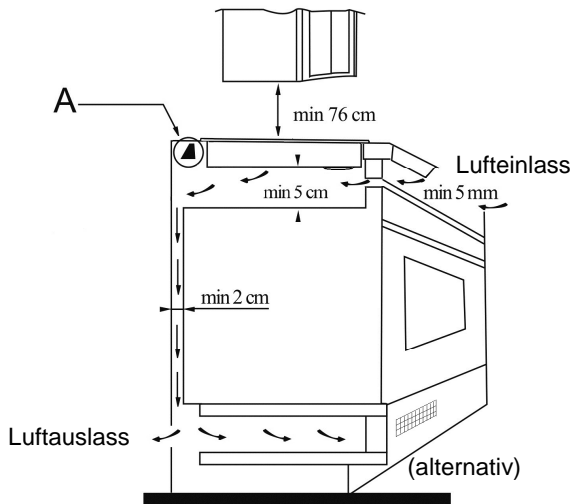
2.



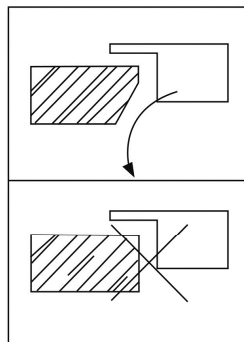
**Abb. 1**

4. Als Alternative zu dem oben beschriebenen Verfahren kann das Induktionskochfeld bündig montiert werden, wenn die benachbarte Oberfläche aus rostfreiem Stahl oder einem anderen hitzebeständigen Material ist. (**Abb. 1**)

5. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um das Induktionskochfeld, achten Sie darauf, dass der Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind. Eine gute Belüftung ist wichtig für die Lebensdauer des Induktionskochfeldes. (**Abb. 2**)
6. **Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und einem Schrank über dem Gerät sollte mindestens 760 mm sein, wenn keine Abzugshaube vorgesehen ist.



**Abb. 2**



**A**

7. Um das Induktionskochfeld an der Arbeitsplatte zu sichern und das Eindringen von Wasser zu verhindern, dichten Sie dieses mit geeignetem Dichtmittel ab.



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

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

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

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



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

- 1. General information ..... 20**
  - 1.1 Information about the instruction manual ..... 20
  - 1.2 Key to symbols ..... 20
  - 1.3 Liability and Warrantees ..... 21
  - 1.4 Copyright protection ..... 21
  - 1.5 Declaration of conformity ..... 22
- 2. Safety ..... 22**
  - 2.1 General information ..... 22
  - 2.2 Safety instructions for use of the device ..... 22
  - 2.3 Intended use ..... 23
- 3. Transport, packaging and storage ..... 24**
  - 3.1 Delivery check ..... 24
  - 3.2 Packaging ..... 24
  - 3.3 Storage ..... 24
- 4. Technical data ..... 25**
  - 4.1 Technical specification ..... 25
  - 4.2 Overview of parts ..... 25
  - 4.3 Control panel and functions ..... 26
- 5. Installation and operation ..... 27**
  - 5.1 Functionality of induction cookers ..... 27
  - 5.2 Safety instructions ..... 28
  - 5.3 Suitable and unsuitable cookware ..... 29
  - 5.4 Installation and connection ..... 30
  - 5.5 Operation ..... 31
- 6. Cleaning and maintenance ..... 33**
  - 6.1 Safety advice ..... 33
  - 6.2 Cleaning ..... 34
  - 6.3 Safety instructions for maintenance ..... 34
- 7. Possible Malfunctions ..... 35**
- 8. Waste disposal ..... 36**

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

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

## 1. General information

### 1.1 Information about the instruction manual

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

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

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

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

### 1.2 Key to symbols

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



#### **WARNING!**

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

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



#### **WARNING! Electrical hazard!**

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



#### **CAUTION!**

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



#### **NOTE!**

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



#### **WARNING! Hot external surface!**

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





**CAUTION! Magnetic fields!**

**Do not remove the unit's bottom cover.**

### 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 section provides an overview of all important safety aspects.

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

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

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

### 2.1 General information

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

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

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

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

### 2.2 Safety instructions for use of the device

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

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

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

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



### **CAUTION!**

- The device 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.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

## **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 device **is not** designed for use with an external timer or remote control.

**Induction cooker** is designed only for **preparation and heating** of dishes by using suitable pots and pans.

**Induction cooker must not** be used, among others, for:

- heating and warming of flammable, harmful and volatile liquids or materials, etc.



### **CAUTION!**

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

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

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

## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

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

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

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

### 3.2 Packaging

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



#### **NOTE!**

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

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

### 3.3 Storage

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

Packages should be stored under consideration of the following:

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

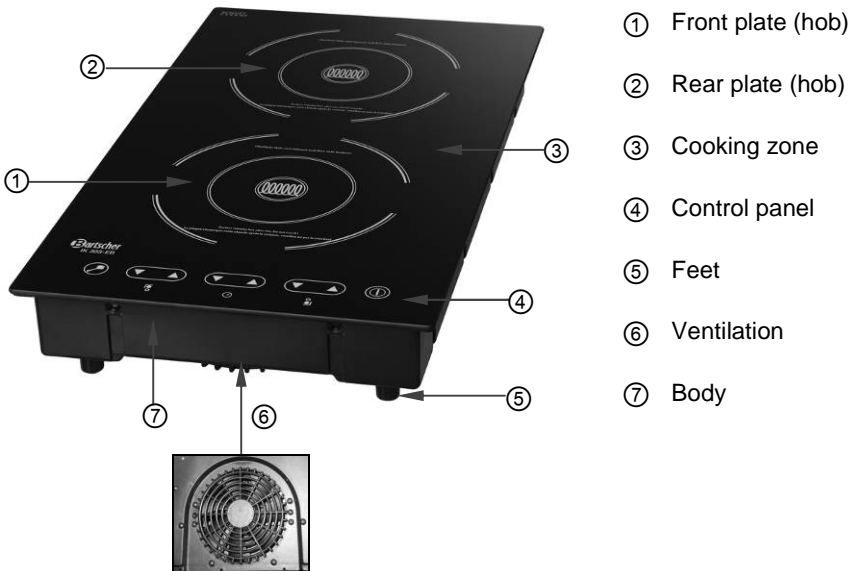
## 4. Technical data

### 4.1 Technical specification

<b>Name</b>	<b>IK 30S-EB Induction Cooker</b>	
Code-no.:	<b>105936S</b>	
Construction:	Hob: Schott Ceran, Body: plastic	
Connection values:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Total power:	3000 W with both plates operating	
Power levels:	Front plate: 1 - 8 (400 - 1300 W)	Rear plate: 1 - 8 (500 - 1800 W)
Dimensions:	width 290 x depth 510 x height 83 mm	
Weight:	4.5 kg	

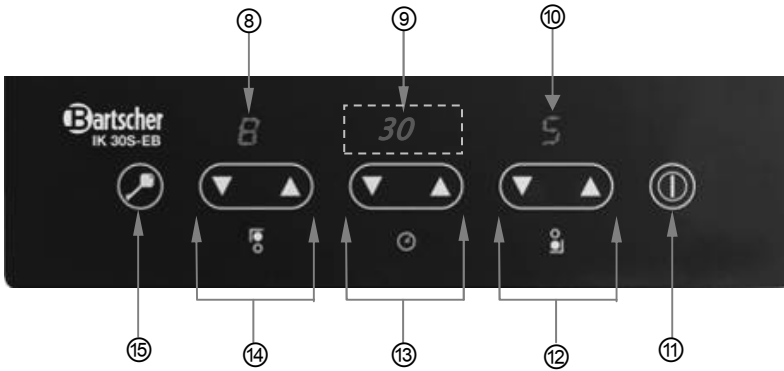
We reserve the right to make technical changes!

### 4.2 Overview of parts




## 4.3 Control panel and functions

### Buttons and displays



- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| ⑧ Digital display for rear plate  | ⑫ Front plate adjustment buttons |
| ⑨ Digital clock                   | ⑬ Time setting buttons           |
| ⑩ Digital display for front plate | ⑭ Rear plate adjustment buttons  |
| ⑪ <b>ON/OFF</b> button            | ⑮ Lock/child safety lock button  |

### Lock key/child safety lock

Device is equipped with a child safety lock 

After setting suitable power level and time, you may press this button in order to lock all remaining controls. An indicator light above the button will signalize that all other buttons cannot be used for some time (except for **ON/OFF** button).

In order to unlock the control panel press this button again and hold it for about 3 seconds, until the indicator light goes off. After that you may use the control panel again.

## Overheating protection

Device has an inbuilt **overheating protection**. If the critical temperature is reached the device will switch itself off due to safety reasons.

**Note: Never** put empty cooking pots and pans on the cooking plates. Heating an empty pot or pan will cause overheating protection to activate, an acoustic signal will be emitted and the device will switch off. The digital display will show „E2“ error code.

When this happens, remove the cooking pot from the plate and leave the device to cool down for a few minutes. After that time, the device can be used again.

## 5. Installation and operation

### 5.1 Functionality of induction cookers

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

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

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

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

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

### Additional advantages of an induction cooker:

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

## 5.2 Safety instructions



### **WARNING! Risk of electric shock!**

**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.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.



### **WARNING! Hazard via electrical current!**

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

**This may cause electric shocks.**

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.
- Never leave any metal items, such as knives, forks, spoons or pot covers on the cooking plates. After the device is turned on such items may become very hot.



### **WARNING! Hot external surface!**

**During operation, some parts of the device may become very hot.**

**In order to avoid burns stay out of those hot parts.**

**Please consider: the induction cooker does not produce heat by itself. However, the cooking plate may be reheated by hot cooking pots and pans on it!**

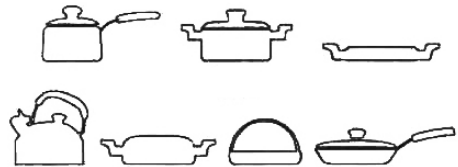


- Remember that items such as rings, watches, etc. may become hot if they are near the cooking surface.
- Cooking surface is made of a heat resistant glass. If any crack or damage is present (even a small one), disconnect the device immediately from the mains in order to prevent possible electric shock. Contact appropriate repair and warranty service.
- During operation, no magnetized items, such as credit cards, digital data storage or tapes, etc. may be present on the cooking surface.
- In order to avoid overheating, do not put aluminum foil or metal plates on the cooking surface.
- Do not heat closed containers, such as canned food, on the cooking surface. High pressure may cause the cans to explode. Canned food may be heated after opening in a pot with some amount of water.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

## 5.3 Suitable and unsuitable cookware

### Suitable cookware

- steel or enamelled cast iron;
- iron, steel or non-enamelled cast iron;
- 18/0 stainless steel and aluminium, if it is marked as suitable for induction (follow the description of the cookware).



**If the cooking pots are not marked or described, make sure they are suitable for using with an induction cooker by putting a magnet against their bottom. If the magnet is attracted firmly, the pot seems to be suitable for induction cooker.**

**For best results use pans and pots with diameter between 12 and 24 cm only.**

e.g.

**Induction cookware, 9-piece cooking pot set**

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

#### **4 pots with lid**

2.0 litres • Ø 16 cm • height 10.0 cm

2.7 litres • Ø 18 cm • height 11.0 cm

5.1 litres • Ø 24 cm • height 11.5 cm

6.1 litres • Ø 20 cm • height 20.0 cm

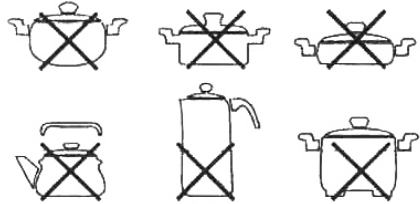
#### **1 pan**

2.8 litres • Ø 24 cm • height 6.5 cm

**Bartscher order no. A130442**

#### **Unsuitable cookware**

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



#### **CAUTION!**

***Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.***

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

## **5.4 Installation and connection**

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not block or partially cover the ventilation opening allowing the inflow and outflow of air to the device. This may cause the device to overheat. Keep the device a minimum of 5 – 10 cm from walls and other objects.

- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, etc.).



**WARNING! Hazard via electrical current!**

*The device can cause injuries due to improper installation!*

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

*Take note of the safety advice!*

- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- The device should be placed in an area with easy access to the plug, in order to quickly remove it from the socket if necessary.

## 5.5 Operation

### Turning on

- Connect the device to a single, earthed socket.
- An acoustic signal should be emitted and a red **ON Standby** indicator light above the **ON/OFF** button ① will turn on. Device is in standby mode.
- Put a suitable cooking pot with dish in the middle of a chosen cooking plate.



**CAUTION!**

***Never put empty cooking pots and pans on the cooking plates. Heating an empty pot or pan will cause overheating protection to activate and the device will switch off.***

- In order to turn device off press the **ON/OFF** button ①.



**NOTE!**

***If no settings or adjustments are made during the next minute, the device will return to the standby mode.***

## Power level adjustment

- With ▼ or ▲ button set the desired **power level 1 - 8** for a chosen cooking plate (or both). Set power level will be shown on an appropriate digital display.
- Power level is adjusted separately for each of the cooking plates by suitable sets of buttons.

Data for power values corresponding to all power levels are shown in the table below.

Front plate (hob)		Rear plate (hob)	
Level	Power	Level	Power
1	400 W impulse	1	500 W impulse
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



### **NOTE!**

*Values may vary for different types of cooking pots and pans.*

## Time setting

- After choosing a desired power level, set the required operating time of the device. Such setting cannot be done for each separate cooking plate and if two plates are active, the time will be set for them both.
- With ▼ or ▲ button set the required operating time in **1 minute increments** (up to 99 minutes). Time is shown on a digital clock and counted down in 1 minute intervals. The remaining time is shown as well.
- After set time has passed, an acoustic signal is emitted and the device goes automatically into standby mode.

**NOTE!**

*During operation you may always change the set time with ▼ or ▲ button. Due to device's memory storage, the power level set previously will remain unchanged.*

- You can adjust settings at any time. The device will always use recently set values.

**NOTE!**

*If, during operation, there are no changes for 2 hours, the device will turn off automatically.*

**Turning off**

- After you finished your cooking, turn the device off with an **ON/OFF** button ① and disconnect it from the mains (remove the plug!). **Never trust the cooking pot recognition function completely!**
- After switching off the fan continues operating for about 1 minute in order to cool down the device and avoid overheating.

**6. Cleaning and maintenance****6.1 Safety advice**

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

**CAUTION!**

*The device is not suited for direct washing via water jets.*

*Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!*

## 6.2 Cleaning

- Device should be cleaned after cooking.
- Cooking surface, control panel and body should be cleaned with a soft, moist cloth and a mild, non-scratching cleaning fluid.
- Always use a soft cloth only. **Never** use any coarse cleaning agents that might damage the surface.
- No corrosive or reactive cleaning agents, such as ones containing petrol or solvents, as well as sharp or pointy tools may be used for cleaning of the surface.
- After cleaning dry and polish the surface with dry cloth.
- If the device will not be used for a longer period, it must be stored in a dry, clean place protected against freeze, direct sunlight or children access. Do not put any heavy objects on the surface.

## 6.3 Safety instructions for maintenance

- 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.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

## 7. Possible Malfunctions

Error code	Cause	Solution
<b>E0</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• No cooking pot present on the cooking surface or the pot is not suitable for induction cooker.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not turn the device without cooking pots present. Only use cooking pots and pans suitable for induction cooker.</li></ul>
<b>E01</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Device overheats excessively (for instance, ventilation is covered).</li><li>• Parts are damaged (ie. transistor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uncover ventilation clearance. Leave the device for a few minutes to cool down, and after that, try to use it again. If, after cooling, the display still shows an error code, contact retailer.</li><li>• Contact retailer.</li></ul>
<b>E02</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Overheating protection is on, the device switched itself off.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove the cooking pot from the plate. Wait for a few minutes until the device cools down. After that time, the device is ready to be used again.</li></ul>
<b>E03</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Short-lasting power surge or voltage too low.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disconnect the device from the mains (remove the plug!). After several minutes connect again.</li></ul>

## 8. Waste disposal

### Discarding old devices

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



#### **WARNING!**

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



#### **NOTE!**



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

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

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



**IK 30S-EB**



**105936S**

Einbauanleitung  
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual  
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation  
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio  
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje  
Placa inducción

E

Manual de montagem  
Placa de indução

P

Montagehandleiding  
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning  
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу  
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu  
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži  
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató  
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του  
Επαγωγικής εστίας

GR

## Technical Data

<b>Name</b>	<b>Induction Cooker IK 30S-EB</b>
Code-no.:	<b>105936S</b>
Construction:	Hob: Schott Ceran, Body: plastic
Dimensions:	width 290 x depth 510 x height 83 mm
Weight:	4.5 kg

Further technical modifications are possible!

## Assembly

Device is meant to be installed in a kitchen counter top. During the assembly the following advice should be taken into consideration:

1. Kitchen top where the cooker will be installed in should be made of heat resistant materials so that no deformation caused by the device's heat radiation may occur.
2. Make sure that the thickness of the counter top is adequate to the load.
3. Cut out an opening in the counter top as shown in the following drawing. (Fig. 1)

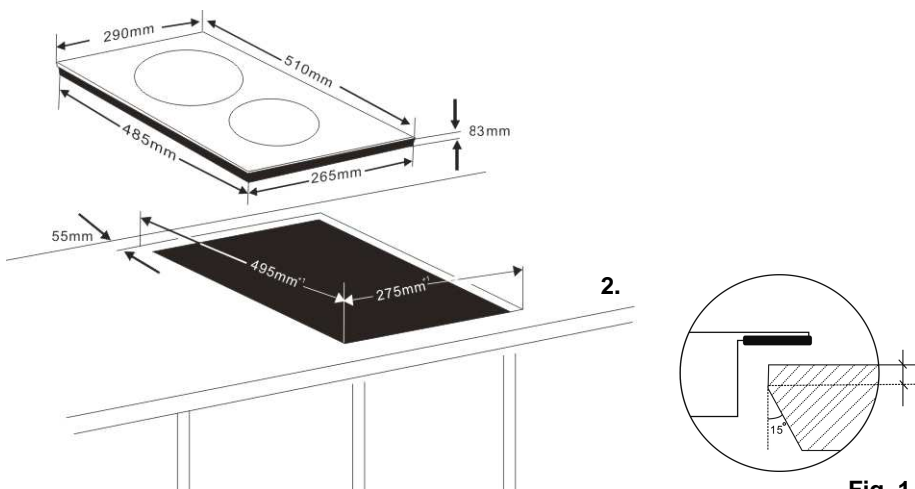
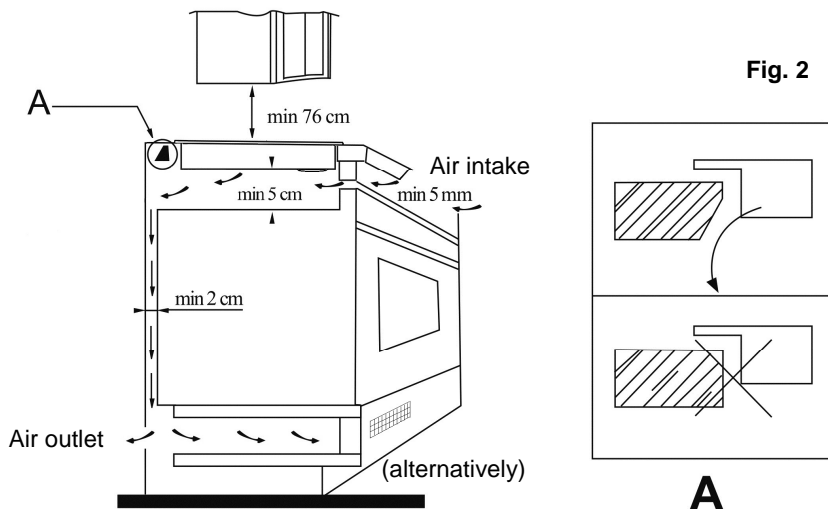


Fig. 1

4. Alternatively to the way shown above, the induction cooker can be installed in level with the surface of the counter top if the surface is made of stainless steel or other material which is resistant to high temperature. (Fig. 1)

5. A suitable airflow must be present around the induction cooker, intake and outlet should not be obstructed. Proper ventilation is crucial for the longevity of the induction cooker. (Fig. 2)
6. **Note:** Safe clearing between the induction cooker and any cupboard above it is at least 760 mm, if no exhaust hood has been planned.



7. In order to make the induction cooker more rigid when installed in the counter top and to make it water resistant, the cooker should be protected with a suitable gasket.



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 !**

<b>1. Généralités.....</b>	<b>38</b>
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation .....	38
1.2 Explication des symboles .....	38
1.3 Responsabilité et garantie .....	39
1.4 Protection des droits d'auteur.....	39
1.5 Déclaration de conformité .....	40
<b>2. Sécurité .....</b>	<b>40</b>
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil .....	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
<b>3. Transport, emballage et stockage .....</b>	<b>42</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	42
3.2 Emballage .....	42
3.3 Stockage .....	42
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>43</b>
4.1 Indications techniques.....	43
4.2 Aperçu des composants.....	43
4.3 Éléments de commandes et fonctions.....	44
<b>5. Installation et utilisation .....</b>	<b>45</b>
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction .....	45
5.2 Consignes de sécurité.....	46
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	47
5.4 Installation et branchement .....	48
5.5 Utilisation.....	49
<b>6. Nettoyage et maintenance.....</b>	<b>51</b>
6.1 Consignes de sécurité.....	51
6.2 Nettoyage.....	52
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance .....	52
<b>7. Anomalies de fonctionnement .....</b>	<b>53</b>
<b>8. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>54</b>

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

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

## 1. Généralités

### 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

### 1.2 Explication des symboles

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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



#### **ATTENTION !**

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



#### **REMARQUE !**

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



#### **AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!**

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



**ATTENTION ! Champs magnétiques !**  
**Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.**

### 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.



#### **REMARQUE !**

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



#### **REMARQUE !**

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

## 1.5 Déclaration de conformité

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

## 2. Sécurité

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

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

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

### 2.1 Généralités

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### **ATTENTION !**

- L'appareil 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.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## **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.

L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

**Le réchaud à induction** est destiné uniquement à **préparer et à chauffer** des plats dans des récipients adaptés.

**Ne pas** utiliser le **réchaud à induction** pour, entre autres :

- chauffer des liquides ou matériaux inflammables, dangereux pour la santé et volatiles.



### **ATTENTION !**

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

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

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



## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

### 3.2 Emballage

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



#### **REMARQUE !**

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

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

### 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

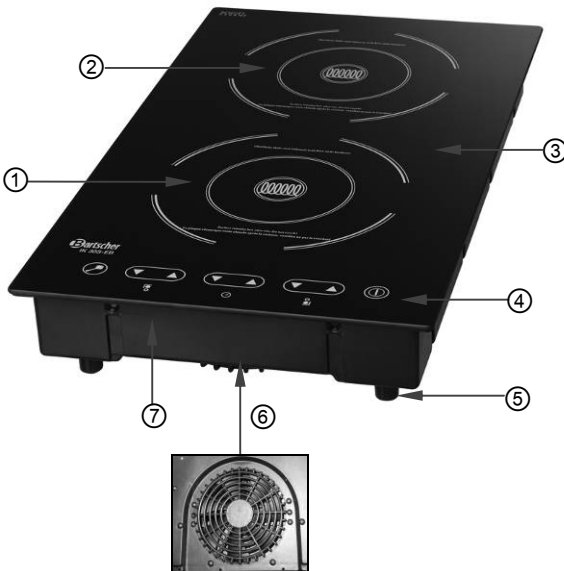
## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

Nom	Réchaud à induction IK 30S-EB	
Code-no.:	105936S	
Confection :	surface de cuisson : Schott Ceran, encadrement : plastique	
Valeurs de raccordement :	3000 W / 230 V 50 Hz	
Puissance totale :	3000 W quand les deux zones de cuisson chauffent	
Niveaux de puissance :	plaque chauffante avant : 1 - 8 (400 - 1300 W)	plaque chauffante arrière : 1 - 8 (500 - 1800 W)
Dimensions :	larg. 290 x prof. 510 x H. 83 mm	
Poids :	4,5 kg	

Sous réserve de modifications techniques !

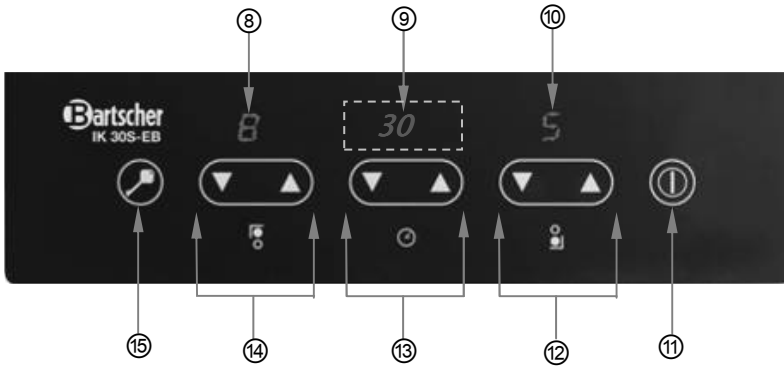
### 4.2 Aperçu des composants



- ① Plaque chauffante avant
- ② Plaque chauffante arrière
- ③ Surface de cuisson
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Pieds
- ⑥ Ouvertures de ventilation
- ⑦ Encadrement


## 4.3 Eléments de commandes et fonctions

### Touches et indicateurs



- ⑧ Ecran numérique pour la plaque de cuisson arrière
- ⑨ Ecran numérique de la minuterie
- ⑩ Ecran numérique pour la plaque de cuisson avant
- ⑪ Touche **ON/OFF**
- ⑫ Touches de réglage de la plaque de cuisson avant
- ⑬ Touches de réglage de la minuterie
- ⑭ Touches de réglage de la plaque de cuisson arrière
- ⑮ Bouton de verrouillage / sécurité enfant

### Bouton de verrouillage / sécurité enfant

L'appareil est équipé d'un bouton de verrouillage .

Une fois que le niveau de puissance et la minuterie sont réglés, appuyer sur cette touche pour verrouiller les fonctions. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche s'allume, ce qui indique qu'aucune autre touche ne peut être utilisée pendant ce temps (sauf la touche **ON/OFF**).

Afin d'interrompre le verrouillage, appuyer de nouveau sur la touche en la maintenant appuyée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que le témoin lumineux de verrouillage s'éteigne. Toutes les touches peuvent alors à nouveau être utilisées.

---

## Système anti-surchauffe

L'appareil possède un système de **protection anti-surchauffe**. En cas de dépassement d'une température critique déterminée, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

**Indication : Ne jamais** placer des récipients de cuisson vides sur la surface de cuisson. Le fait de faire chauffer des casseroles ou des poêles vides active le système anti-surchauffe, ce qui entraîne un bip et l'arrêt de l'appareil. Le message d'erreur « **E2** » apparaît à l'écran numérique.

Dans ce cas, retirer les plats de la surface de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Continuer à utiliser l'appareil normalement une fois qu'il a refroidi.

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

### D'autres avantages des plaques à induction

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

## 5.2 Consignes de sécurité



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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

***Ne 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.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

***N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.***

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Ne pas poser d'objets métalliques sur la surface de cuisson, comme des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles. Une fois que l'appareil est allumé, de tels objets peuvent devenir très chauds.



### **AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!**

***Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.***

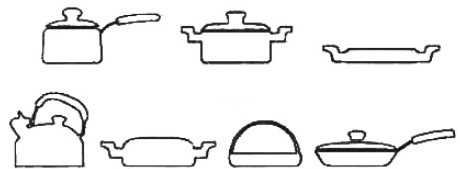
***Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson. Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.***

- Noter que les objets tels que les montres ou les bagues peuvent devenir chauds lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est conçue dans un verre résistant à la chaleur. Lorsque la surface se fracture (même pour une petite fracture), débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter tout choc électrique et contacter le service clients.
- Ne pas poser d'objets magnétiques, comme des cartes de crédit, systèmes de stockage d'information ou cassettes, sur la plaque de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Ne pas poser de papier aluminium ou de plaque métallique sur la surface de cuisson pour éviter toute surchauffe.
- Ne pas faire chauffer de récipients fermés sur le réchaud à induction, comme les boîtes de conserve par exemple. La pression induite peut entraîner l'éclatement du récipient. Pour chauffer les boîtes de conserve, les ouvrir et les faire chauffer dans une casserole sur un fond d'eau.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

### 5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

#### Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



**Pour savoir si une casserole est adaptée à la cuisson sur le réchaud à induction alors qu'aucune indication n'est présente sur le récipient, appliquer un aimant sur le fond du récipient. Si l'aimant est fortement attiré, cela signifie que le récipient est compatible pour une utilisation sur le réchaud à induction.**

**Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser uniquement des poêles / casseroles dont le diamètre est compris entre 12 et 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

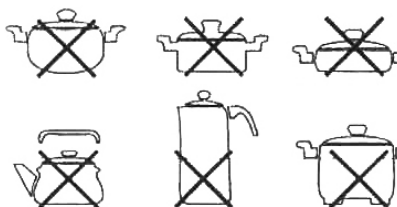
**N° de commande Bartscher A130442**

### 1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

## Batterie de cuisine non appropriée

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



## **ATTENTION!**

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

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

## 5.4 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.

- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs).



**AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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

**Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).**

**Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!**

**Respecter les consignes de sécurité !**

- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.

## 5.5 Utilisation

### Allumage de l'appareil

- Brancher l'appareil à une prise simple raccordée à la terre.
- Un bip retentit et le témoin lumineux **ON / Standby** s'allume au-dessus de la touche **ON/OFF** ①. L'appareil est alors en mode veille.
- Placer le récipient contenant le plat à cuire au centre de la plaque chauffante désirée.



**ATTENTION !**

**Ne jamais placer de récipients vides sur la surface de cuisson. Le fait de faire chauffer une poêle ou une casserole vide active le système anti-surchauffe et éteint automatiquement l'appareil.**

- Appuyer sur la touche **ON/OFF** ① pour allumer l'appareil.



**REMARQUE !**

**Si au bout d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil revient en mode veille.**



## Sélection du niveau de puissance

- Régler le **niveau de puissance désiré de 1 à 8** à l'aide des touches ▼ ou ▲ pour la plaque de cuisson choisie (les plaques de cuisson). Le niveau de puissance sélectionné s'affiche sur l'écran numérique de la plaque de cuisson correspondante.
- Le niveau de puissance est sélectionné séparément pour chaque zone de cuisson avec les touches de réglages correspondantes.

Les données relatives aux valeurs de chaque niveau de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plaque de cuisson avant		Plaque de cuisson arrière	
Niveau	Puissance	Niveau	Puissance
1	400 W à l'impulsion	1	500 W à l'impulsion
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



### REMARQUE !

*Les valeurs peuvent être différentes en fonction du récipient de cuisson utilisé.*

## Réglage de la minuterie

- Une fois le niveau de puissance sélectionné, régler le temps de cuisson à l'aide des touches correspondantes. Cette fonction ne peut pas être réglée séparément pour chaque plaque de cuisson ; si les deux plaques sont utilisées, le réglage s'applique aux deux plaques à la fois.
- Régler le temps de cuisson avec les touches ▼ ou ▲ par intervalles de **1minute** (pour un maximum de 99 minutes). Le temps s'affiche à l'écran numérique central et est décompté par intervalles d'une minute. Le temps restant s'affiche à l'écran numérique.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip retentit et l'appareil revient automatiquement en mode veille.



### **REMARQUE !**

*La minuterie peut être réglée à tout moment pendant la cuisson, à l'aide des touches ▼ ou ▲. Grâce à la mémoire de l'appareil, le réglage du niveau de puissance reste inchangé.*


- Des modifications peuvent être apportées à tout moment. L'appareil prend en compte les réglages enregistrés en dernier.



### **REMARQUE !**

*Lorsque l'appareil est en marche pendant 2 heures et qu'aucune sélection / modification n'est effectuée, l'appareil s'éteint automatiquement.*

## **Eteindre l'appareil**

- Une fois que les plats sont prêts à être servis, éteindre l'appareil avec la touche **ON/OFF**  et le débrancher de la prise (retirer la fiche !). **Ne pas se fier à la fonction de reconnaissance des récipients !**
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 1 minute env. pour refroidir l'appareil et le protéger contre la surchauffe.

## **6. Nettoyage et maintenance**

### **6.1 Consignes de sécurité**

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



### **ATTENTION !**

*L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.*

*Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !*

## 6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après avoir terminé de cuisiner.
- Nettoyer la surface de cuisson, le panneau de commandes et l'encadrement de l'appareil avec un chiffon souple et humide et un détergent non abrasif.
- Utiliser uniquement un chiffon souple, **ne jamais** utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits agressifs contenant de l'alcool ou des diluants ou tout objet pointu ou tranchant pour le nettoyage.
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces avec un chiffon sec.
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, le conserver dans un endroit sec, propre, à l'abri du gel, des rayons du soleil et hors de la portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- 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.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

## 7. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aucun récipient ne se trouve sur la surface de cuisson, ou le récipient posé n'est pas compatible avec le système à induction.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas allumer l'appareil sans récipient dessus. Ne placer que des récipients compatibles avec le système à induction sur la surface de cuisson.</li></ul>
E01	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température de l'appareil augmente trop vite (par exemple parce que les ouvertures de ventilation sont obstruées).</li><li>• Une pièce est défectueuse (ex. le transistor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eliminer l'obturation des ouvertures de ventilation. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes, puis continuer à l'utiliser normalement. Si le message d'erreur persiste après le refroidissement, contacter le revendeur.</li><li>• Contacter le revendeur</li></ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le système anti-surchauffe s'est activé et l'appareil s'est éteint.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi une fois refroidi.</li></ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surtension ou sous-tension.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes.</li></ul>

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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



#### **REMARQUE !**



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

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

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

**IK 30S-EB**



**105936S**

Einbauanleitung  
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual  
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation  
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio  
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje  
Placa inducción

E

Manual de montagem  
Placa de indução

P

Montagehandleiding  
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning  
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу  
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu  
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži  
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató  
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του  
Επαγωγικής εστίας

GR

## Informations techniques

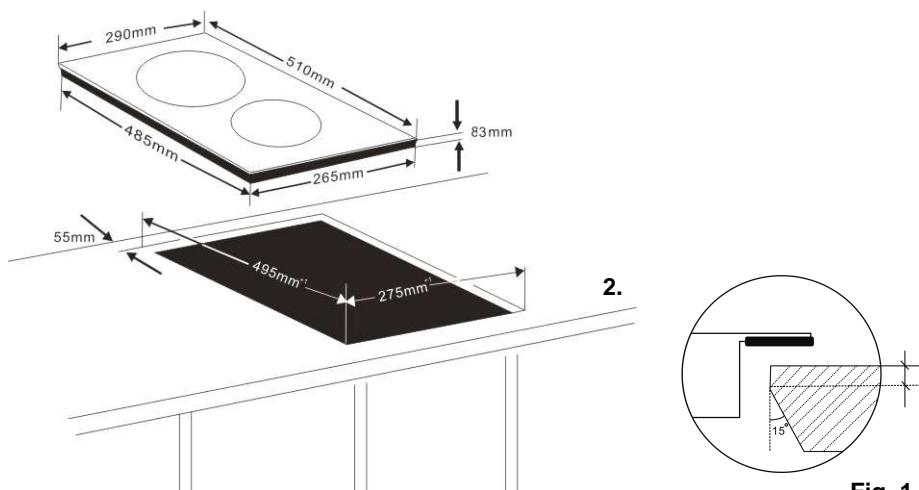
<b>Nom</b>	<b>Réchaud à induction IK 30S-EB</b>
Code-no.:	<b>105936S</b>
Confection :	surface de cuisson : Schott Ceran, Encadrement : plastique
Dimensions :	L 290 x P 510 x H 83 mm
Poids :	4,5 kg

Sous réserve de modifications techniques !

## Montage

L'appareil est conçu pour être installé sur un plan de travail de cuisine. Respecter les indications ci-dessous lors de l'installation :

1. Pour les besoins de l'installation, choisir un matériau de plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation résultant de la chaleur diffusée par l'appareil.
2. S'assurer que le plan de travail est suffisamment épais pour supporter le poids de l'appareil.
3. Découper un trou dans le plan de travail tel que décrit sur la figure ci-dessous. (Fig. 1)



**Fig. 1**

4. Il est également possible, comme variante du procédé mentionné ci-dessus, d'installer le réchaud à induction au ras du plan de travail, uniquement dans la mesure où la surface est en inox ou conçue dans un matériau résistant à la chaleur. (Fig. 1)

5. Veiller à assurer une ventilation suffisante autour du réchaud à induction, sans obstruer l'arrivée et la sortie d'air. Une bonne ventilation est essentielle pour la préservation du réchaud à induction. (Fig. 2)
6. **Indication** : S'il n'y a pas de hotte, un espace minimum de 760 mm entre le réchaud à induction et les placards doit être maintenu par mesure de sécurité.

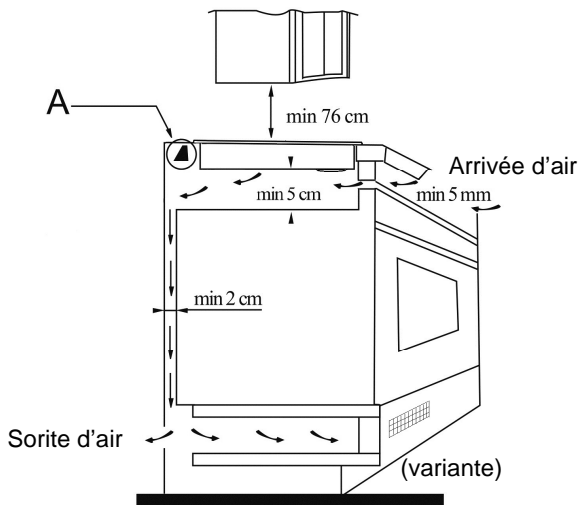
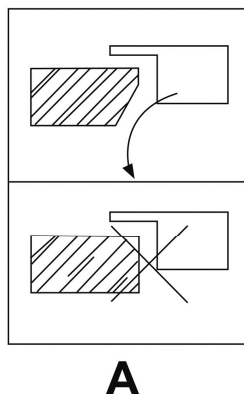


Fig. 2



7. Afin de maintenir le réchaud à induction en place sur le plan de travail et pour le protéger de l'eau, sceller le réchaud à l'aide d'un joint adapté.



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

Tél.: +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!**

<b>1. Algemeen</b> .....	<b>110</b>
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing .....	110
1.2 Symboolverklaring .....	110
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	111
1.4 Auteursrecht .....	111
1.5 Verklaring van Conformiteit .....	112
<b>2. Veiligheid</b> .....	<b>112</b>
2.1 Algemeen .....	112
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat .....	112
2.3 Reglementair gebruik .....	113
<b>3. Transport, verpakking en bewaring</b> .....	<b>114</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	114
3.2 Verpakking .....	114
3.3 Bewaring .....	114
<b>4. Specificaties</b> .....	<b>115</b>
4.1 Technische Gegevens .....	115
4.2 Overzicht van onderdelen .....	115
4.3 Bedieningselementen en functies .....	116
<b>5. Installatie en bediening</b> .....	<b>117</b>
5.1 Werking van inductiekookplaten .....	117
5.2 Veiligheidsvoorschriften .....	118
5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei .....	119
5.4 Installatie en Aansluiting .....	120
5.5 Bediening .....	121
<b>6. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>123</b>
6.1 Veiligheidsvoorschriften .....	123
6.2 Reiniging .....	124
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud .....	124
<b>7. Mogelijke storingen</b> .....	<b>125</b>
<b>8. Afvalverwijdering</b> .....	<b>126</b>

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

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

## 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.



#### **WAARSCHUWING!**

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



#### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

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



#### **OPGELET!**

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



#### **AANWIJZING!**

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



#### **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

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



### **OPGELET! Magnetische velden!**

**Het onderscherm van het apparaat niet openen.**

## **1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring**

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

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

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



### **AANWIJZING!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing 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.



### **AANWIJZING!**

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

## 1.5 Verklaring van Conformiteit

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

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

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

## 2. Veiligheid

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

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

### 2.1 Algemeen

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

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

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

### 2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

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

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

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

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



### **OPGELET!**

- Het 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.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. 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.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

## **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.

Het apparaat is **niet** geschikt voor werking met een externe timer of afstandsbediening.

De **inductiekookplaat** is **uitsluitend** bestemd voor het **bereiden en verwarmen** van gerechten in geschikte pannen.

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

- het verwarmen en koken van vloeistoffen of substanties die brandbaar, zeer vluchtig, schadelijk voor de gezondheid etc. zijn.



### **OPGELET!**

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

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

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

## 3. Transport, verpakking en bewaring

### 3.1 Controle bij aflevering

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

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

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

### 3.2 Verpakking

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



#### **AANWIJZING!**

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

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

### 3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

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

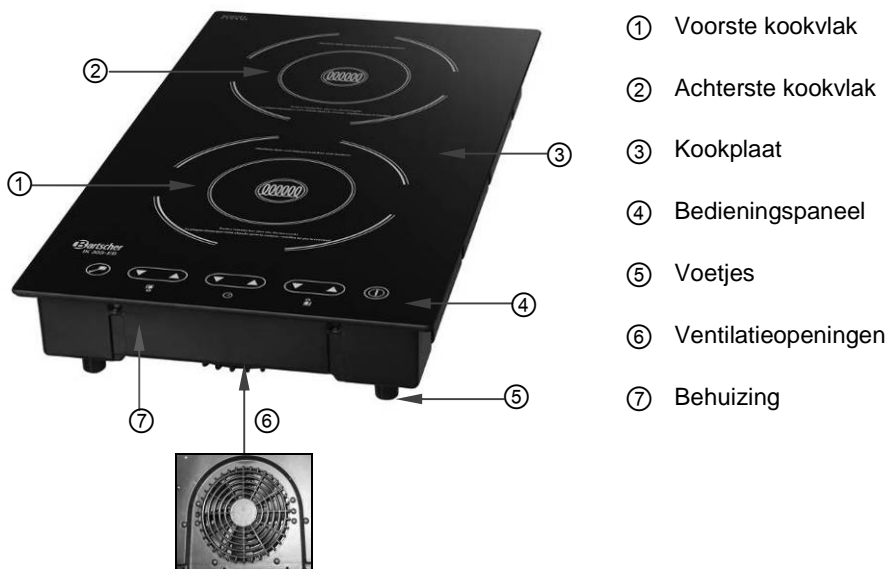
## 4. Specificaties

### 4.1 Technische Gegevens

<b>Naam</b>	<b>Inductiekookplaat IK 30S-EB</b>	
Art.-Nr.:	<b>105936S</b>	
Uitvoering:	kookvlakken: Schott Ceran, behuizing: kunststof	
Aansluitwaarden:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Totaalvermogen:	3000 W als beide kookvlakken zijn ingeschakeld	
Vermogensniveaus:	voorste kookvlak 1 - 8 (400 - 1300 W)	achterste kookvlak 1 - 8 (500 - 1800 W)
Afmetingen:	B 290 x D 510 x H 83 mm	
Gewicht:	4,5 kg	

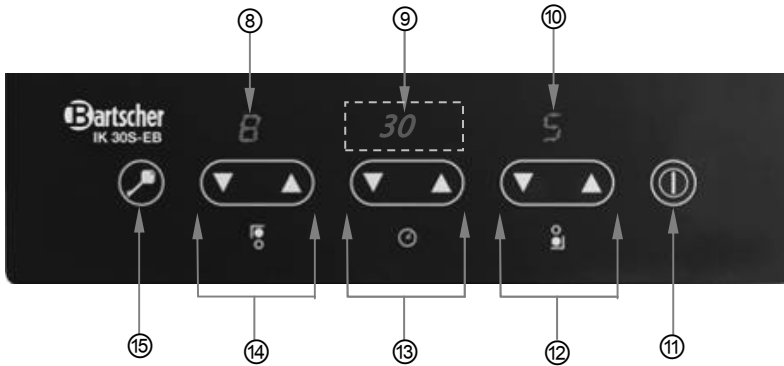
Technische wijzigingen voorbehouden!

### 4.2 Overzicht van onderdelen




## 4.3 Bedieningselementen en functies

### Knoppen en indicatoren



- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| ⑧ | Digitale display voor het achterste kookvlak | ⑫ | Knoppen voor het regelen van het voorste kookvlak   |
| ⑨ | Digitale tijddisplay                         | ⑬ | Knoppen voor het instellen van de tijd              |
| ⑩ | Digitale display voor het voorste kookvlak   | ⑭ | Knoppen voor het regelen van het achterste kookvlak |
| ⑪ | <b>AAN/UIT</b> -knop                         | ⑮ | Blokkadeknop/kinderbeveiliging                      |

### Blokkadeknop/kinderbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een blokkadeknop .

Nadat u het vermogensniveau hebt gekozen en de tijd hebt ingesteld, kunt u deze knop aanraken om de functies te blokkeren. Het controlelampje boven de knop gaat branden. Dit betekent dat de andere knoppen in de gegeven tijd niet kunnen worden bediend (met uitzondering van de **AAN/UIT**-knop).

Om de blokkade op te heffen raakt u de knop opnieuw aan en houdt u hem gedurende 3 seconden vast totdat het controlelampje van de blokkadeknop dooft. Hierna kunt u opnieuw alle knoppen bedienen.



## Bescherming tegen oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting**. Bij overschrijding van de kritieke temperatuur schakelt het apparaat om veiligheidsredenen uit.

**Aanwijzing:** Zet **nooit** leeg kookgerei op het kookvlak. Wanneer u een lege pan of koekenpan verwarmt wordt de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd, er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt uit. Op de digitale display verschijnt de foutmelding "E2".

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

## 5. Installatie en bediening

### 5.1 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 gedegeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

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

### Overige voordelen van een inductiekoker:

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

## 5.2 Veiligheidsvoorschriften



### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

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



### **WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!**

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

- De inductiekoker tijdens het koken of met heet kookgerei op het kookveld niet verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet om allerlei voorwerpen op weg te zetten. Zet er bijvoorbeeld geen lege containers op.
- Leg geen metalen keukengereedschappen, kook- of pannendecksel, messen of andere voorwerpen uit metaal op het kookveld. Als het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zich verwarmen.



### **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

**Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan om verbrandingen te voorkomen.**

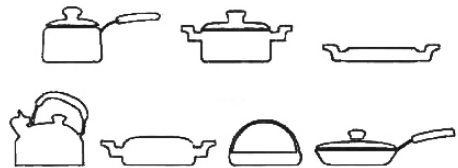
**Houd rekening met het volgende: De inductiekookplaat produceert tijdens het koken geen warmte. De kookplaat wordt echter warm door de warmte van het kookgerei.**

- Houd er rekening mee, dat voorwerpen zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het kookvlak is gemaakt van glas dat bestand is tegen hoge temperaturen. Koppel het apparaat onmiddellijk los van het lichtnet zodra de oppervlakte is gebarsten (zelf wanneer er slechts sprake is van een kleine barst), om elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de klantenservice.
- Leg tijdens de werking van het apparaat geen magnetische voorwerpen zoals creditcards, gegevensdragers of cassettes op de kookplaat.
- Leg geen aluminiumfolie of metalen platen op de kookplaat om oververhitting te voorkomen.
- Verwarm geen afgesloten containers zoals conservenblikjes op de inductiekookplaat. Door overdruk kunnen dergelijke containers uit elkaar barsten. U kunt conservenblikjes nadat ze zijn geopend, verwarmen in een pan met een klein beetje water.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontploffing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.

### 5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei

#### Geschikt kookgerei

- Staal of geëmailleerd gietijzer;
- IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- Edelstaal 18/0 en aluminium, wanneer dit voor inductie als geschikt uitgewezen is (a.u.b. beschrijving van het kookgerei in acht nemen).



**Wanneer het kookgerei niet is gemerkt, moet u controleren of het geschikt is voor koken op een inductiekookplaat. Dit doet u door een magneet tegen de bodem van de pan te houden. Het kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat, wanneer de magneet sterk wordt aangetrokken.**

**Gebruik alleen pannen met een doorsnede tussen de 12 en 24 cm om het beste resultaat te bereiken.**

## Bijvoorbeeld

### Inductiekookpannen, 9-delige kookpannenset

Chroomnikkelstaal • gietrand • koude handgrepen

4 pannen met deksels

1 pan

2,0 Liter • Ø 16 cm • hoogte 10,0 cm

2,8 Liter • Ø 24 cm • hoogte 6,5 cm

2,7 Liter • Ø 18 cm • hoogte 11,0 cm

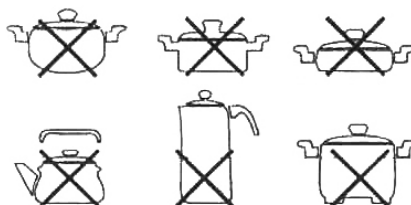
5,1 Liter • Ø 24 cm • hoogte 11,5 cm

6,1 Liter • Ø 20 cm • hoogte 20,0 cm

**Bartscher bestel-nr.: A130442**

## Ongeschikt kookgerei

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



### **OPGELET!**

**Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekookplaten 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.**

## 5.4 Installatie en Aansluiting

- Eerst de ketel uitpakken en alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat op vlakke, zekere plek plaatsen, die voor het gewicht van het apparaat voldoende is en die niet warmtegevoelig is.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Het apparaat niet in de buurt van open vuurplaatsen, elektroovens, verwarmingen of andere warmtebronnen opstellen.
- De ventilatieopening die dient voor de toe- en afvoer van lucht uit het apparaat mag niet geblokkeerd of bedekt worden. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Houd rond het apparaat een afstand aan van minimaal 5 - 10 cm tot muren en andere voorwerpen.

- Stel de inductiekoker niet op in de buurt van apparaten en voorwerpen, die gevoelig op magneetvelden reageren (b.v.: radio's, TV's, etc.).



**WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!**

**Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!  
Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).  
Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!  
Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!**

- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het netwerk.

## 5.5 Bediening

### Inschakelen van het apparaat

- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact.
- Er klinkt een geluidssignaal en het rode controlelampje **AAN / Standby** boven de **AAN/UIT**-knop ① gaat branden. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats geschikt kookgerei met een gerecht in het midden van het gewenste kookvlak.



**OPGELET!**

**Zet nooit leeg kookgerei op het kookvlak. Wanneer u een lege pan of koekenpan verwarmt wordt de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd en het apparaat schakelt uit.**

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



**AANWIJZING!**

**Wanneer u binnen een minuut geen enkele instelling invoert, keert het apparaat terug in de waakstand.**

## Keuze vermogensniveau

- Kies met behulp van de knop ▼ of ▲ het gewenste **vermogensniveau 1 - 8** voor het gewenste kookvlak (kookvlakken). Het gekozen vermogensniveau wordt getoond op de digitale display van het bijbehorende kookvlak.
- U kiest het vermogensniveau voor elk kookvlak apart met de desbetreffende instelknoppen.

U vindt de waarden die bij de verschillende vermogensniveaus horen in onderstaande tabel.

Voorste kookvlak		Achterste kookvlak	
Niveau	Vermogen	Niveau	Vermogen
1	(400 W intervalwerking)	1	(500 W intervalwerking)
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



### **AANWIJZING!**

*Bovenstaande opgaven kunnen afwijkingen vertonen, afhankelijk van het gebruikte kookgerei.*

## Instelling van de tijd

- Na de keuze van het vermogensniveau stelt u met behulp van de betreffende knoppen de gewenste kooktijd in. Het is niet mogelijk om voor elk kookvlak de tijd apart in te stellen. Wanneer beide kookvlakken in werking zijn, geldt de ingestelde tijd voor beide vlakken.
- U kunt de tijd instellen in **intervallen van 1 minuut** (maximaal 99 minuten) met behulp van de knoppen ▼ of ▲. De tijd wordt getoond op de digitale display voor de tijdsinstelling en telt af met stappen van 1 minuut. Op de digitale display wordt de resterende tijd getoond.
- Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de waakstand.



### **AANWIJZING!**

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

- U kunt de wijzigingen op ieder moment invoeren. Het apparaat werkt volgens de gegevens die als laatste zijn ingevoerd.



### **AANWIJZING!**

*Wanneer er tijdens de werking gedurende 2 uur geen enkele instelling/wijziging wordt ingevoerd, schakelt het apparaat automatisch uit.*

## **Het apparaat uitschakelen**

- Na bereiding van het gerecht schakelt u het apparaat uit met behulp van de **AAN/UIT**-knop ① en koppelt u het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker eruit!).  
**Vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie!**
- Nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, werkt de ventilator ongeveer 1 minuut om het apparaat af te koelen en te beschermen tegen oververhitting.

## **6. Reiniging en onderhoud**

### **6.1 Veiligheidsvoorschriften**

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



### **OPGELET!**

*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!*

## 6.2 Reiniging

- Reinig het apparaat na afloop van de bereiding.
- Maak de kookplaat, het bedieningspaneel en de behuizing van het apparaat schoon met een vochtig, zacht doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- Gebruik uitsluitend zachte doekjes, pas **nooit** ruwe schuursponsjes toe die het oppervlak van het apparaat kunnen bekrassen.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat geen agressieve schoonmaakmiddelen die benzine of oplosmiddelen bevatten en ook geen scherpe of spitse voorwerpen.
- Gebruik na het reinigen een droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, sla het dan op op een droge, schone plaats die beschermd is tegen vorst, zonnestralen en kinderen. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.

## 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- 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.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- 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!**



## 7. Mogelijke storingen

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E0	<ul style="list-style-type: none"><li>Op het kookvlak bevindt zich geen kookgerei of gerei dat niet geschikt is voor inductiekoken.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Schakel het apparaat nooit in zonder kookgerei! Plaats uitsluitend kookgerei op het kookvlak dat geschikt is voor inductiekoken.</li></ul>
E01	<ul style="list-style-type: none"><li>Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van bedekte ventilatieopeningen).</li><li>Beschadigd onderdeel (bv. transistor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Maak de ventilatieopening vrij. Laat het apparaat enige minuten afkoelen, daarna kunt u het opnieuw gebruiken. Indien na afkoeling op de display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier.</li><li>Neem contact op met de leverancier.</li></ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"><li>De beveiliging tegen oververhitting heeft gewerkt, het apparaat is uitgeschakeld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Haal het kookgerei van de kookplaat. Wacht enige minuten totdat het apparaat is afgekoeld. Hierna is het apparaat weer klaar voor gebruik.</li></ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"><li>Kortdurende overspanning of onderspanning.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Koppel het apparaat los van het lichtnet (trek de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.</li></ul>

## 8. 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.*



#### **AANWIJZING!**



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

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

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

**IK 30S-EB**



**105936S**

Einbauanleitung  
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual  
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation  
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio  
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje  
Placa inducción

E

Manual de montagem  
Placa de indução

P

Montagehandleiding  
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning  
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу  
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu  
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži  
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató  
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του  
Επαγωγικής εστίας

GR

## Technische gegevens

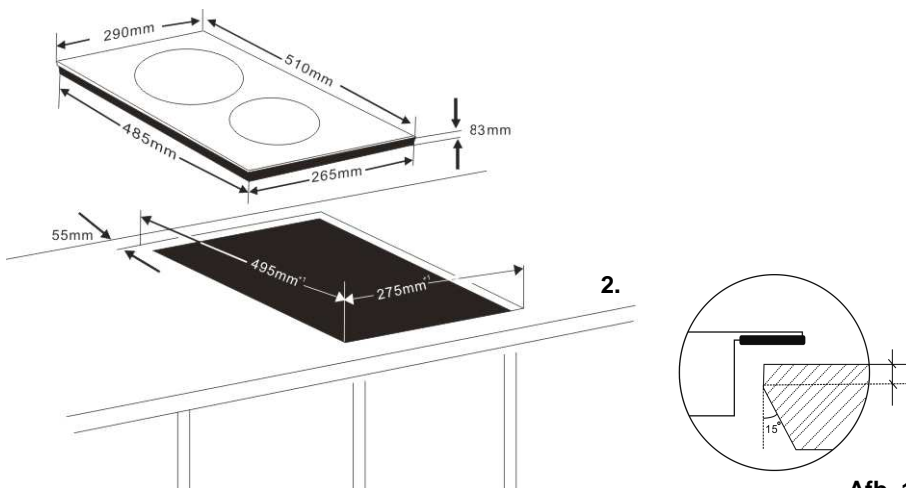
<b>Naam</b>	<b>Inductiekookplaat IK 30S-EB</b>
Art.-Nr.:	<b>105936S</b>
Uitvoering:	kookvlakken: Schott Ceran, behuizing: kunststof
Afmetingen:	B 290 x D 510 x H 83 mm
Gewicht:	4,5 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

## Montage

Het apparaat is bedoeld voor montage in een keukenwerkblad. Houd u bij de montage aan de volgende aanwijzingen:

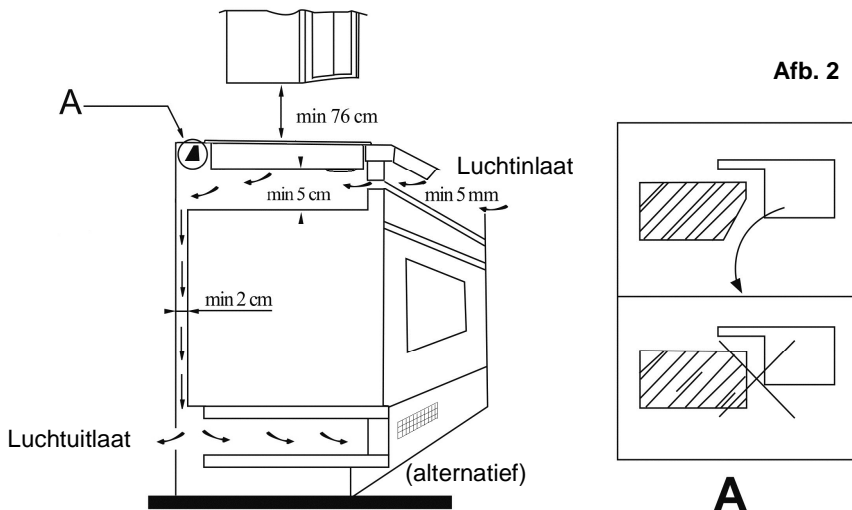
1. Kies voor de montage een werkblad van materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen. Hiermee voorkomt u vervorming als gevolg van de warmtestraling van het apparaat.
2. Zorg ervoor dat de dikte van het blad past bij de belasting.
3. Maak een opening in het werkblad volgens de aanwijzingen op onderstaande afbeelding. **(Afb. 1)**



**Afb. 1**

4. U kunt als alternatief voor bovengenoemde methode de inductiekookplaat ook verzonken in het werkblad monteren, wanneer de oppervlakte is uitgevoerd in roestvrij staal of een ander materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen. **(Afb. 1)**

5. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de inductiekookplaat, de luchtinlaat en -uitlaat niet blokkeren. Een goede ventilatie heeft positieve invloed op de levensduur van de inductiekookplaat. **(Afb. 2)**
6. **Aanwijzing:** Een veilige afstand tussen de inductiekookplaat en de kastjes erboven bedraagt minimaal 760 mm, wanneer niet in een afzuigkap is voorzien.



7. Dicht de kookplaat af met een dichtmiddel om hem vast te zetten in het werkblad en te beveiligen tegen water.



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

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

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



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

<b>1. Informacje ogólne .....</b>	<b>164</b>
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi .....	164
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	164
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja .....	165
1.4 Ochrona praw autorskich .....	165
1.5 Deklaracja zgodności .....	166
<b>2. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>166</b>
2.1 Informacje ogólne.....	166
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia .....	166
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	167
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>168</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	168
3.2 Opakowanie .....	168
3.3 Magazynowanie .....	168
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>169</b>
4.1 Dane techniczne.....	169
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	169
4.3 Elementy obsługi i funkcje .....	170
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>171</b>
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych .....	171
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	172
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie.....	173
5.4 Ustawienie i podłączenie.....	174
5.5 Obsługa.....	175
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>177</b>
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	177
6.2 Czyszczenie .....	178
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji .....	178
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>179</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>180</b>

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

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

## 1. Informacje ogólne

### 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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

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

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

### 1.2 Wyjaśnienie symboli

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



#### **UWAGA!**

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



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

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



#### **OSTRZEŻENIE!**

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



#### **WSKAZÓWKA!**

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



#### **UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!**

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



### **OSTRZEŻENIE! Pole magnetyczne!**

**Nie otwierać dolnej osłony urządzenia.**

## **1.3 Odpowiedzialność i gwarancja**

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

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

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



### **WSKAZÓWKA!**

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

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

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

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

## **1.4 Ochrona praw autorskich**

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



### **WSKAZÓWKA!**

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



## 1.5 Deklaracja zgodności

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

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 2. Bezpieczeństwo

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

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

### 2.1 Informacje ogólne

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

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

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

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

### 2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

## **2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**

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

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

Urządzenie **nie** jest przewidziane do pracy z zewnętrznym timerem, ani ze zdalną obsługą.

**Kuchenka indukcyjna** jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

**Kuchenki indukcyjnej nie** należy używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy lub materiałów itp.



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

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

## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

### 3.2 Opakowanie

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



#### **WSKAZÓWKA!**

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

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

### 3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

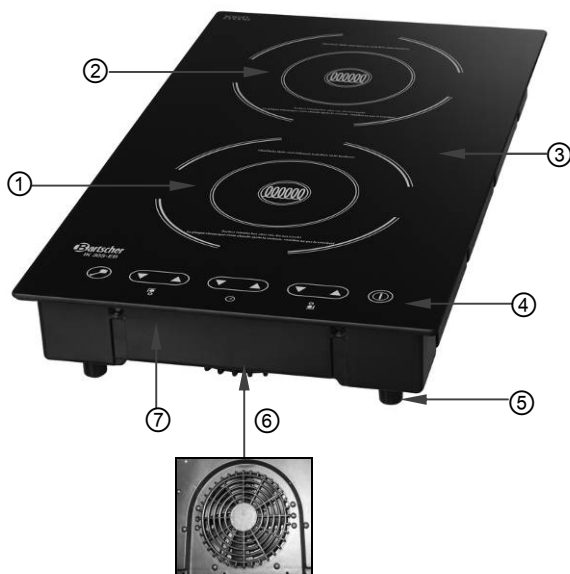
## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB	
Nr art.:	105936S	
Wykonanie:	powierzchnia do gotowania: Schott Ceran, obudowa: tworzywo sztuczne	
Wartości przyłączeniowe:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Moc całkowita:	3000 W przy pracy obu pól do gotowania	
Stopnie mocy:	przednia płyta grzewcza: 1 - 8 (400 - 1300 W)	tylna płyta grzewcza: 1 - 8 (500 - 1800 W)
Wymiary:	szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm	
Ciężar:	4,5 kg	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

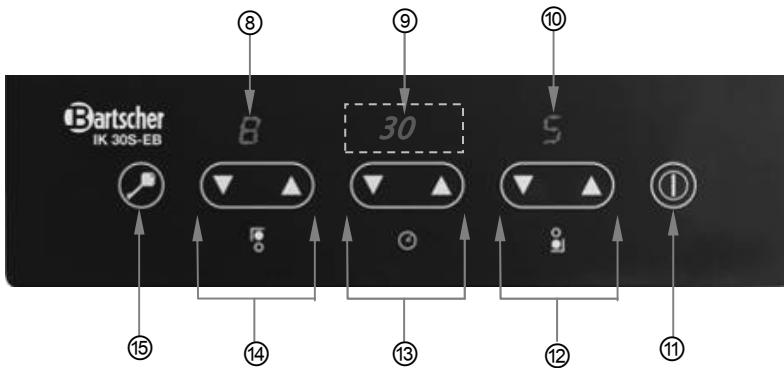
### 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Przednia płyta grzewcza
- ② Tylna płyta grzewcza
- ③ Powierzchnia do gotowania
- ④ Panel obsługi
- ⑤ Stopki
- ⑥ Otwory wentylacyjne
- ⑦ Obudowa


## 4.3 Elementy obsługi i funkcje

### Przyciski i wskaźniki



- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| ⑧ | Cyfrowy wyświetlacz dla tylnej płyty grzewczej    | ⑫ | Przyciski do regulacji przedniej płyty grzewczej |
| ⑨ | Cyfrowy wyświetlacz czasu                         | ⑬ | Przyciski do ustawiania czasu                    |
| ⑩ | Cyfrowy wyświetlacz dla przedniej płyty grzewczej | ⑭ | Przyciski do regulacji tylnej płyty grzewczej    |
| ⑪ | Przycisk <b>Wł./Wył.</b>                          | ⑮ | Przycisk blokady/zabezpieczenie przed dziećmi    |

### Przycisk blokady/zabezpieczenie przed dziećmi

Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokady .

Po wybraniu stopnia mocy i ustawieniu czasu można nacisnąć ten przycisk, aby zablokować funkcje. Zaświeci się kontrolka ponad przyciskiem, która sygnalizuje, że w danym czasie nie mogą być uruchomione inne przyciski (poza przyciskiem **Wł./Wył.**).

W celu zniesienia blokady należy ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez ok. 3 sekundy, do wyłączenia kontrolki przycisku blokady. Następnie znów można korzystać z wszystkich przycisków.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie posiada funkcję **ochrony przed przegrzaniem**. W przypadku przekroczenia krytycznej granicy temperatury urządzenie wyłączy się ze względu na bezpieczeństwo.

**Wskazówka:** **Nigdy** nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania. Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i wyłączenie urządzenia. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E2”.

W takim przypadku należy zdjąć naczynie do gotowania z powierzchni do gotowania i na kilka minut pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

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

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

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

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

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

### Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

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

## 5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

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

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

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

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

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia, jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.
- Na powierzchni do gotowania nie można kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich, jak np. noże, widelce, łyżki, pokrywki. Po włączeniu urządzenia przedmioty takie mogą się silnie nagzewać.



### **UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!**

**Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagzewają.**

**Aby uniknąć oparzeń nie należy dotykać gorących części urządzenia.**

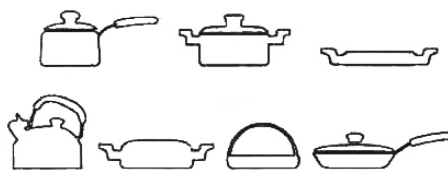
**Należy uwzględnić: Sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak powierzchnia do gotowania jest rozgrzewana ciepłem naczyń do gotowania!**

- Należy pamiętać, że przedmioty takie, jak pierścionki, zegarki itd. mogą się rozgrzewać, jeśli znajdują się w pobliżu powierzchni do gotowania.
- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. Jeśli nastąpi pęknięcie powierzchni (nawet w przypadku małego pęknięcia), należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Powiadomić serwis.
- Podczas pracy urządzenia na powierzchni do gotowania nie można kłaść żadnych przedmiotów magnetycznych takich, jak np. karty kredytowe, nośniki danych lub kasety itd.
- Aby uniknąć przegrzania, na powierzchni do gotowania nie należy kłaść folii aluminiowej lub płyt metalowych.
- Na kuchence indukcyjnej nie należy podgrzewać zamkniętych pojemników takich, jak np. puszki z konserwami. Powstające nadciśnienie może spowodować rozerwanie pojemnika. Puszki z konserwami można podgrzewać po otwarciu i w garnku z niewielką ilością wody.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłoby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.

### 5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

#### Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



Jeśli naczynia do gotowania nie są oznakowane, należy sprawdzić, czy nadają się do współpracy z kuchenką indukcyjną przez przyłożenie magnesu do dna naczynia. Jeśli magnes jest silnie przyciągany, można uznać, że naczynie nadaje się do współpracy z kuchenką indukcyjną.

W celu uzyskania lepszych rezultatów należy stosować tylko patelnie/garnki o średnicy pomiędzy 12 i 24 cm.



## Na przykład

**garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy**  
**stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty**

### 4 garnki z pokrywami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

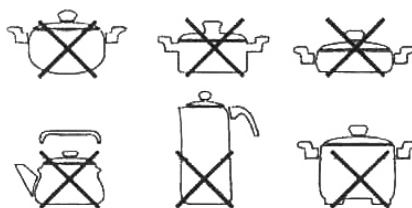
### 1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

**Bartscher Nr Art. A130442**

## Nieodpowiednie naczynia

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



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

## 5.4 Ustawienie i podłączenie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.

- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, itp.).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

***W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała.***

***Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).***

***Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!***

***Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!***

- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.

## **5.5 Obsługa**

### **Włączanie urządzenia**

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Nastąpi wyemitowanie sygnału dźwiękowego i zaświeci się czerwona kontrolka **Wł. Standby** ponad przyciskiem **Wł./Wył.** ①. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Na środku wybranej płyty grzewczej ustawić odpowiednie naczynie z potrawą.



### **UWAGA!**

***Nigdy nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania.***

***Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem i następuje wyłączenie urządzenia.***

- W celu włączenia urządzenia nacisnąć przycisk **Wł./Wył.** ①.



### **WSKAZÓWKA!**

***Jeśli w ciągu minuty nie zostaną wykonane żadne ustawienia, urządzenie powróci do trybu czuwania.***

## Wybór stopnia mocy

- Za pomocą przycisku ▼ lub ▲ ustawić żądany **stopień mocy 1 - 8** dla wybranej płyty grzewczej (płyt grzewczych). Wybrany stopień mocy zostanie pokazany na cyfrowym wyświetlaczu przyporządkowanym do danej płyty grzewczej.
- Stopień mocy jest wybierany oddzielnie dla każdego z pól do gotowania za pomocą odpowiednich przycisków do ustawiania.

Dane dotyczące wartości dla poszczególnych stopni mocy znajdują się w tabeli poniżej.

Przednia płyta grzewcza		Tylna płyta grzewcza	
Stopień	Moc	Stopień	Moc
1	400 W impulsowo	1	500 W impulsowo
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



### **WSKAZÓWKA!**

*Wartości mogą się różnić w zależności od rodzaju naczyń do gotowania.*

## Ustawianie czasu

- Po wyborze stopnia mocy, za pomocą odpowiednich przycisków należy ustawić wymagany czas pracy. Ta nastawa nie może być wykonana oddzielnie dla każdej płyty grzewczej i w przypadku pracy obu płyt zostanie przyjęta dla każdej z nich.
- Za pomocą przycisku ▼ lub ▲ można regulować czas pracy w **1-minutowych odstępach** (maksymalnie do 99 minut). Jest on wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu przyporządkowanym do ustawiania czasu i odliczany w dół w minutowych odstępach. Na cyfrowym wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania.



### **WSKAZÓWKA!**

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

- W każdej chwili można wprowadzić zmiany. Urządzenie będzie wówczas pracować według danych, które zostały wprowadzone jako ostatnie.



### **WSKAZÓWKA!**

*Jeśli podczas pracy, w ciągu 2 godzin nie dojdzie do żadnego ustawienia/zmiany, urządzenie wyłączy się automatycznie.*

## **Wyłączanie urządzenia**

- Po przygotowaniu potraw wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ① i odłączyć od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). **Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń!**
- Po wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę, aby ostudzić urządzenie i ochronić je przed przegrzaniem.

## **6. Czyszczenie i konserwacja**

### **6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



### **OSTRZEŻENIE!**

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

## 6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy czyścić po zakończeniu gotowania.
- Powierzchnię do gotowania, panel obsługi i obudowę urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką z zastosowaniem łagodnego, nierysującego środka czyszczącego.
- Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, **nigdy** nie należy używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnie.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających benzynę lub rozcieńczalniki, jak również ostrych albo zaokrąglonych przedmiotów.
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.
- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

## 6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.  
**Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

## 7. Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	<ul style="list-style-type: none"><li>Na powierzchni do gotowania nie znajduje się naczynie do gotowania lub ustawiono naczynie, które nie nadaje się do pracy na zasadzie indukcji.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nie włączać urządzenia bez naczyń do gotowania. Na powierzchni do gotowania stawiać tylko naczynia nadające się do pracy na zasadzie indukcji.</li></ul>
E01	<ul style="list-style-type: none"><li>Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych).</li><li>Uszkodzona część (np. tranzystor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odkryć szczelinę wentylacyjną. Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, po czym ponownie można z niego korzystać. Jeśli po ochłodzeniu na wyświetlaczu nadal widnieje komunikat błędu, skontaktować się ze sprzedawcą.</li><li>Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"><li>Zadziałało zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, urządzenie wyłączyło się.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zdjąć naczynie z płyty do gotowania. Począkać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po tym czasie urządzenie jest ponownie gotowe do eksploatacji.</li></ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"><li>Krótkotrwałe przepięcie lub zbyt niskie napięcie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.</li></ul>

## 8. Utylizacja

### Stare urządzenia

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



#### **UWAGA!**

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



#### **WSKAZÓWKA!**



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

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

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

**IK 30S-EB**



**105936S**

Einbauanleitung  
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual  
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation  
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio  
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje  
Placa inducción

E

Manual de montagem  
Placa de indução

P

Montagehandleiding  
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning  
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу  
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu  
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži  
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató  
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του  
Επαγωγικής εστίας

GR



## Dane techniczne

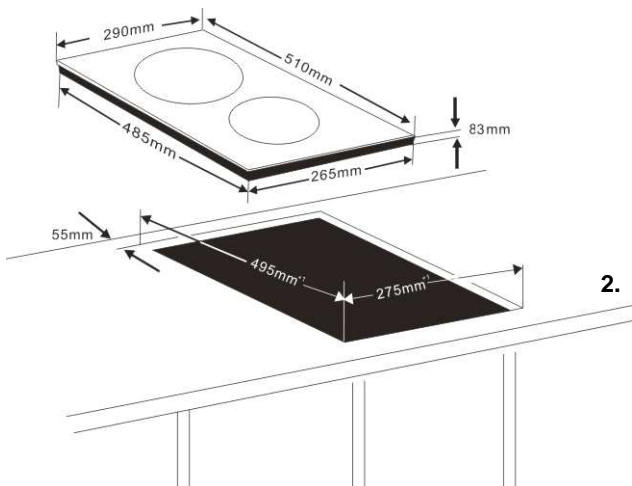
Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB
Nr art.:	105936S
Wykonanie:	powierzchnia do gotowania: Schott Ceran, obudowa: tworzywo sztuczne
Wymiary:	szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
Ciężar:	4,5 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych!

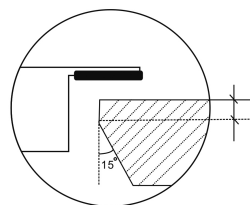
## Montaż

Urządzenie jest przystosowane do montażu w blacie kuchennym. Podczas montażu należy uwzględnić poniższe wskazówki:

1. Do celów montażowych należy wybrać blat z materiałów odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć deformacji w wyniku promieniowania ciepła przez urządzenie.
2. Upewnić się, że grubość blatu jest odpowiednia dla obciążenia.
3. W blacie wyciąć otwór według danych z poniższego rysunku. (**Rys. 1**)



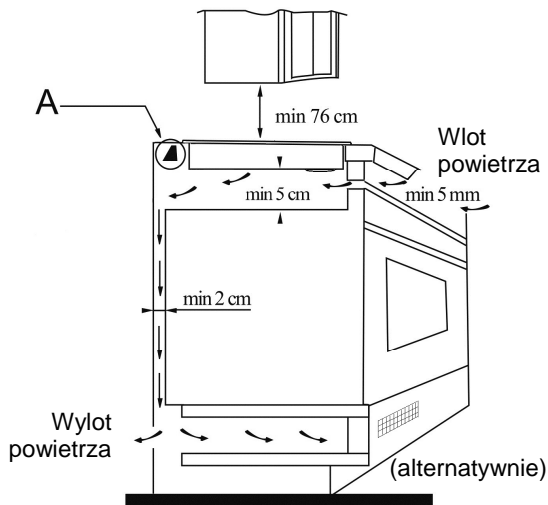
2.



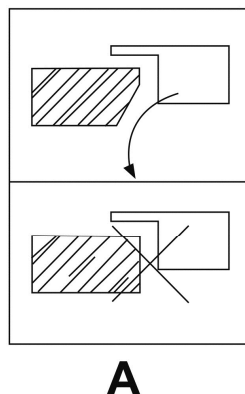
Rys. 1

4. Alternatywnie do wyżej opisanego sposobu, kuchenka indukcyjna może zostać zamontowana równo z powierzchnią blatu, jeśli powierzchnia jest wykonana ze stali nierdzewnej lub innego materiału odpornego na wysoką temperaturę. (**Rys. 1**)

5. Należy zadbać o wystarczającą wentylację wokół kuchenki indukcyjnej, nie zastawiać wlotu i wylotu powietrza. Dobra wentylacja ma istotne znaczenie dla żywotności kuchenki indukcyjnej. (Rys. 2)
6. **Wskazówka:** Bezpieczna odległość od kuchenki indukcyjnej do szafki ponad nią to co najmniej 760 mm, jeśli okap nie jest przewidziany.



Rys. 2



7. W celu usztywnienia kuchenki indukcyjnej w blacie i zabezpieczenia jej przed wodą, kuchenkę należy uszczelnić za pomocą odpowiedniej uszczelki.



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

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