

IW 35 PRO / 105832



DEUTSCH
Original-Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Sicherheitshinweise..... 2
1.2 Symbolerklärung 4
1.3 Gefahrenquellen..... 5
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

2. Allgemeines 8
2.1 Haftung und Gewährleistung 8
2.2 Urheberrecht 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 Baugruppenübersicht 10

5. Installation 12
5.1 Aufstellung..... 12
5.2 Elektrischer Anschluss 12

6. Bedienung..... 13
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen..... 13
6.2 Geeignetes Kochgeschirr 13
6.3 Bedienungshinweise..... 14

7. Reinigung..... 16

8. Mögliche Funktionsstörungen 17

9. Entsorgung 18

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)



Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

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

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.
- 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.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel 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.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder anderen brennbaren Stoffen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Versetzen Sie den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

1.2 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



WARNUNG! HEIßE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



VORSICHT! Magnetisches Feld!

Dieses Symbol weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.



HINWEIS!

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

1.3 Gefahrenquellen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn seine Anschlussleitung oder Netzstecker Schäden aufweisen, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zuluft und Abluft) stecken.
- Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

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



WARNUNG! HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- 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!
Die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Bitte nicht berühren!
- 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 z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.



WARNUNG! Brandgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges überhitzen von Ölen oder Fetten! Überhitztes Öl oder Fett können sich schnell entzünden. Sollte es zu einem Brand auf dem Kochfeld kommen, schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.

Das Feuer niemals mit Wasser löschen!

Nach Erlöschen des Brandherdes Geschirr auf dem Kochfeld abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.



WARNUNG! Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- 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.
- 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.



VORSICHT! Gefahr durch elektromagnetisches Feld!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- 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!
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Kochfeld platziert ist, 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.



VORSICHT!

Um mögliche Geräteschäden zu vermeiden folgende Hinweise beachten:

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie keine leeren Gefäße darauf ab.
- 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.

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

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

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt wie beispielsweise:

- in Läden, Büros oder anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

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

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

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



VORSICHT!

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.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

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.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung 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.

2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

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 Transportsinspektion

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	Induktionstischwok IW 35 PRO
Art.-Nr.:	105832
Ausführung:	Gehäuse: Edelstahl, Kochmulde: Schott Ceran, Ø 300 mm
Leistungsstufen:	10 (400 – 3500 W)
Temperatureinstellung:	60 °C bis 240 °C
Zeiteinstellung:	5 – 120 Minuten
Anschlusswert:	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	B 355 x T 439 x H 167 mm
Gewicht:	7,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



Staub- und Fett-Filter

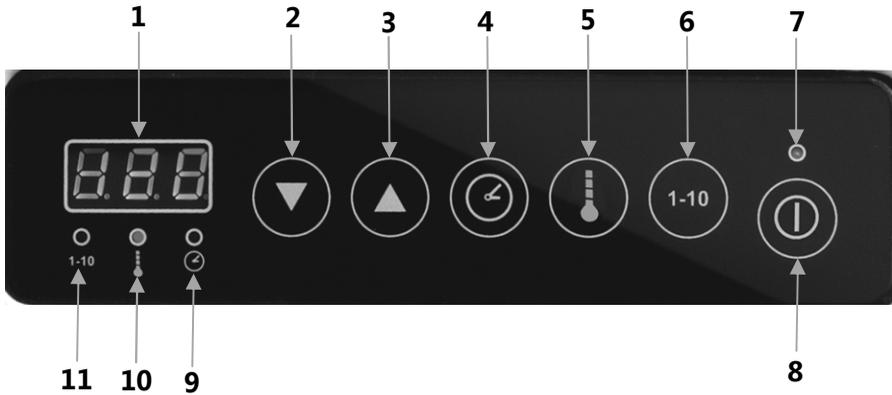
Der Induktionskocher ist mit einem Staub- und Fett-Filter ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes.

Der Staub- und Fett-Filter soll verhindern, dass Schmutz oder Fett mit der von dem Lüfter angesaugten Luft in das Gehäuse eindringt.

Dieser Filter ist spülmaschinengeeignet.



Touch-Control-Bedienfeld mit Digital-Anzeige



- 1 Digitalanzeige
- 2 Wahl taste ▼: Dauer, Temperatur oder Leistung kann reduziert werden
- 3 Wahl taste ▲: Dauer, Temperatur oder Leistung kann erhöht werden
- 4 Taste Zeiteinstellung ⌚
- 5 Taste Temperaturstufen 🌡️
- 6 Taste Leistungsstufen 1 - 10
- 7 LED-Kontrolllampe für **STANDBY**
- 8 **EIN / STANDBY** Taste ⏻
- 9 LED-Kontrolllampe für Zeit ⌚
- 10 LED-Kontrolllampe für Temperatur 🌡️
- 11 LED-Kontrolllampe für Leistung 1 - 10

5. Installation

5.1 Aufstellung

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



VORSICHT!

- Entfernen Sie **niemals** das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen auf.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm ein.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit bei Bedarf das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.2 Elektrischer Anschluss



GEFAHR! 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!**

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

6. Bedienung

6.1 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.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht fest brennen. 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.

6.2 Geeignetes Kochgeschirr

Benutzen Sie für den Induktionstischwok nur **abgerundete** Wokpfannen aus Stahl, Edelstahl oder anderem Material, wenn diese als für **Induktion geeignet** gekennzeichnet sind (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



HINWEIS!

Um richtig zu funktionieren, müssen diese Pfannen einen magnetischen Boden (ein Magnet muss an ihnen haften bleiben) haben.

z. B. Bartscher Wokpfanne



- Edelstahl
- Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
- Inhalt: 5 Liter
- Maße: Ø 380 mm, Höhe 100 mm (Höhe mit Deckel 235 mm)
- Inklusive Edelstahldeckel

Art.-Nr. 105831

Sollte der Induktionstischwok 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 kein Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallisches Kochgeschirr.

6.3 Bedienungshinweise

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt 7 „**Reinigung**“.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Ein akustisches Signal ertönt und die LED-Kontrolllampe für **STANDBY** leuchtet auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Eine geeignete Wokpfanne mit Gargut in die Kochmulde stellen.
- Ist die Temperatur des Kochfeldes niedriger als 50 °C, erscheint in der Digitalanzeige „-L-“, bei einer Temperatur des Kochfeldes über 50 °C - „-H-“.
- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die **EIN / STANDBY** Taste .
- Die Anzeigen in der Digitalanzeige erlöschen. Die LED-Kontrolllampe für **STANDBY** blinkt.
- Die LED-Kontrolllampen für Leistungsstufe und Temperatur leuchten auf. Das Gerät ist für eine Funktionsauswahl bereit.



HINWEIS!

Sollten innerhalb von 30 Sekunden nach Betätigung der Taste  keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch in den STANDBY Modus zurück.



HINWEIS!

Um Speisen zu dämpfen oder zu garen (max. Temperatur 170 °C) wählen Sie eine der Leistungsstufen (1-10).

Zum Braten oder Frittieren (max. Temperatur 240 °C) wählen Sie eine der Temperaturstufen (60 °C - 240 °C).

1. Leistungsregelung

- Drücken Sie einmal die Taste **1 - 10**.
- In der Digitalanzeige wird die voreingestellte **Leistungsstufe „5“** angezeigt und das Gerät schaltet ein.
Die Kontrolllampe für **STANDBY** leuchtet konstant.
- Mit den Wahltasten **▼** oder **▲** können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **1 - 10** (400 – 3500 W) ändern.
Stufe 1 entspricht dabei 400 W, Stufe 10 - 3500 W der Leistungsaufnahme.
In der Digitalanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt und die LED-Kontrolllampe **1 - 10** leuchtet auf.

2. Temperaturregelung

- Drücken Sie einmal die Taste .
- Die voreingestellte **Temperaturstufe „120 °C“** wird in der Digitalanzeige angezeigt und das Gerät schaltet ein.
- Mit den Wahltasten **▼** oder **▲** können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 °C – 240 °C ändern.

(Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C).

In der Digitalanzeige wird die gewählte Temperaturstufe angezeigt und die LED-Kontrolllampe für Temperatur  leuchtet auf.

- Das Gerät heizt das Kochgut auf und hält anschließend die eingestellte Temperatur konstant. Die Leistungsregelung erfolgt dabei automatisch.



HINWEIS!

Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes akustisches Signal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.

Timerfunktion

Nach der Anwahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) betätigen Sie die Taste . In der Digitalanzeige erscheint die Ziffer „0“ und die LED-Kontrolllampe für Zeiteinstellung  leuchtet auf.

Mit den Wahltasten **▼** oder **▲** können Sie nun die Betriebsdauer in 5-Minuten-Intervallen (bis maximal 120 Minuten) auswählen.

Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei die Digitalanzeige zur vorherigen Anzeige zurückspringt (Leistungsstufe oder Temperaturstufe).

Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.



HINWEIS!

Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahlstasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Ebenso können Sie in die Leistungsstufe bzw. die Temperaturstufe ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern.



HINWEIS!

Wenn keine Zeit eingestellt wurde, schaltet das Gerät nach 120 Minuten automatisch ab.



VORSICHT!

Kochgeschirr nicht ohne Gargut in die Kochmulde stellen.

Das Erhitzen einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab.

In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E05“.

In diesem Fall das Gerät von der Steckdose trennen und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen.

7. Reinigung



VORSICHT!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).

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

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Die Kochmulde, das Gehäuse und das Bedienfeld des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.

- Reinigen Sie den Staub- und Fett-Filter regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Ziehen Sie dazu den Filter aus der Halterung (siehe auch Abschnitt **4.2 Staub- und Fettfilter**). Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Filter wieder in das Gerät ein.



VORSICHT!

Das Gerät darf nicht ohne eingesetzten Filter ans Netz angeschlossen und betrieben werden, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

- Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdüner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- 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.

8. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-Code	Ursache	Lösung
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Unterspannung (<160 V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzzeitige Überspannung (>270 V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze) • Bauteile (z. B. Transistor) defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren.

Fehler-Code	Ursache	Lösung
E05	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überhitzungsschutz im Leistungsmodus hat ausgelöst (>150 °C). Das Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E06	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturfühler defekt oder Kurzschluss. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren
E07	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überhitzungsschutz im Temperaturmodus hat ausgelöst (>240 °C). Gerät schaltet ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E08	<ul style="list-style-type: none"> • Störung Temperaturfühler. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren

9. 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.



VORSICHT!



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

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)