

IW3-SW



105867

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-10-28

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Funktion des Gerätes	10
4.3	Baugruppenübersicht	11
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	14
6	Reinigung	17
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	17
6.2	Reinigung	18
7	Mögliche Funktionsstörungen	19
8	Entsorgung	20



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf das Kochfeld, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.

- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

Sicherheit bei Bedienung von Induktionskochstellen

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Kochfläche.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

Bedienpersonal

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät und Anschlusskabel fern.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Aufwärmen und Warmhalten von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Aufwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. 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.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

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

DE

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Induktionswarmhalteplatte IW3-SW
Artikel-Nummer:	105867
Material:	Stahl
Material Warmhaltefläche:	Glas
Anzahl Warmhaltestellen:	1
Topf-Durchmesser max. in mm:	200 - 380
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	390 x 390
Leistung max. in W:	300
Temperaturbereich von - bis in °C:	40 - 95
Anzahl Temperaturstufen:	12
Intervalle Temperatureinstellung in °C:	5
Anschlusswert:	0,3 kW 220-240 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	395 x 395 x 100
Gewicht in kg:	5,5

Technische Änderungen vorbehalten!

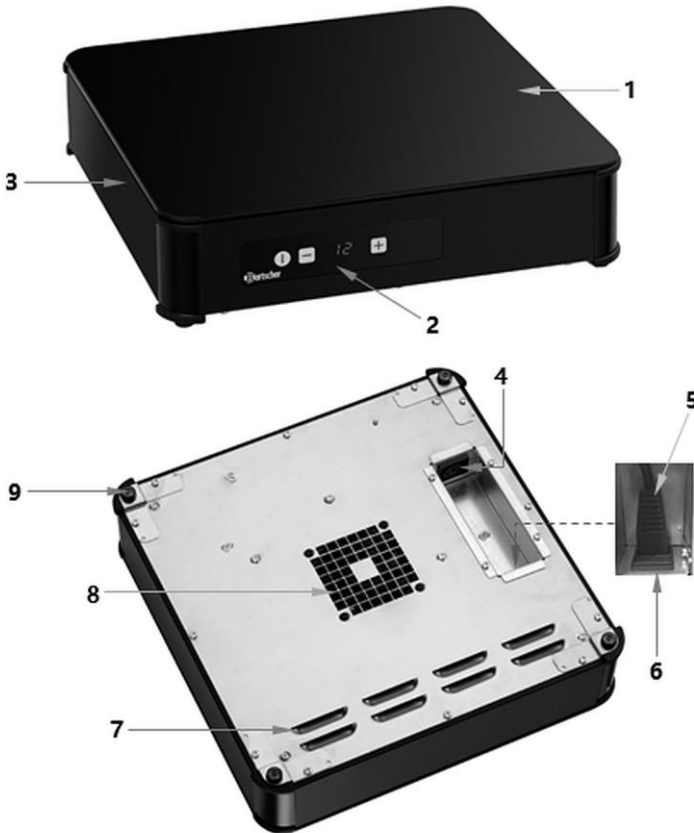
Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: schwarz
- Art der Warmhalteplatte: Induktion
- Regulierung von: Leistung
- Bedienfeld: am Gerät
- Kombinierbarkeit: 4 Geräte in 1 Stromkreis in Reihe schaltbar
- Topferkennung
- Digital-Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Ein-/Ausschalter
- Steuerung: elektronisch, Touch
- Geräteanschluss: steckerfertig

4.2 Funktion des Gerätes

Auf der Induktionswarmhalteplatte werden die gewünschten Speisen unter Verwendung von geeignetem Geschirr bei eingestellten Temperatur warm gehalten. Mit optional erhältlichen Kabel lassen sich 4 Geräte in einem Stromkreis verbinden und schalten.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Glasfeld | 2. Bedienelemente |
| 3. Gehäuse | 4. Kaltgerätebuchse für weitere Geräte |
| 5. Anschlusskabel mit Netzstecker | 6. Gerätesteckdose für Netzanschlusskabel |
| 7. Belüftungsöffnungen | 8. Belüftungsöffnungen |
| 9. Füße (4x) | |

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Stellen Sie das Induktionsgerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- Der Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung erfolgt über das mitgelieferte Anschlusskabel an die entsprechende Gerätesteckdose.
- Das Gerät verfügt zusätzlich über eine integrierte Kaltgerätebuchse für die Stromversorgung einer weiteren Induktionswarmhalteplatte, die in Reihe (bis zu 4 Geräte) aufgestellt werden kann. Ein geeignetes Kabel muss separat erworben werden.



DE

Abb. 2

5.2 Bedienung

Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern 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.

Kochgeschirr

Das Induktionsgerät ist mit einer Topferkennung ausgestattet.

Um festzustellen, ob Ihr Kochgeschirr für die Induktion geeignet ist, führen Sie einen Test durch:

- stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochstelle des Gerätes,
- wählen Sie über die Bedieneinheit die Stufe 4 aus,
- wenn das Display nicht blinkt, ist das Kochgeschirr kompatibel;
- wenn das Display blinkt, wird das Kochgeschirr nicht erkannt und kann somit nicht verwendet werden.

Sie können ebenso mit einen Magneten die Kompatibilität des Kochgeschirrs prüfen: wenn der Magnet am Boden des Kochgefäßes haftet, ist es für das Induktionsgerät geeignet.

Geeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus Eisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen
- Gusseisentöpfe/Pfannen
- Kochgeschirr aus Edelstahl
- Kochgeschirr aus Aluminium mit Spezialboden.

DE

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Ton
- Kochgeschirr aus Aluminium ohne Spezialboden
- Kochgeschirr aus Bronze oder Kupfer
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

ACHTUNG!

Stellen Sie keine Kunststoffgefäße auf die heiße Fläche des Gerätes!

Um bessere Resultate zu erzielen, sollte nur Kochgeschirr / Behälter mit einem Durchmesser von 200 mm bis 380 mm genutzt werden.

Bedienelemente

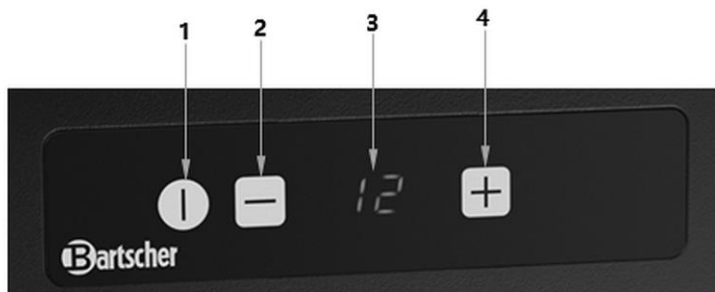


Abb. 3

1. Ein-/Aus-Taste
2. Taste zur Verringerung der Einstellwerte
3. Digital-Anzeige
4. Taste zur Erhöhung der Einstellwerte

DE

Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6. „Reinigung“**.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr/Behälter mit den gewünschten Speisen auf die Kochstelle.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Einstellungen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ein.
2. Wählen Sie mit den „+“ oder „-“ Tasten die gewünschte Temperaturstufe im Bereich 1 – 12 entsprechend der Speisen aus.

Die Intervalle der Temperatureinstellungen liegen bei 5 °C.

In der Digitalanzeige erscheint die eingestellte Temperaturstufe.

Reinigung

In der unten stehenden Tabelle sind die entsprechenden Temperaturwerte für die einzelnen Stufen angegeben.

Temperaturstufe	Temperatur (°C)	Temperatur (°F)
1	40	104
2	45	113
3	50	122
4	55	131
5	60	140
6	65	149
7	70	158
8	75	167
9	80	176
10	85	185
11	90	194
12	95	203

3. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist oder das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste aus.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

DE

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät täglich, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie das Glasfeld, das Gehäuse und die Bedienblende bei leichten Verschmutzungen mit einem weichen, feuchten Tuch, einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
3. Gehen Sie bei eingebrannten Schmutzflecken folgendermaßen vor:
 - befeuchten Sie die Schmutzstelle mit warmem Wasser,
 - lösen sie die Verunreinigungen mit einem speziellen Glasschaber,
 - reiben Sie die Stelle mit der Scheuerseite eines Putzschwammes für empfindliche Flächen nach,
 - wischen Sie die Fläche anschließend mit einem weichen Tuch nach.
4. Geben Sie bei Kalkflecken etwas heißen Branntweinessig oder handelsüblichen Entkalker auf die Stelle, lassen Sie diesen einwirken und wischen Sie mit einem weichen, feuchten Tuch nach.
5. Bei Verkrustungen durch überlaufenden Zucker, geschmolzenen Kunststoff oder Aluminium tragen Sie ein spezielles Glas-/Glaskeramikmittel (möglichst silikonhaltig) auf die Stelle auf und wischen Sie die Fläche anschließend ab.
6. Trocknen Sie die gereinigten Flächen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch gründlich ab.
7. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei, reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Pinsel oder Staubsauger.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.


Fehlercode	Ursache	Behebung
Hi. U	Fehlerhafte elektrische Verbindung, Spannung > 275 V	Sicherstellen, dass der Anschluss des Gerätes konform ist (Spannung größer oder gleich 230 V +/- 10%)
ER 03	Überhitzung unter der Kochstelle	Oberseite des Gerätes abkühlen, um den Fehler zu beheben, andernfalls Kundendienst kontaktieren
ER 15 ER 21	Gerätesicherheit im Zusammenhang mit einer schlechten Qualität des Kochgeschirrs	Gerät ausschalten und das Kochgeschirr austauschen, um den Defekt zu beheben
ER 09	Fehlerhafter elektrischer Anschluss oder Spannungsabfall < 207 V	Sicherstellen, dass der Anschluss des Gerätes konform ist (Spannung größer oder gleich 230 V +/- 10%)
Andere (ER XX)	Produktfehler	Gerät ausschalten und wieder einschalten Bei Fehlerwiederholung Kundendienst kontaktieren

Fehlercode	Ursache	Behebung
Display ohne Anzeige	Überhitzung des Geräts	Netzstecker ziehen Gerät 10 Minuten lang abkühlen lassen Gerät wieder einschalten und den Zustand des Filters überprüfen
Gerät lässt sich nicht einschalten	Keine Stromversorgung	Sicherung am Gerät überprüfen
	Stromversorgung oder Anschluss defekt	Stromversorgung und Anschlusskabel überprüfen
	Schmelzsicherung defekt	Sicherung und den Unterbrecher der Elektroinstallation überprüfen

8 Entsorgung

DE

Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.