

IW5-1



105601

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: 2024-09-20

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	11
4.3	Baugruppenübersicht	12
5	Installation und Bedienung	13
5.1	Installation	13
5.2	Bedienung	15
6	Reinigung und Wartung	19
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	19
6.2	Reinigung	19
6.3	Wartung	20
7	Mögliche Funktionsstörungen	21
8	Entsorgung	22



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.

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.

Sicherheit

- 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.

DE

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 einwandfreien 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.

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.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

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 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:

- 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 verflüchtigender 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

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Induktionswarmhalteplatte IW5-1
Artikel-Nummer:	105601
Material:	Edelstahl
Anzahl Warmhaltestellen:	1
Material Warmhaltefläche:	Glas
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	390 x 390
Topfdurchmesser max., in mm:	340
Leistung max. in kW:	0,5
Temperaturbereich von - bis in °C:	60 - 100
Anzahl Temperurstufen:	9
Intervalle Temperatureinstellung in °C-Schritten:	5
Anschlusswert:	0,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	395 x 395 x 100
Gewicht in kg:	7,5

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

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

4.2 Funktion des Gerätes

Auf der Induktionswarmhalteplatte werden die gewünschten Speisen unter Verwendung von geeignetem Geschirr bei eingestellter Temperatur warmgehalten. Die Möglichkeit, bis zu vier Geräte in Reihe zu kombinieren, ist eine hervorragende Lösung für jedes warme Buffet oder Catering.

4.3 Baugruppenübersicht



Abb. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Glasfeld | 2. Fuß (4x) |
| 3. Bedienelemente | 4. Gehäuse |
| 5. Kaltgeräteanschluss für weitere Geräte | 6. Kaltgeräteanschluss für Anschlusskabel |
| 7. Belüftungsöffnungen | 8. Belüftungsöffnungen für Ventilator |

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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

- 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 Induktionswärmehalplatte, die in Reihe (bis zu 4 Geräte) aufgestellt werden kann. Ein geeignetes Kabel muss separat erworben werden.



Abb. 2

5.2 Bedienung

Kochgeschirr

Das Induktionsgerät ist mit einer Topferkennung ausgestattet.

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass ihr Kochgeschirr / Behälter für das Induktionsgerät geeignet ist.

Beachten Sie diese Kennzeichnung  am Boden des Kochgeschirrs / Behälters oder auf der Verpackung.

Falls nicht gekennzeichnet, können Sie folgenden Test durchführen:

- stellen Sie das Kochgeschirr / Behälter auf die Warmhaltestelle des Gerätes,
- schalten Sie das Gerät ein und nehmen sie es in Betrieb (Abschnitt „Bedienung“),
- wenn das Display nicht blinkt, ist das Kochgeschirr kompatibel;
- wenn das Display blinkt, wird das Kochgeschirr nicht erkannt und kann somit nicht verwendet werden.

Ebenso kann mit einem Magneten die Kompatibilität des Kochgeschirrs überprüft werden: wenn der Magnet am Boden des Kochgefäßes haftet, ist es für das Induktionsgerät geeignet.

DE

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.

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 Warmhaltefläche des Gerätes!

Um bessere Resultate zu erzielen, sollte nur Kochgeschirr / Behälter mit einem Durchmesser von 14 cm bis 34 cm genutzt werden.

Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6. „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem weichen Tuch ab.
3. Schließen Sie das Anschlusskabel an die Kaltgerätesteckdose unter dem Gerät an.

Bedienelemente/Anzeigen

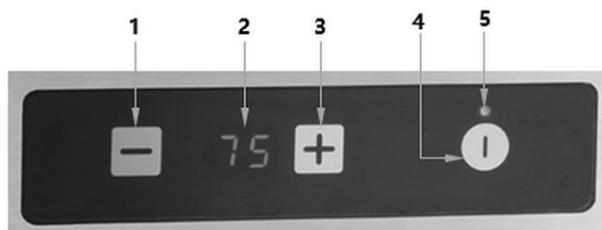


Abb. 3

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

Gerät in Betrieb nehmen

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Zubereiten oder Warmhalten von Speisen auf der Induktionswarmhalteplatte geeignet.

Benutzen Sie geeignete Behälter.

1. Bereiten Sie die gewünschten Speisen zu.
2. Füllen Sie die warmen Speisen in geeignete Behälter.



Abb. 4

1. Stellen Sie den Behälter mit den Speisen auf die Warmhaltestelle.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste  ein.

Die Kontrollleuchte für Ein/Aus leuchtet auf.

4. Drücken Sie die Taste .

In der Digital-Anzeige erscheint „- -“, was bedeutet, dass das Gerät sich im Standby-Modus befindet.

Einstellungen

1. Drücken Sie die Taste .
- Die voreingestellte Temperatur von 60 °C erscheint in der Digital-Anzeige.
2. Wählen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Temperatur im Bereich 60 °C bis 100 °C entsprechend den Speisen aus.
- Die Intervalle der Temperatureinstellungen liegen bei 5 °C.
In der Digitalanzeige erscheint die eingestellte Temperatur.

Speisen warmhalten

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Die Warmhaltefläche des Gerätes wird während des Betriebs und bleibt einige Zeit nach dem Betrieb sehr heiß.

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

Die Behälter mit Speisen werden während des Betriebs sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Betrieb heiß.

Benutzen Sie beim Abnehmen der Behälter Schutzhandschuhe.

Speisen in Behältern können 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 den darauf stehenden Behältern mit Speisen, Behälter zuerst herunter nehmen.

1. Decken Sie die Behälter mit Speisen während des Warmhaltevorgangs ab.

HINWEIS!

Die Speisen bleiben viel länger warm, wenn sie abgedeckt werden.

Die Speisen werden für den gewünschten Zeitraum bei der eingestellten Temperatur warmgehalten.

2. Entnehmen Sie die warmen Speisen bei Bedarf und servieren Sie diese.

Gerät ausschalten

1. Wenn Sie während des Betriebs die Taste  drücken, schaltet sich die Induktionswarmhalteplatte sofort aus.

Nach dem Abschalten kühlt der Ventilator die Elektronik des Gerätes eine Minute lang ab und schaltet dann ab.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 4 Stunden keine Einstellungen vorgenommen werden.

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

6 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.

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.

DE

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.
3. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen Tuch nach.
4. 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.

5. 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.
6. 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.
7. Trocknen Sie die gereinigten Flächen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch gründlich ab.
8. Wischen Sie das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
9. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Unterseite und Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei, reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Pinsel oder Staubsauger.

6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

7 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.

Fehlercode	Ursache	Behebung
E0	Kein Kochgeschirr oder nicht geeignetes Kochgeschirr / Behälter auf der Warmhaltestelle	Geeignetes Kochgeschirr / Behälter mit Speisen auf die Warmhaltestelle stellen
E1	Innentemperatur der Warmhaltestelle ist zu hoch oder Ventilator im Inneren funktioniert nicht	Mindestabstand von 10 cm zwischen den Belüftungsöffnungen und Wänden oder anderen Geräten einhalten Netzstecker aus der Steckdose ziehen, Gerät abkühlen lassen, nach dem Abkühlen wie gewohnt in Betrieb nehmen Belüftungsöffnungen überprüfen, bei Bedarf reinigen
E2	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Kochgeschirr / Behälter vom Gerät abnehmen, Gerät abkühlen lassen, nach dem Abkühlen wie gewohnt in Betrieb nehmen
	Temperatursensor defekt	Kundendienst kontaktieren
E3	Die Eingangsspannung ist zu hoch oder zu niedrig	Sicherstellen, dass das Gerät an die richtige Eingangsspannung angeschlossen ist.

8 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.

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.