

## **700FX-I20 - 700FX-I40**



**284432 - 284434**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-02-11

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Restrisiken .....	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung .....	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung .....	10
2	Allgemeines .....	11
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	11
2.2	Urheberschutz .....	11
2.3	Konformitätserklärung .....	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	12
3.1	Transportinspektion .....	12
3.2	Verpackung .....	12
3.3	Lagerung .....	12
4	Technische Daten .....	13
4.1	Technische Angaben .....	13
4.2	Funktion des Gerätes .....	14
4.3	Baugruppenübersicht .....	15
5	Installationsanweisungen .....	17
5.1	Installation .....	17
6	Gebrauchsanweisungen .....	19
6.1	Bedienung .....	19
7	Reinigung und Wartung .....	23
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	24
7.2	Reinigung .....	24
7.3	Wartung .....	24
8	Mögliche Funktionsstörungen .....	25
9	Entsorgung .....	26



**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.

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.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 1 Sicherheit

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

DE

### 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.

## Sicherheit

---

- 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.

## Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbarer 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.

## Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.

- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### **Bedienpersonal**

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

DE

### **Fehlgebrauch**








- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem 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 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	
	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen vorgeschaltet werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern) oder er klettert auf das Gerät.	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern) oder auf das Gerät klettern.
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebefahrzeuge verwendet werden.

<b>Restrisiken</b>	<b>Gefährliche Situation</b>	<b>Warnung</b>
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen der Sicherheitsdatenblätter und Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

## 1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

DE

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

## 1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

## 1.6 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:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

### 2.2 Urheberrecht

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

### 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

### Ausführung / Eigenschaften

- Serie: 700FX
- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Art der Kochstellen: Induktion
- Topferkennung: ja
- Füße höhenverstellbar: nein
- Inklusive: 4 Füße

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Induktionsherd 700FX-I40</b>
Artikel-Nummer:	<b>284432</b>
Material:	Edelstahl   Scotch-Brite-Schliff
Material Kochfläche:	SCHOTT CERAN®
Anzahl Kochstellen:	2
Verteilung Kochstellen:	2 x 5 kW
Größe Kochstellen Ø in mm:	220
Anzahl Leistungsstufen:	6
Anschlusswert:	10 kW   400 V   50/60 Hz
Schutzart:	IPX5
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 700 x 295
Gewicht in kg:	26,2

Technische Änderungen vorbehalten!

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Induktionsherd 700FX-I20</b>
Artikel-Nummer:	<b>284434</b>
Material:	Edelstahl   Scotch-Brite-Schliff
Material Kochfläche:	SCHOTT CERAN®
Anzahl Kochstellen:	4
Verteilung Kochstellen:	4 x 5 kW
Größe Kochstellen, Ø in mm:	220
Anzahl Leistungsstufen:	6
Anschlusswert:	20 kW   400 V   50/60 Hz
Schutzart:	IPX5
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 700 x 295
Gewicht in kg:	49,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Funktion des Gerätes

Die Induktionsherde der Serie 700FX mit 2 bzw. 4 Kochstellen bieten äußerste Flexibilität – Einsetzbar als Auf Tischgeräte oder kombiniert als Standgeräte. Die Kochstellen mit einem Durchmesser von 22 cm und einer Leistung von jeweils 5 kW verfügen über eine Topferkennung und lassen sich in 6 Leistungsstufen regulieren.

## 4.3 Baugruppenübersicht

284432

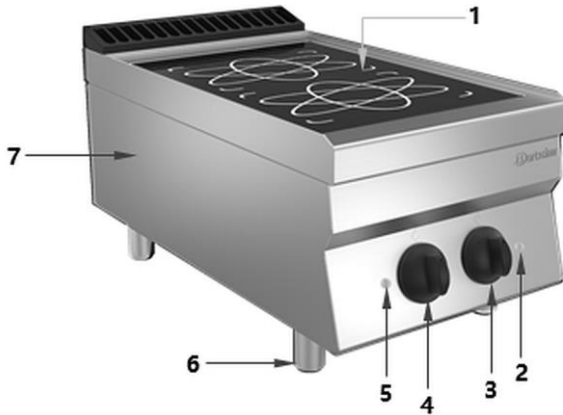


Abb. 1

### Übersicht Unterseite

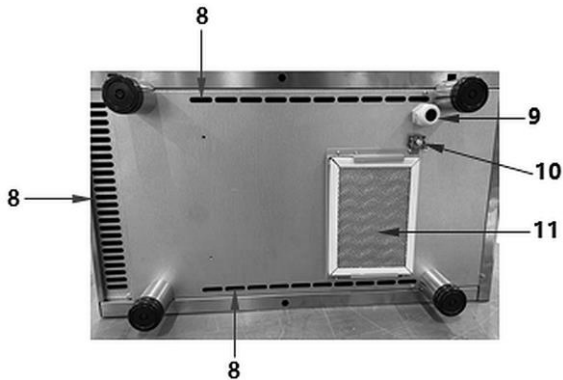


Abb. 2

- |  |   |
|--|---|
| 1. Kochfläche                              | 2. Kontrollleuchte Kochstelle hinten (grün) |
| 3. Drehregler Kochstelle hinten            | 4. Drehregler Kochstelle vorne              |
| 5. Kontrollleuchte Kochstelle vorne (grün) | 6. Fuß (4x)                                 |
| 7. Gehäuse                                 | 8. Belüftungsöffnungen                      |
| 9. PG-Verschraubung                        | 10. Potentialausgleichsklemme               |
| 11. Staub-/Fettfilter                      |   |

284434

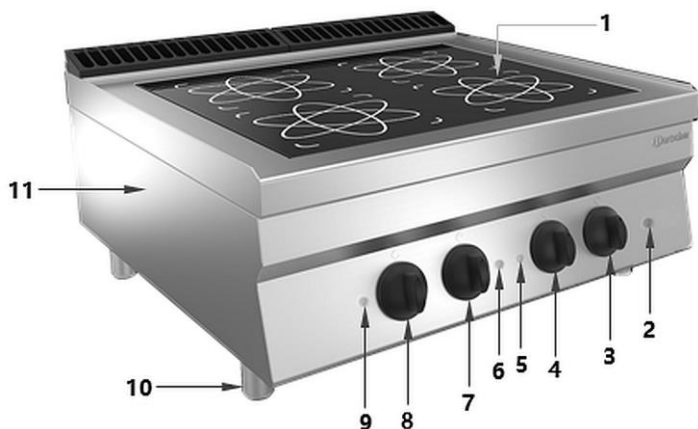


Abb. 3

## Übersicht Unterseite

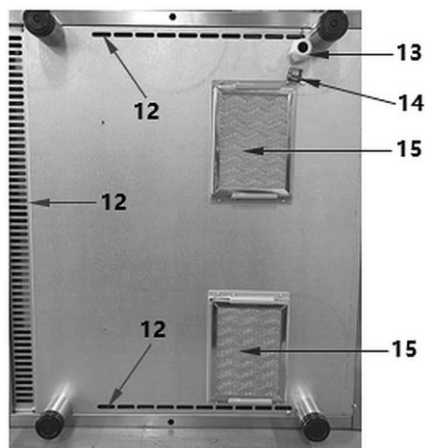


Abb. 4

1. Kochfläche
2. Kontrollleuchte Kochstelle hinten rechts (grün)
3. Drehregler Kochstelle hinten rechts
4. Drehregler Kochstelle vorne rechts
5. Kontrollleuchte Kochstelle vorne rechts (grün)
6. Kontrollleuchte Kochstelle hinten links (grün)
7. Drehregler Kochstelle hinten links
8. Drehregler Kochstelle vorne links
9. Kontrollleuchte Kochstelle vorne links (grün)
10. Fuß (4x)
11. Gehäuse
12. Belüftungsöffnungen
13. PG-Verschraubung
14. Potentialausgleichsklemme
15. Staub-/Fettfilter (2x)

DE

### 5 Installationsanweisungen

#### 5.1 Installation



#### VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

#### HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

#### 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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
  - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.

- Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
- Einen sicheren Stand gewährleisten.
- Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Wenn Sie das Gerät auf einem Tisch aufstellen, drehen Sie die 4 mitgelieferten Füße in die vorgesehenen Gewindebohrungen am Boden des Gerätes ein.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.
- Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an.
- Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Erdungspotentialsymbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.
- Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich.

- Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Potentialausgleichsymbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.
- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

## 6 Gebrauchsanweisungen

### 6.1 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.

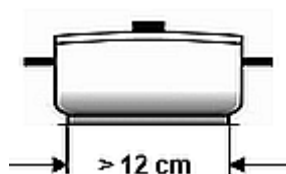
### Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr aus Eisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen
- Gusseisentöpfe/Pfannen
- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)



Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser von > 12 cm bis 28 cm genutzt werden.



DE

### Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Behälter mit gewölbtem Boden
- Kochgeschirr aus Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, dies ist ausdrücklich als für Induktion geeignet gekennzeichnet
- Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr aus Keramik
- Glasgeschirr



### Benutzerhinweise

- Der Induktionsherd ist sofort gebrauchsbereit, ein Vorwärmen ist nicht notwendig.
- Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden und für die Kochstelle geeignetem Durchmesser. Der Boden der Töpfe/Pfannen muss sauber, glatt und trocken sein, damit die Glaskochfläche nicht verkratzt wird.
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochstelle.
- Gehen Sie beim Versetzen von Kochgeschirr vorsichtig vor: verschieben Sie es nicht, sondern heben Sie es hoch und stellen es vorsichtig auf der Glaskochfläche ab. Stöße können die Glaskochfläche beschädigen.
- Infolge der Wärmeübertragung vom Kochgeschirr ist die Glaskochfläche nach jedem Garvorgang sehr heiß und darf daher nicht berührt werden.  
**Verbrennungsgefahr!**
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Glaskochfläche des Gerätes.
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten über die heiße Glaskochfläche.
- Benutzen Sie die Glaskochfläche nicht als Ablage für irgendwelche Gegenstände.

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Staub-/Fettfilter wieder in die Halterung am Boden des Gerätes ein.

#### **ACHTUNG!**

**Staub und Schmutz können Beschädigungen am Gerät verursachen.**

Gerät nicht ohne eingesetzten Staub-/Fettfilter an die Stromversorgung anschließen und betreiben.

4. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mit Gargut zentriert auf die Kochstelle.

#### **ACHTUNG!**

**Bei nicht geeignetem Kochgeschirr oder keinem Kochgeschirr auf der Kochstelle ertönt nach dem Einschalten des Gerätes ein akustisches Signal, danach schaltet das Gerät ab.**

Verwenden Sie nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr.

Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr in Betrieb.

### Zuordnung der Drehregler und Kontrollleuchten zu den Kochstellen

Das Gerät **284432** ist mit zwei hintereinander liegenden Kochstellen ausgestattet: der linke Drehregler ist für die vordere Kochstelle, der rechte – für die hintere Kochstelle.

Bei dem Gerät **284434** sind die vier Kochstellen folgendermaßen verteilt: zwei hintereinander und zwei nebeneinander. Die beiden linken Drehregler sind für die beiden links hintereinander liegenden Kochstellen und die beiden rechten Drehregler sind für die beiden rechts hintereinander liegenden Kochstellen. Dabei ist jeweils der linke Drehregler für die vordere Kochstelle und der rechte Drehregler für die hintere Kochstelle.

Jede Kochstelle kann getrennt genutzt und über den entsprechenden Drehregler eingestellt werden.

Für jede Kochstelle befindet sich neben den Drehreglern rechts oder links eine grüne Kontrollleuchte. Diese leuchtet auf, sobald eine Leistungsstufe eingestellt ist. Die Kontrollleuchte bleibt an, bis der entsprechende Drehregler auf die AUS-Position (●) gedreht wird.

### Gerät in Betrieb nehmen / Speisen zubereiten

DE



#### **WARNUNG!**

**Verbrennungsgefahr durch heißes Geschirr und Gargut!**

**Kochgeschirr mit Speisen kann rutschen oder umkippen, wenn das Gerät nicht auf einer geraden und stabilen Oberfläche steht.**

Achten Sie auf die Stellfläche des Gerätes.

Versetzen Sie das Gerät niemals mit dem darauf stehenden Kochgeschirr mit Gargut, Kochgeschirr erst herunternehmen.

Benutzen Sie beim Abnehmen von Kochgeschirr hitzebeständige Schutzhandschuhe.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie den Schutztrennschalter ein.



Abb. 5

3. Stellen Sie für die gewählte Kochstelle mit dem Drehregler die Leistungsstufe (1 - 6) entsprechend dem Gargut ein.

Die grüne Kontrollleuchte für die gewählte Kochstelle leuchtet auf.

4. Bereiten Sie die gewünschten Speisen zu oder wärmen die bereits fertigen Speisen auf.
5. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Drehregler der gewählten Kochstelle auf die AUS-Position (●).

### Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie alle Drehregler auf die AUS-Position (●).
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

DE

## 7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

### 7.1 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.

### 7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter. Dadurch wird verhindert, dass Speisenreste einbrennen.
2. Reinigen Sie alltägliche Verschmutzungen auf der Kochfläche und auf dem Gehäuse (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas) mit einem weichen, feuchten Spültuch.
3. Reinigen Sie das Gehäuse, die Bedienblende, die Drehregler des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser und einem weichen Tuch nach.
5. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.
6. Reinigen Sie den(die) Staub-/Fettfilter regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine
7. Ziehen Sie hierzu den(die) Staub-/Fettfilter aus der Befestigung heraus.
8. Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Staub-/Fettfilter wieder in die Halterung am Boden des Gerätes ein.

DE

### 7.3 Wartung

Wir empfehlen mindestens 2-mal pro Jahr eine Wartung des Gerätes vom autorisierten Kundendienst durchzuführen, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

### 8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

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.

Störung	Ursache	Behebung
Gerät schaltet nicht ein	Sicherung defekt oder Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
Sicherungen werden beim Einschalten ausgelöst	Kurzschluss am Generator	Kundendienst kontaktieren
Unzureichende Erhitzung der Kochstelle	Nicht geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochstelle wird ununterbrochen auf höchster Leistungsstufe erhitzt	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
Kochstelle wird ohne Kochgeschirr erhitzt	Topferkennungssensor defekt	Kundendienst kontaktieren
Kochstelle wird trotz Einstellung der Leistungsstufe nicht erhitzt	Topfdurchmesser weniger als 12 cm	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
	Generator defekt	Kundendienst kontaktieren

Störung	Ursache	Behebung
Netzversorgung fehlerhaft	Netzversorgung oder Netzsynchronisation fehlerhaft	Kundendienst kontaktieren
Niedrige Erwärmung. LED-Ring an	Generatorleistung einstellen	Unten beschriebenen Einstellungen überprüfen
	Umgebungstemperatur zu hoch	Nähe zu Wärmequellen Umgebungstemperatur prüfen, diese sollte unter 40 °C liegen

## 9 Entsorgung

### Elektrogeräte



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.

DE

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.