

IW 35 PRO



105832

Bedienungsanleitung

Induktionstischwok

Seite 1 bis 18

D/A/CH

Instruction manual

Induction wok

from page 19 to 36

GB/UK

Mode d'emploi

Wok à induction

de page 37 à page 54

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Inductiewok

blz. 109 t/m 126

NL/B

Instrukcja obsługi

Wok indukcyjny

strony od 181 do 198

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



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

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

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

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

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

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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



ACHTUNG!

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



HINWEIS!

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



ACHTUNG! Magnetisches Feld!

Untere Abdeckung des Gerätes nicht öffnen.

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

1.4 Urheberrecht

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



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



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

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

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

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

2.1 Allgemeines

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

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

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

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

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

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

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

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



ACHTUNG!

- o 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.
- o **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- o Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- o **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- 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.



ACHTUNG!

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

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportspektion

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

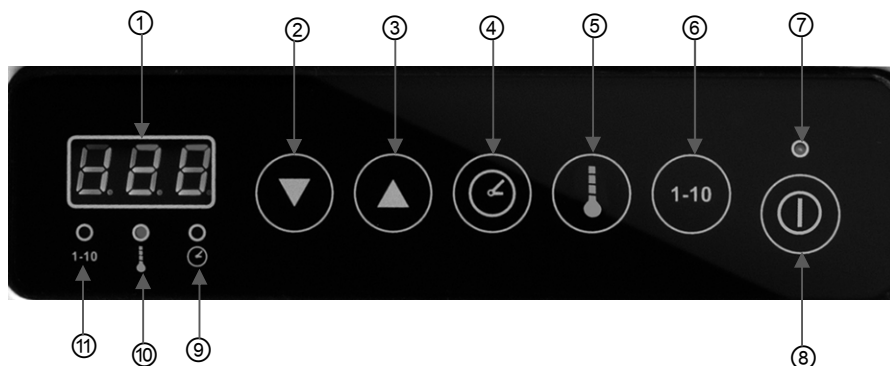
Der Induktionskocher ist mit einem Staub- und Fett-Filter ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes.

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 und Bedienung

5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochen wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufen- des Kochgut nicht fest brennen, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5.2 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.

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

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.
- 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.
- 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.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

5.3 Geeignetes 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.

5.4 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen um das Gerät einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

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

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

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

5.5 Bedienung

- Reinigen Sie die Kochmulde, das Bedienfeld und das Gehäuse des Gerätes vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- 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 ①.
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 ① 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 Wahlkosten  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 Wahlkosten  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 Wahlkosten  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.



ACHTUNG!

Kochgeschirr nicht ohne Gargut in die Kochmulde stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder 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 (nicht auf die Topferkennung verlassen)!**

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

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



ACHTUNG!

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

6.2 Reinigung

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



ACHTUNG!

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

- o Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- o Verwenden Sie **niemals** benzinhaltige Mittel, Verdünner zur Reinigung, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- o Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.
- o Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

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

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E01	• Kurzzeitige Unterspannung (<160 V).	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E02	• Kurzzeitige Überspannung (>270 V).	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E03	• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze) • Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	• 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
E05	• Der Überhitzungsschutz im Leistungsmodus hat ausgelöst (>150 °C). Das Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E06	Temperaturfühler defekt oder Kurzschluss.	Händler kontaktieren
E07	Der Überhitzungsschutz im Temperaturmodus hat ausgelöst (>240 °C). Gerät schaltet ab.	Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E08	Störung Temperaturfühler.	Händler kontaktieren

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



HINWEIS!



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

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

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

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



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

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

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

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

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

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

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

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

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

1.2 Key to symbols

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



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

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



WARNING! Electrical hazard!

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



CAUTION!

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



NOTE!

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



CAUTION! Magnetic fields!

Do not remove the unit's bottom cover.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

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

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

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

2.1 General information

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

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

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

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

2.2 Safety instructions for use of the device

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

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

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

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



CAUTION!

- o The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- o **Children** should not play with the device.

- o Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- o **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- o Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- o All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- o Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device is not suitable for continuous commercial use.

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- by guests of hotels, motels and other places of accommodation;
- in Bed & Breakfasts.

The induction wok is intended **only** for heating and cooking food using appropriate cookware.

Do not use the induction wok for:

- heating and cooking liquids or substances that are flammable, dangerous, volatile, etc.



CAUTION!

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

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

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

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

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

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

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

3.2 Packaging

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



NOTE!

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

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

3.3 Storage

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

Packages should be stored under consideration of the following:

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

4. Technical data

4.1 Technical specification

Name	Induction wok IW 35 PRO
Code-no.:	105832
Version	Housing: stainless steel, Heating surface: Schott Ceramic, Ø 300 mm
Power levels:	10 (400 – 3500 W)
Temperature range:	60 °C to 240 °C
Time setting range	5 – 120 minutes
Power:	3.5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions:	W 355 x D 439 x H167 mm
Weight:	7.5 kg

We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

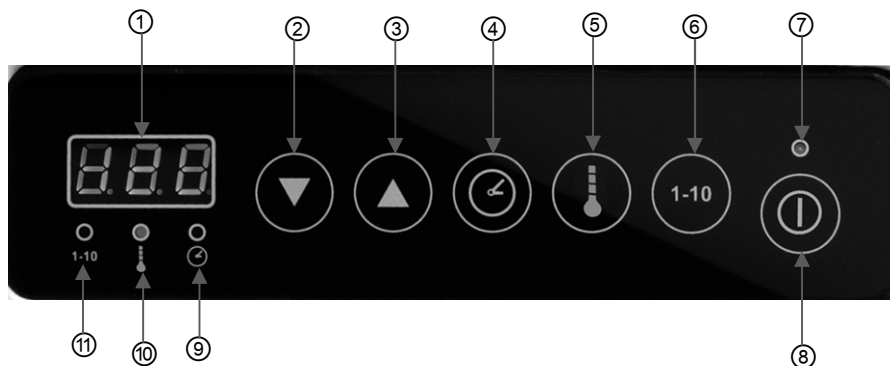


Dirt and grease filter

The induction cooker is equipped with a dirt and grease filter, located at the bottom of the unit. The filter prevents dirt and grease from getting inside the casing with air taken in by the ventilator. The filter can be washed in a dishwasher.



Touch control panel with digital display



- ① Digital display
- ② Down button ▼: use to reduce cooking time, temperature and power level
- ③ Up button ▲: use to increase cooking time, temperature and power level
- ④ Time setting button ⌚
- ⑤ Temperature levels button 🌡️
- ⑥ Power levels button **1 - 10**
- ⑦ LED **STANDBY** light
- ⑧ **ON / STANDBY** button ⏻
- ⑨ LED time control indicator ⌚
- ⑩ LED temperature indicator 🌡️
- ⑪ LED power indicator **1 - 10**

5. Installation and operation

5.1 Functionality of induction cookers

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

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

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

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

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

Additional advantages of an induction cooker:

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

5.2 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.



WARNING! Hot external surface!

During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field.

Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.

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



WARNING! Hazard via electrical current!

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

This may cause electric shocks.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the device as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on.

- Remember that items of jewelry such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the device.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

5.3 Appropriate cookware

Use only **round** woks made of steel, stainless steel or another material intended for **induction heating** (follow the cookware manufacturer's instructions).



NOTE!

For proper functioning, the wok should have a magnetic bottom (the magnet must be fixed permanently).

e.g. wok from Bartscher



- stainless steel
- cold handles
- capacity: 5 liters
- dimensions: Ø 380 mm, height: 100 mm (with cover: 235 mm)
- stainless steel cover included

Art. no. 105831

If a non-magnetized wok is applied, it may result in a loss of power and reduce protection from overheating. This is why aluminum, bronze or non-metallic cookware must not be used.

5.4 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not block or partially cover the ventilation opening allowing the inflow and outflow of air to the device. This may cause the device to overheat. Keep the device a minimum of 5 – 10 cm from walls and other objects.
- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, etc.).
- The device is not adaptable for use with an external timer or remote control.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

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

Take note of the safety advice!

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

5.5 Operation

- Before first use, clean the heating surface and control panel with a moist cloth and mild, non-abrasive cleaning agent.
- Connect the unit to a grounded single outlet.
- A signal will be heard and the LED standby indicator will come on. The unit is in standby mode.
- Place an appropriate wok with food on the heating surface.
- If the heating field temperature is below 50 °C, the digital display will read „-L-“ and when over 50 °C - „-H-“.
- To turn the unit on, press **ON / STANDBY** ①.
The indicators on the digital display will go off, and the LED indicator for standby mode will begin flashing.
- The power and temperature LED indicators will come on. The unit is ready for selecting a function.



NOTE!

If no settings are entered within 30 seconds of activation using the button marked ①, the unit will automatically return to standby mode.



NOTE!

To stew or parboil food (max. temperature 170 °C) select one of the power levels (1-10).

To bake or fry food in grease (max. temperature 240 °C) choose one of the temperature levels (60 °C - 240 °C).

1. Power setting

- Press the button **1 - 10** one time.
- The digital display will show the factory setting of „5“, and the unit will come on. The **STANDBY** indicator will remain on.
- Use the buttons ▼ or ▲ to change the settings for **1 - 10** (400 – 3500 W).
Level 1 equals 400 W, and level 10 - 3500 W of power.
The digital display will show the selected power level, and the LED indicator **1 - 10** will light up.

2. Temperature regulation

- Press the button  once.
- The preset temperature level „120 °C“ will show on the digital display.
- With the button buttons ▼ or ▲ you can change at any time the setting in the range of 60 – 240°C.

(Temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240 °C).

The digital display will show the selected temperature level, and the LED indicator  will come on.

- The unit will heat the food, then maintain the set temperature. Power regulation is performed automatically.



NOTE!

If the unit is turned on without cookware, or cookware is removed while the unit is in use. an alarm will sound and the unit will shut off after approx. 30 seconds.

Minute timer

After the operation mode is selected (power level or temperature level), press the  button. The digital display will read „0“ and the LED time setting button  will light up.

Use the buttons ▼ or ▲ to set the working time at 5-minute intervals (max. 120 minutes).

Cooking time is counted in minutes, and the digital display will revert to the previous value shown (power or temperature level).

When the time has elapsed, an alarm will sound and the unit will enter standby mode.



NOTE!

The time setting can be changed while the minute timer is in use by the buttons ▼ or ▲. The power and temperature settings will not be altered.

Likewise, you can change the power level or temperature range without changing the time.



NOTE!

If the time has not been set, the device automatically switches off after 120 minutes.



CAUTION!

Never place cookware without food to be heated.

Heating an empty pot or pan will activate overheating protection, an alarm will sound, and the unit will turn off.

The digital display will show error message „E05“.

Disconnect the unit from its socket and leave to cool for several minutes.

The unit will continue functioning without problems.

- Ensure the heating surface does not get scratched, although scratches should not impact the unit's functioning.
- **After cooking, remove the unit's plug from its socket - do not rely on the cookware detection function!**

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

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



CAUTION!

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

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

6.2 Cleaning

- o Clean the unit regularly.
- o Clean the heating surface, housing and control panel with a moist cloth and soft cleaning agent.
- o Clean the dust and grease filter regularly with a mild cleaning agent or in the dishwasher. Remove the filter (see **4.2 Dust and grease filter**). After cleaning, replace the fully-dried filter back in the unit.



CAUTION!

To avoid injuries and damage, do not reconnect the unit or activate it without the filter.

- o Ensure the rear ventilation ducts are free from dust and dirt, and clean them regularly using a brush or compressed air.
- o **Never** use cleaning substances containing petroleum, distillates, etc. to avoid damaging the unit's surface.
- o Use only soft cloths, **never** use any cleaning materials that could scratch the surface.
- o Use a soft, dry cloth to wipe and polish the unit's surface.
- o If the unit is to remain unused for a longer time, store it in a dry, clean place safe from frost and sunlight, inaccessible to children.
- o Do not place heavy objects on the unit.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Error message	Cause	Solution
E01	• Momentary low voltage (<160 V).	• Remove the device from the socket (pull the plug!). After a few minutes, reconnect the device to the socket.
E02	• Momentary high voltage (> 270 V).	• Remove the device from the socket (pull the plug!). After a few minutes, reconnect the device to the socket.
E03	• The device becomes too hot (e.g. due to blocked ventilation slots) • Parts are damaged (e.g. transistor).	• Clear/unblock ventilation slots. Leave the device for a few minutes to cool. The device is ready for use again. If the error message after cooling the device still appears on the display, contact the salesperson. • Contact the salesperson.
E05	• The overheating protection turns on in the power module (> 150 °C). The device turns off.	• Remove the cookware from the cooking surface. Leave the device for a few minutes to cool. The device is ready for use again.

Error message	Cause	Solution
E06	The temperature sensor is damaged or has a short.	Contact the salesperson.
E07	The overheating protection turns on in the power module ($> 240\text{ }^{\circ}\text{C}$). The device turns off.	Remove the cookware from the cooking surface. Leave the device for a few minutes to cool. The device is ready for use again.
E08	Damaged temperature sensor.	Contact the salesperson.

8. Waste disposal

Discarding old devices

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



WARNING!

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



NOTE!



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

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

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

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

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

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 Explication des symboles

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



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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



ATTENTION !

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



REMARQUE !

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



ATTENTION ! Champs magnétiques !

Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

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

1.5 Déclaration de conformité



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

2. Sécurité

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

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

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

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

2.1 Généralités

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION !

- o L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- o **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.

- o Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- o **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- o Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- o Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- o L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

Le wok à induction est **uniquement** destiné à la préparer et réchauffer des mets dans un récipient de cuisson approprié.

Le wok à induction ne peut être utilisé entre autre pour :

- chauffer ou brûler des liquides ou des substances inflammables, nocives pour la santé, s'évaporant rapidement ou similaires.



ATTENTION !

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

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

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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



REMARQUE !

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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Désignation	Wok à induction IW 35 PRO
Code-No. :	105832
Construction :	Boîtier : acier inoxydable Table de cuisson : Schott Ceran, Ø 300 mm
Niveaux de puissance :	10 (de 400 à 3500 W)
Réglage de la température :	de 60 °C à 240 °C
Minuterie :	5 – 120 minutes
Alimentation :	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	larg. 355 x prof. 439 x haut. 167 mm
Poids :	7,5 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



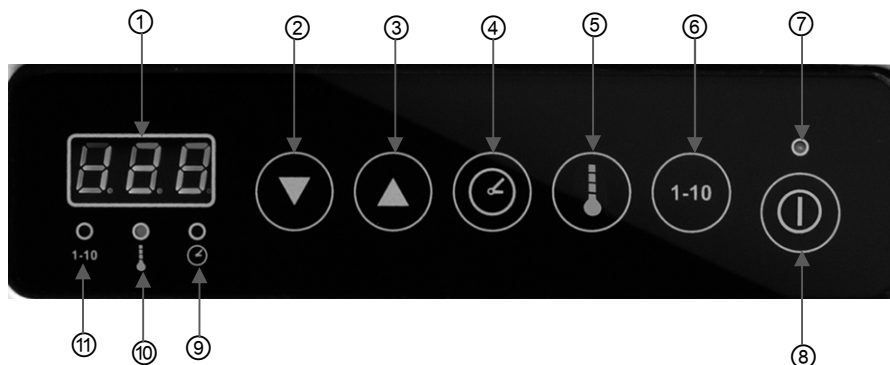
Filtre anti-poussière et anti-graisse

La cuisinière à induction est équipée d'un filtre à poussière et à graisse. Il est situé à la base de l'appareil.

Le filtrage de la poussière et de la graisse est conçu pour empêcher la saleté ou la graisse d'être aspiré par le ventilateur à l'intérieur du boîtier. Ce filtre est lavable en machine.



Panneau de commande avec touches tactiles et affichage digital



- ① Affichage digital
- ② Touche ▼ de diminution selon la sélection : du temps, de la température ou de la puissance
- ③ Touche ▲ d'augmentation selon la sélection : du temps, de la température ou de la puissance
- ④ Touche de sélection du minuteur ⌚
- ⑤ Bouton de sélection de la température 🌡️
- ⑥ Touche de sélection de la puissance 1 - 10
- ⑦ Voyant lumineux de mode veille (STANDBY)
- ⑧ Touche ON / STANDBY ①
- ⑨ Voyant lumineux du mode minuteur ⌚
- ⑩ Voyant lumineux du mode température 🌡️
- ⑪ Voyant lumineux du mode puissance 1 - 10

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

D'autres avantages des plaques à induction

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

5.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup.

Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.

Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

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



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.

- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

5.3 Récipients de cuisson appropriés

Sur le wok à induction, il est **interdit** d'utiliser d'autres récipients de cuisson qu'une poêle wok à base arrondie en acier, acier inoxydable, ou autre matériau portant le marquage indiquant que celle-ci est **propre à une utilisation sur des plaques à induction** (veuillez respecter le mode d'utilisation de chaque récipient de cuisson)



REMARQUE !

Pour un fonctionnement approprié, la poêle doit posséder une base magnétique (Celle-ci doit pouvoir attirer un aimant).

Ex : La poêle wok de la marque Bartscher



- acier inoxydable
- manche et poignées isolés du chaud
- capacité : 5 litres
- dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm
- livrée avec le couvercle en acier inoxydable

N°art. 105831

Si le wok à induction présente un écart trop grand par rapport au récipient magnétique, cela peut entraîner une chute de la puissance et une diminution de la protection contre la surchauffe. Par conséquent, n'utilisez surtout pas de récipient de cuisson en aluminium, en laiton ni d'ustensiles non-métalliques.

5.4 Installation et branchement

- D  semballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- N'installez pas la plaque à induction    proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- Ne placez pas la plaque à induction    proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs).
- L'appareil ne peut être utilisé avec une horloge programmable externe ou avec une télécommande.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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

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

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

Respecter les consignes de sécurité !

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

5.5 Utilisation

- Avant sa première utilisation il convient de nettoyer la plaque à induction et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux et humide, et d'un produit d'entretien non-abrasif.
- Branchez l'appareil à une prise unique avec une fiche de terre.
- Un signal sonore est émis et le témoin du mode veille s'allume (**STANDBY**). L'appareil se trouve alors en mode veille.
- Placez une poêle wok appropriée avec le met à préparer sur la table chauffante.
- Si la température de la table chauffante est inférieure à 50 °C, l'affichage digital présente un „-L-“ ; lorsque la température de la table chauffante est supérieure à 50 °C – l'affichage présente un „-H-“.
- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche **ON / STANDBY** ①.
Les affichages numériques disparaissent, le témoin lumineux du mode veille **STANDBY** commence à clignoter.
- Les témoins lumineux de puissance et de température s'allument. L'appareil est prêt pour le choix des fonctions.



REMARQUE !

*Si aucune fonction n'a été choisie pendant les 30 premières secondes après avoir appuyé sur la touche ①, l'appareil se remet automatiquement en mode veille **STANDBY**.*



REMARQUE !

Pour mijoter ou cuire vos mets (température max 170 °C), réglez en choisissant l'un des niveaux de puissance (1-10).

Pour rôti ou frire vos aliments dans la graisse (température max. 240 °C) réglez en choisissant l'un des niveaux de température (60 °C - 240°C).

1. Réglage de la puissance

- Appuyer une fois sur la touche **1 - 10**.
- Sur l'affichage digital apparait le **niveau de puissance** par défaut „5“, et l'appareil se met en marche.
Le voyant **STANDBY** s'allume de manière continue.
- A l'aide des touches de diminution ▼ et d'augmentation ▲ vous pouvez changer à tout moment le réglage de **1 - 10** (400 – 3500 W).
Le niveau 1 correspond à 400 W, et le niveau 10 à 3500 W de puissance utile.
Sur l'affichage numérique apparaît le niveau de puissance choisi, et le témoin **1 - 10** s'allume.

2. Réglage de la température

- Appuyer une fois sur la touche .
- Sur l'affichage digital apparaît le niveau de température par défaut „120 °C“
- A l'aide de s touches de diminution ▼ et d'augmentation ▲ vous pouvez changer à tout moment le réglage de la température entre 60 °C et 240 °C.

(Seuils de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C).

Sur l'affichage numérique apparaît le niveau de température, et le témoin de température  s'allume.

- L'appareil chauffe les aliments, puis conserve la température choisie. Le réglage de la puissance s'effectue alors automatiquement.



REMARQUE !

Si l'appareil est mis en marche sans récipient de cuisson ou si le récipient est retiré alors que l'appareil est en marche, un signal sonore est émis, et l'appareil s'éteint après 30 secondes.

La fonction minuteur

Après avoir choisi le mode de fonctionnement (fonction puissance ou fonction température) appuyez sur la touche . L'affichage numérique présente le chiffre „0“ et le témoin minuteur  s'allume.

A l'aide des touches de diminution ▼ ou d'augmentation ▲ vous pouvez choisir le temps de fonctionnement par paliers de 5 minutes (jusqu'à 120 mn maxi.).

La durée est calculée en minutes, pendant ce temps l'affichage numérique retourne sur l'indication précédente (niveau de puissance ou de température).

Lorsque le temps choisi s'est écoulé, un signal sonore est émis, et l'appareil se met automatiquement en mode de veille.



REMARQUE !

Au cours du fonctionnement du minuteur, vous pouvez à tout moment modifier le temps de fonctionnement de l'appareil à l'aide des touches de diminution ▼ ou d'augmentation ▲. Pendant ce temps, les paramètres de puissance et de température restent inchangés.

De la même manière, vous pouvez changer le niveau de puissance ou de température sans modifier le fonctionnement de la minuterie.



REMARQUE !

Si le minuteur n'a pas été réglé, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque 120 minutes se sont écoulées.



ATTENTION !

Ne pas poser le récipient de cuisson sans aliment à préparer.

Chauffer une cocotte vide ou une poêle vide déclenche la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis, et l'appareil s'arrête.

Sur l'affichage digital apparaît le communiqué de l'erreur „E05“.

Dans ce cas, il faut débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir quelques minutes. Ensuite, l'appareil se remettra en marche sans problème.

- Veuillez faire attention à ce que le dessous du récipient de cuisson ne raye pas la surface de la table chauffante, bien qu'une table rayée n'ait pas d'influence sur le bon fonctionnement de l'appareil.
- **A la fin de l'opération de cuisson ou de réchauffement, il convient de retirer la fiche de l'appareil de la prise d'alimentation (surtout ne pas remplacer l'extinction de l'appareil par l'utilisation du système de reconnaissance de présence de récipient) !**

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

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



ATTENTION !

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

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

6.2 Nettoyage

- o L'appareil doit être nettoyé régulièrement.
- o La table chauffante, le boîtier et le panneau de commande de l'appareil doivent être nettoyés avec un chiffon humide et un produit d'entretien non-abrasif.
- o Il convient de nettoyer régulièrement le filtre de protection anti-poussière et anti-graisse à l'aide d'un produit d'entretien doux ou en machine. Pour cela, il faut enlever le filtre de son support (voir aussi chap. 4.2 **Filtre anti-poussière et anti-graisse**). Après son nettoyage, remplacer le filtre complètement séché sur l'appareil.



ATTENTION !

Afin d'éviter blessures et dommages, ne pas brancher l'appareil sur le secteur ni mettre en marche l'appareil sans avoir remis le filtre au préalable.

- o Les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil doivent être protégées contre la saleté et la poussière, le cas échéant le nettoyer (par ex. à l'aide d'un pinceau ou en soufflant dessus).
- o **Ne jamais** utiliser de produits d'entretien contenant de l'essence, des solvants etc. afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- o Utiliser exclusivement un chiffon doux. **Ne jamais** utiliser de matériaux de nettoyage susceptible de rayer la surface.
- o Après le nettoyage utiliser un torchon doux et sec pour essuyer et polir la surface.
- o Si l'appareil doit rester inutilisé pendant un temps prolongé, il convient de l'entreposer dans un endroit sec et propre protégé du gel et de l'action des rayons du soleil, hors de portée des enfants.
- o Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Communiqué d'erreur	Cause	Solution
E01	Sous tension de courte durée (<160 V).	Débrancher l'appareil de la prise de courant (retirer la fiche!). Après quelques minutes, le rebrancher à la prise de courant.
E02	Surtension de courte durée (>270 V).	Débrancher l'appareil de la prise de courant (retirer la fiche!). Après quelques minutes, le rebrancher à la prise de courant.
E03	- L'appareil est trop chaud (à cause d'une obturation des orifices de ventilation p.ex.). - L'un des composants (le transistor p.ex.) est endommagé.	- Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner. Si le communiqué d'erreur s'affiche toujours après avoir laissé refroidir l'appareil, contacter un revendeur. - Contacter un revendeur.
E05	Le dispositif de protection contre la surchauffe du module de puissance s'est activée (>150 °C). L'appareil s'éteint.	Retirer le récipient de la surface de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner.

Communiqué d'erreur	Cause	Solution
E06	Le capteur de température est endommagé ou il y a un court-circuit.	Contacter un revendeur.
E07	Le dispositif de protection contre la surchauffe du module de puissance s'est activée (>240 °C). L'appareil s'éteint.	Retirer le récipient de la surface de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner.
E08	Le capteur de température est endommagé.	Contacter un revendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



REMARQUE !



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

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

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

NEDERLANDS

Vertaling

van de originele gebruiksaanwijzing



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

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

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

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



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

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



OPGELET!

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



AANWIJZING!

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



OPGELET! Magnetische velden!

Het onderscherm van het apparaat niet openen.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

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

1.5 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

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

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

2.1 Algemeen

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

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

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

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

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

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

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

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



OPGELET!

- o Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- o **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.

- o **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- o **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- o Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

De **inductiewok** is **uitsluitend** bestemd voor de bereiding en het verwarmen van gerechten in geschikt vaatwerk.

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

- het verwarmen of opwarmen van vloeistoffen of substanties die licht ontvlambaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn of vergelijkbare materialen.



OPGELET!

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

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

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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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

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

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

3.2 Verpakking

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



AANWIJZING!

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

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

3.3 Bewaring

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

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

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

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Inductiewok IW 35 PRO
Art. nr.:	105832
Versie:	Behuizing: edelstaal, Kookkom: Schott Ceran, Ø 300 mm
Vermogensniveaus:	10 (400 – 3500 W)
Temperatuurbereik:	60 °C tot 240 °C
Tijdstelling:	5 - 120 minuten
Aansluitwaarde:	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen:	B 355 x D 439 x H 167 mm
Gewicht:	7,5 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen



Stof- en vetfilter

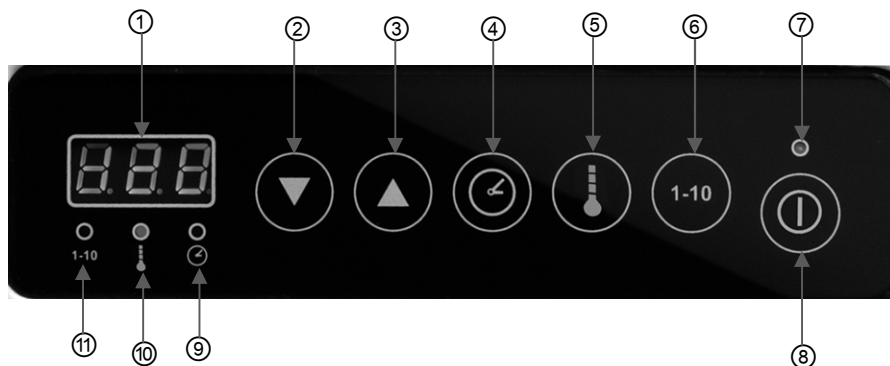
De inductiewok is voorzien van een stof- en vetfilter. Deze bevindt zich op de onderkant van het apparaat.

Het filter voorkomt dat er vuil of vet in de behuizing doordringt via de lucht die door de ventilator wordt aangezogen.

U kunt het filter schoonmaken in de afwasmachine.



Touch control bedieningspaneel met digitale aflezing



- ① Digitale display
- ② Keuzeknop ▼: tijd, temperatuur of vermogen kunnen verlaagd worden
- ③ Keuzeknop ▲: tijd, temperatuur of vermogen kunnen verhoogd worden
- ④ Knop voor tijdsinstelling ⌚
- ⑤ Knop voor temperatuurinstelling 🌡️
- ⑥ Knop voor instelling van de vermogensniveaus **1 - 10**
- ⑦ Led-controlelampje voor de waakstand (**STANDBY**)
- ⑧ **AAN/STANDBY**-knop ⏻
- ⑨ Led-controlelampje voor de tijd ⌚
- ⑩ Led-controlelampje voor de temperatuur 🌡️
- ⑪ Led-controlelampje voor het vermogen **1 - 10**

5. Installatie en bediening

5.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramiek onder spanning gezet. Hierbij ontstaan magneetvelden, die door een natuurkundig effect direct de bodem van de pan verwarmen.

Dit betekent tijd- en energiebesparing, omdat niet, zoals bij gebruikelijke kookvelden, eerst het verwarmingselement en de glaskeramiek wordt verwarmd.

Een ander voordeel vormen - op grond van de boven beschreven technische eigenschappen - de zeer korte aankooktijden.

Verder volgt de warmtetoevoer snel elke verandering van de instelling en laat zich fijn gegradeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

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

Overige voordelen van een inductiekoker:

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

5.2 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Kabel niet over tapijstof of andere warmte-isoleringen leggen. Kabel niet afdekken en uit de buurt van bereiksbereiken houden. Apparaat niet in water dompelen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik worden enkele onderdelen van het apparaat zeer heet.

Om verwondingen te voorkomen, hete onderdelen van het apparaat niet aanraken.

De inductiekoker zelf ontwikkelt tijdens het koken geen warmte.

De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter het kookveld!

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Geen toebehoor- en reserveonderdelen gebruiken, die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Deze kunnen een gevaar voor de gebruiker vormen, schade aan het apparaat veroorzaken of tot letselschade leiden, bovendien vervalt de garantie.



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

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

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

- Houd er rekening mee, dat voorwerpen die u draagt zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het oppervlak van het kookveld bestaat uit temperatuurbestendig glas. In het geval van een beschadiging, ook als het maar om een klein scheurtje gaat, het apparaat direct van de stroomvoorzorging scheiden en de klantendienst informeren.
- Tijdens het gebruik van het apparaat geen magnetiseerbare voorwerpen zoals b.v. kredietkaarten, cassettes enz. op het kookveld leggen.
- Om oververhitting te vermijden geen aluminiumfolie of metaalplaten op het oppervlak van het apparaat leggen.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontplofing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.

5.3 Geschikt vaatwerk voor het koken

Gebruik voor het koken in de inductiewok uitsluitend **bolvormige** wokpannen van staal, roestvrij staal of ander materiaal, die geschikt zijn voor **inductiekoken** (volg de gebruiksaanwijzing van het kookgerei).



AANWIJZING!

Voor een goede werking moeten deze pannen een magnetische bodem hebben (een magneet moet aan de pan blijven hangen).

bv. de wokpan van de firma Bartscher



- Edelstaal
- Koude grepen: steel en contragreep
- Inhoud: 5 liter
- Afmetingen: Ø 380 mm, hoogte: 100 mm (hoogte inclusief deksel 235 mm)
- Inclusief deksel van edelstaal

Art.nr.: 105831

Wanneer de inductiewok een te hoge afwijking ten opzichte van een magnetiseerbare pan vaststelt, kan dit leiden tot daling van het vermogen en slechtere werking van de bescherming tegen oververhitting. Gebruik daarom geen kookgerei van aluminium, brons of niet-metalen materialen.

5.4 Installatie en Aansluiting

- Eerst de ketel uitpakken en alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat op vlakke, zekere plek plaatsen, die voor het gewicht van het apparaat voldoende is en die niet warmtegevoelig is.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Het apparaat niet in de buurt van open vuurplaatsen, elektroovens, verwarmingen of andere warmtebronnen opstellen.
- De ventilatieopening die dient voor de toe- en afvoer van lucht uit het apparaat mag niet geblokkeerd of bedekt worden. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Houd rond het apparaat een afstand aan van minimaal 5 - 10 cm tot muren en andere voorwerpen.
- Stel de inductiekoker niet op in de buurt van apparaten en voorwerpen, die gevoelig op magneetvelden reageren (b.v.: radio's, TV's, etc.).
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdschakelaar of met afstandsbediening.



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!

Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).

Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!

Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!

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

5.5 Bediening

- Reinig voor het eerste gebruik de kookkom, het bedieningspaneel en de behuizing van het apparaat met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact.
- U hoort een geluidssignaal en het led-controlelampje voor de waakstand (**STANDBY**) gaat branden. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats een geschikte wokpan met het gerecht in de kookkom.
- Wanneer de temperatuur van de kookkom lager is dan 50 °C, verschijnt "-L-" op de digitale display, bij een temperatuur van de kookkom die hoger is dan 50 °C - "-H-".
- Gebruik de knop **AAN/STANDBY** ① om het apparaat in te schakelen.
De aanduidingen op de digitale display verdwijnen en het led-controlelampje voor de waakstand **STANDBY** begint te knipperen.
- De led-controlelampjes voor het vermogensniveau en de temperatuur gaan branden. Het apparaat is klaar voor het kiezen van een functie.



AANWIJZING!

Wanneer u binnen 30 seconden nadat u de knop ① hebt ingedrukt geen andere instellingen invoert, dan keert het apparaat automatisch terug in de waakstand.



AANWIJZING!

Voor het stoven of garen van gerechten (max. temperatuur 170 °C) kiest u voor een van de vermogensniveaus (1-10).

Voor het in vet bakken of braden van gerechten (max. temperatuur 240 °C) kiest u voor een van de temperatuurniveaus (60 °C - 240 °C) .

1. Vermogensinstelling:

- Druk eenmaal op de knop **1 - 10**.
- Het fabrieksmatig ingestelde **vermogensniveau „5“** wordt getoond en het apparaat schakelt zich in.
Het controlelampje van de waakstand **STANDBY** brandt continu.
- U kunt met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ op ieder moment het vermogensniveau binnen het bereik **1 - 10** (400 - 3500 W) veranderen.
Niveau 1 correspondeert hierbij met 400 W en niveau 10 met een vermogen van 3500 W.
Op de digitale display verschijnt het gekozen vermogensniveau en het led-controlelampje **1 - 10** brandt.

2. Temperatuurinstelling

- Druk eenmaal op de knop .
- Het fabrieksmatig ingestelde **temperatuurniveau "120 °C"** wordt getoond.
- U kunt met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲ op ieder moment de temperatuurstelling binnen het bereik van 60 °C tot 240 °C veranderen.

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

Op de digitale display verschijnt het gekozen temperatuurniveau en het led-controlelampje  brandt.

- Het apparaat verwarmt het gerecht en houdt vervolgens de ingestelde temperatuur in stand. Hierbij wordt het vermogen automatisch geregeld.



AANWIJZING!

Wanneer u het apparaat inschakelt zonder kookgerei of wanneer u het kookgerei verwijdert terwijl het apparaat nog aanstaat, hoort u een repeterend geluidssignaal, waarna het apparaat zich na circa 30 seconden uitschakelt.

Timerfunctie

Druk na de keuze voor de werkingwijze (vermogensniveau of temperatuur) op de knop . Op de digitale display verschijnt het cijfer „0“ en het led-controlelampje  voor de tijdsinstelling gaat branden.

De werkingstijd kan nu ingesteld worden met de keuzeknoppen ▼ of ▲ met intervallen van 5 minuten (tot maximaal 120 minuten).

De werkingstijd wordt afgeteld in minuten, de digitale display springt terug op de eerder vertoonde boodschap (vermogensniveau of temperatuur).

Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de waakstand.



AANWIJZING!

U kunt tijdens de werking van de timer op ieder moment de tijd wijzigen met behulp van de keuzetoetsen ▼ of ▲. Dankzij de geheugenfunctie waarmee het apparaat is uitgerust, blijven het ingestelde vermogensniveau en de ingestelde temperatuur ongewijzigd.

U kunt op dezelfde wijze het vermogensniveau en de temperatuur veranderen, zonder dat de tijdsinstelling wijzigt.



AANWIJZING!

Als u de tijd niet instelt, schakelt het apparaat na 120 minuten automatisch uit.



OPGELET!

Zet geen lege pan in de kookkom.

Het verwarmen van een lege pan of koekenpan activeert de beveiliging tegen oververhitting, er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt uit.

Op de digitale display verschijnt de foutmelding "E05".

Koppel in dat geval het apparaat los van het stopcontact en laat het enige minuten afkoelen. Daarna werkt het apparaat weer zonder problemen.

- Let erop, dat de onderkant van de pan geen krassen maakt op het kookvlak, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik van het apparaat.
- **Haal na afloop van het kook- of opwarmproces de stekker van het apparaat uit het stopcontact (vertrouw niet alleen op de panherkenningsfunctie)!**

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

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



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- o Maak het apparaat regelmatig schoon.
- o Maak de kookkom, de behuizing en het bedieningspaneel van het apparaat schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild, niet schurend schoonmaakmiddel.
- o Maak het stof- en vetfilter regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel of in de afwasmachine. Haal hiertoe het filter uit de houder (zie ook hoofdstuk **4.2 Stof- en vetfilter**). Plaats na het reinigen het zorgvuldig afgedroogde filter opnieuw in het apparaat.



OPGELET!

Zonder geplaatst filter mag het apparaat niet worden aangesloten op het lichtnet en niet worden gebruikt, om verwondingen en beschadigingen van het apparaat te voorkomen.

- o Houd de ventilatieopeningen op de achterkant van het apparaat altijd vuil- en stofvrij en maak de openingen eventueel schoon (bv. met een kwast of föhn).
- o Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** benzinehoudende schoonmaakmiddelen en oplosmiddelen om de oppervlakte niet te beschadigen.
- o Gebruik uitsluitend een zacht doekje. Gebruik **nooit** schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- o Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en polijsten.
- o Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, bewaar hem dan op een droge, schone plaats, beschermd tegen vorst en inwerking van zonlicht en buiten bereik van kinderen.
- o Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- o Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- o Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- o Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E01	Kortdurende spannings-terugval (<160 V).	Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E02	Kortdurende overspanning (>270 V).	Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E03	- Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van bedekte ventilatie-openingen) - Beschadigd onderdeel (bv. transistor).	- Maak de ventilatieopening vrij. Laat het apparaat enige minuten afkoelen, daarna kunt u het opnieuw gebruiken. Indien na afkoeling op de display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier. - Neem contact op met de leverancier.
E05	Tijdens de werking is de beveiliging tegen oververhitting (>150 °C) geactiveerd. Het apparaat schakelt zich uit.	Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen, daarna kunt u het opnieuw gebruiken.

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E06	Beschadiging van de temperatuurvoeler of kortsluiting.	Neem contact op met de leverancier.
E07	Tijdens de werking is de beveiliging tegen oververhitting (>240 °C) geactiveerd. Het apparaat schakelt zich uit.	Haal het kookgerei van de kookplaat. Laat het apparaat enige minuten afkoelen, daarna kunt u het opnieuw gebruiken.
E08	Beschadiging van de temperatuurvoeler.	Neem contact op met de leverancier.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



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

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

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

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Dane techniczne	187
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	187
5. Instalacja i obsługa	189
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	189
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	190
5.3 Odpowiednie naczynia do gotowania	191
5.4 Ustawienie i podłączenie	192
5.5 Obsługa	193
6. Czyszczenie i konserwacja	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	196
6.2 Czyszczenie	196
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	197
7. Możliwe usterki	197
8. Utylizacja	198

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

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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

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

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

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



UWAGA!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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



OSTRZEŻENIE!

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



WSKAZÓWKA!

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



OSTRZEŻENIE! Pole magnetyczne!

Nie otwierać dolnej osłony urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



WSKAZÓWKA!

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

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

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

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

1.4 Ochrona praw autorskich

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



WSKAZÓWKA!

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

1.5 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

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

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

2.1 Informacje ogólne

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

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

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

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

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

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

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

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



OSTRZEŻENIE!

- o Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- o **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.

- o Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- o **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- o Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- o Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- o Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- w lokalach Bed & Breakfast.

Wok indukcyjny przeznaczony jest **wyłącznie** do przygotowywania i podgrzewania dań z zastosowaniem właściwego naczynia.

Woka indukcyjnego nie wolno używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania cieczy bądź substancji łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych.



OSTRZEŻENIE!

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

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

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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



WSKAZÓWKA!

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

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

3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Wok indukcyjny IW 35 PRO
Nr artykułu	105832
Wersja	Obudowa: stal szlachetna, Płyta grzejna: Schott Ceran, Ø 300 mm
Poziom mocy:	10 (400 – 3500 W)
Regulacja temperatury:	60 °C do 240 °C
Ustawianie czasu	5 – 120 minut
Zasilanie:	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 355 x gł. 439 x wys.167 mm
Waga:	7,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem

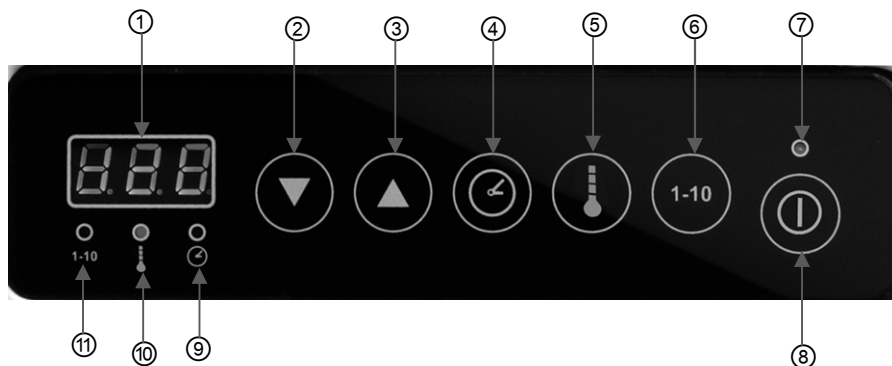
Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem. Filtr znajduje się na spodzie urządzenia.

Filtr ma zapobiec przenikaniu kurzu i tłuszczu do wnętrza obudowy wraz z powietrzem zasysanym przez wentylator.

Filtr można czyścić w zmywarce.



Dotykowy panel obsługi z wyświetlaczem cyfrowym



- ① Wyświetlacz cyfrowy
- ② Przycisk wyboru ▼: za jego pomocą można zmniejszyć czas trwania, temperaturę i moc
- ③ Przycisk wyboru ▲: za jego pomocą można zwiększyć czas trwania, temperaturę i moc
- ④ Przycisk ustawiania czasu ⌚
- ⑤ Przycisk poziomów temperatury 🌡️
- ⑥ Przycisk poziomów mocy **1 - 10**
- ⑦ Kontrolka LED dla trybu czuwania (**STANDBY**)
- ⑧ Przycisk **WŁ. / STANDBY** ⏻
- ⑨ Kontrolka LED czasu ⌚
- ⑩ Kontrolka LED temperatury 🌡️
- ⑪ Kontrolka LED mocy **1 - 10**

5. Instalacja i obsługa

5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

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

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

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

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

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

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

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

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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

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

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

Kuchenka indukcyjna, jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia, jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.

- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą stać się gorące, jeśli znajdą się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odporna na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia nawet, jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłoby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.

5.3 Odpowiednie naczynia do gotowania

Do woka indukcyjnego wolno używać wyłącznie **zaokrąglonych** patelni wok ze stali, stali szlachetnej lub innego materiału, jeżeli zostały one oznaczone jako przeznaczone do **podgrzewania indukcyjnego** (należy przestrzegać informacji zawartych w opisie danego naczynia do gotowania).



WSKAZÓWKA!

Do prawidłowego działania patelnie te muszą posiadać magnetyczny spód (magnes musi na stałe przylegać do nich).

np. patelnia wok firmy Bartscher



- stal szlachetna
- zimne uchwyty – rączka i ucho
- pojemność: 5 litrów
- wymiary: Ø 380 mm, wysokość: 100 mm (wysokość z pokrywką 235 mm)
- pokrywa ze stali szlachetnej w komplecie

Nr art. 105831

Gdyby wok indukcyjny wykazywał zbyt duże odchylenie od magnetyzowanego pojemnika, może to spowodować spadek mocy oraz zmniejszenie działania ochrony przed przegrzaniem. Dlatego nie wolno stosować naczyń do gotowania z aluminium, brązu lub pojemników niemetalowych.

5.4 Ustawienie i podłączenie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzeń na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzeń w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, itp.).
- Urządzenie nie nadaje się do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub pilotem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała. Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

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

5.5 Obsługa

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić płytę grzejną oraz panel obsługi za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego, nie rysującego środka czyszczącego.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego, pojedynczego gniazdka.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci kontrolka LED dla trybu czuwania (**STANDBY**). Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Postawić odpowiednią patelnię wok z potrawą do podgrzania na płycie grzejnej.
- Jeżeli temperatura pola grzejnego jest niższa od 50 °C, to na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „-L-“, zaś przy temperaturze pola grzejnego powyżej 50 °C - „-H-“.
- W celu włączenia urządzenia należy uruchomić przycisk **WŁ. / STANDBY** ①.
Wskazania na wyświetlaczu cyfrowym zgasną, zacznie migać kontrolka LED dla trybu czuwania **STANDBY**.
- Zapalą się kontrolki LED dla poziomu mocy i temperatury. Urządzenie jest gotowe do wybrania funkcji



WSKAZÓWKA!

*Jeżeli w ciągu 30 sekund od uruchomienia przycisku ① nie dokonano dalszych ustawień, to urządzenie automatycznie z powrotem przalączy się w tryb czuwania **STANDBY**.*



WSKAZÓWKA!

W celu podduszenia lub podgotowania potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden z poziomów mocy (1-10).

W celu upieczenia lub usmażenia w tłuszczu potraw (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden z poziomów temperatury (60 °C -240 °C).

1. Regulacja mocy

- Wcisnąć jeden raz przycisk **1 - 10**.
- Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się domyślny **Poziom mocy „5”**, a urządzenie włączy się.
Kontrolka trybu **STANDBY** świeci się światłem ciągłym.
- Za pomocą przycisków ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **1 - 10** (400 – 3500 W).
Poziom 1 odpowiada przy tym 400 W, a poziom 10 - 3500 W poboru mocy.
Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom mocy, a kontrolka LED **1 - 10** świeci się.

2. Regulacja temperatury

- Wcisnąć jeden raz przycisk .
- Wyświetli się domyślny **poziom temperatury „120 °C”** na wyświetlaczu cyfrowym.
- Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do 240 °C.

(Poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 oraz 240 °C).

Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom temperatury, a kontrolka LED temperatury  zaświeci się.

- Urządzenie podgrzewa potrawę, a następnie stale utrzymuje ustawioną temperaturę. Regulacja mocy następuje przy tym automatycznie.



WSKAZÓWKA!

W przypadku włączenia urządzenia bez naczynia lub zabrania naczynia przy włączonym urządzeniu rozlegnie się powtarzający się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się po ok. 30 sekundach.

Funkcja minutnika

Po wybraniu trybu pracy (poziom mocy lub poziom temperatury) należy uruchomić przycisk . Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się cyfra „0” i zaświeci się kontrolka LED regulacji czasu .

Za pomocą przycisku wyboru ▼ lub ▲ można wybrać czas pracy w odstępach 5-minutowych (do maksymalnie 120 minut).

Czas trwania odlicza się w minutach, prz czym wyświetlacz cyfrowy cofa się do poprzedniego wskazania (poziom mocy lub temperatury).

Kiedy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy minutnika można w każdej chwili zmienić czas pracy urządzenia za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Poprzez funkcję zapisu urządzenia ustawienia dotyczące poziomu mocy lub temperatury pozostają przy tym niezmienione.

Podobnie można zmieniać poziom mocy bądź temperatury, bez zmiany ustawień czasu.



WSKAZÓWKA!

Jeżeli nie ustawiono czasu, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie 120 minut.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno stawiać naczynia bez potrawy do podgrzania.

Podgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłącza się.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E05”.

W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od gniazdka i zostawić do ostygnięcia na parę minut. Potem urządzenie będzie już działać bez problemów.

- Należy zwrócić uwagę na to, by spód pojemnika kuchennego nie porysował powierzchni pola grzejnego, chociaż porysowana powierzchnia nie ma negatywnego wpływu na korzystanie z urządzenia.
- Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania należy wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazda (nie należy zastępować wyłączania pracą układu rozpoznawania obecności naczynia)!

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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



OSTRZEŻENIE!

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

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie należy regularnie czyścić.
- o Płytkę grzejną, obudowę i panel obsługi urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką i nie rysującym środkiem czyszczącym.
- o Należy regularnie czyścić filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem za pomocą łagodnego środka czyszczącego lub w zmywarce. W tym celu należy wyciągnąć filtr z uchwytu (zob. też Rozdział **4.2 Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem**). Po czyszczeniu włożyć całkowicie wyschnięty filtr z powrotem do urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

W celu uniknięcia obrażeń i uszkodzeń nie wolno podłączać do sieci ani uruchamiać urządzenia bez wstawionego filtra.

- o Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia należy chronić przed brudem i kurzem, ewentualnie wyczyścić je (np. za pomocą pędzla lub przedmuchiwać je).
- o **Nigdy** nie wolno stosować do czyszczenia środków zawierających benzynę, rozcieńczalników itp., aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- o Należy zastosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie stosować jakiegokolwiek rodzaju materiałów do czyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.
- o Po czyszczeniu użyć miękkiej, suchej ściereczki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.
- o Jeżeli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w suchym, czystym miejscu chronionym przed mrozem i działaniem promieni słonecznych, niedostępnym dla dzieci.
- o Nie wolno stawiać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

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

7. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	Krótkotrwale, obniżone napięcie (<160 V).	Wylączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.
E02	Krótkotrwale, podwyższone napięcie (>270 V).	Wylączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.
E03	- Urządzenie jest zbyt gorące (z powodu np. zasłoniętych szczelin wentylacyjnych) - Podzespół (np. tranzystor) jest uszkodzony.	- Odsłonić szczeliny wentylacyjne. Urządzenie zostawić na kilka minut, aby ostygło. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy. Jeżeli komunikat błędu po schłodzeniu urządzenia nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. - Skontaktować się ze sprzedawcą.
E05	Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (>150 °C). Urządzenie wyłącza się.	Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E06	• Czujnik temperatury jest uszkodzony lub zwarcie.	• Skontaktować się ze sprzedawcą.
E07	• Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (>240 °C). Urządzenie wyłącza się.	• Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E08	• Uszkodzenie czujnika temperatury.	• Skontaktować się ze sprzedawcą.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

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



UWAGA!

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



WSKAZÓWKA!



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

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

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