



**105871 30/293**

**105872 35/293**

**105873 50/293**

**105874 70/293**



**105876 35/293-FL**

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Sicherheitshinweise..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 8  
1.4 Bestimmungswidrige Verwendung ..... 8

**2. Allgemeines ..... 9**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 9  
2.2 Urheberrecht ..... 9  
2.3 Konformitätserklärung ..... 9

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 10**  
3.1 Transportinspektion ..... 10  
3.2 Verpackung ..... 10  
3.3 Lagerung ..... 10

**4. Technische Daten..... 11**  
4.1 Baugruppenübersicht ..... 11  
4.2 Fettfilter ..... 11  
4.3 Technische Angaben..... 12

**5. Installation ..... 14**  
5.1 Aufstellen..... 14  
5.2 Elektrischer Anschluss ..... 14

**6. Bedienung..... 15**  
6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen..... 15  
6.2 Geeignetes Kochgeschirr ..... 16  
6.3 Betrieb des Gerätes..... 17

**7. Reinigung..... 20**

**8. Mögliche Funktionsstörungen ..... 21**

**9. Entsorgung ..... 24**

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



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

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

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

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

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

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

## **1. Sicherheit**

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

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### **1.1 Symbolerklärung**

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



**GEFAHR!**

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



**WARNUNG!**

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



## HEIßE OBERFLÄCHE!

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



## VORSICHT!

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



## VORSICHT! Elektromagnetisches Feld!

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



## HINWEIS!

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

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät **nicht** mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile außerhalb der Reichweite von Kindern.

## **Erstickungsgefahr!**

- 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!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, 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.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr**.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.  
**Beachten Sie:** Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld! **Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Bitte nicht berühren!**

- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Versetzen Sie den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld.



## **WARNUNG! Brandgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges Überhitzen von Ölen oder Fetten! Überhitztes Öl oder Fett können sich schnell entzünden. Sollte es zu einem Brand auf dem Kochfeld kommen, schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem Feuchten Geschirrtuch. **Das Feuer niemals mit Wasser löschen!**  
Nach Erlöschen des Brandherdes Geschirr auf dem Kochfeld abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.



## **WARNUNG! Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.



## **VORSICHT! Gefahr durch elektromagnetisches Feld!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie **niemals** die untere Abdeckung des Gerätes!
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Kochfeld platziert ist, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.



## **VORSICHT!**

**Um mögliche Geräteschäden zu vermeiden, bitte folgende Hinweise beachten:**

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



- Die Kochmulde besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung und kontaktieren den Kundendienst.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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 bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

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

**Der Induktionswok ist nur zum Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr bestimmt.**

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter **1.3 „Bestimmungsgemäße Verwendung“** genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

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

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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



#### **VORSICHT!**

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

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

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

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

### 2.2 Urheberrecht

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



#### **HINWEIS!**

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

### 2.3 Konformitätserklärung



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

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transporthinspektion

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.



**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 Baugruppenübersicht



- 1 Gehäuse
- 2 Kochmulde
- 3 Digital-Anzeige
- 4 Drehregler
- 5 Stellfüße (4x)
- 6 Fettfilter (Abb. unten)

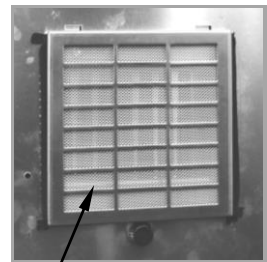
### 4.2 Fettfilter

Der Induktionswok ist mit einem Fettfilter ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes.

Der Fettfilter soll verhindern, dass Schmutz oder Fett mit der von den Lüftern angesaugten Luft in das Gehäuse eindringt.

Der Fettfilter ist leicht entnehmbar und spülmaschinengeeignet.

**Betreiben Sie das Gerät immer mit dem eingesetzten Fettfilter.**



Fettfilter

### 4.3 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionswok		
Art.-Nr.:	<b>105871</b>	<b>105872</b>	<b>105876</b>
Modell:	<b>30/293</b>	<b>35/293</b>	<b>35/293-FL</b>
Material Gehäuse:	Edelstahl		
Material Kochmulde:	EuroKera-Glaskeramik		
Farbe:	silber / schwarz		
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kochstelle(n):               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anzahl: 1</li> <li>- Art: Induktion</li> <li>- Durchmesser Kochmulde: 293 mm</li> </ul> </li> <li>▪ Regulierung von: Leistung</li> <li>▪ Anzahl Leistungsstufen: 20</li> <li>▪ Topferkennung</li> <li>▪ Digital-Anzeige</li> <li>▪ Überhitzungsschutz</li> <li>▪ Kontrollleuchten: in Betrieb, Überhitzung</li> <li>▪ Steuerung: Elektronisch, Knebel</li> <li>▪ Geräte-Anschluss: steckerfertig</li> <li>▪ 2 Lüfter</li> <li>▪ Fettfilter</li> </ul>		
Anschlusswert:	3 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Abmessungen (mm):	B 400 T 455 H 200	B 400 T 455 H 200	B 400 T 655 H 160
Abstellfläche hinter der Kochstelle (mm):	-	-	B 400 x T 250
Gewicht:	9,0 kg	9,0 kg	10,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

<b>Bezeichnung</b>	<b>Induktionswok</b>	
Art.-Nr.:	<b>105873</b>	<b>105874</b>
Modell:	<b>50/293</b>	<b>70/293</b>
Material Gehäuse:	Edelstahl	
Material Kochmulde:	EuroKera-Glaskeramik	
Farbe:	silber / schwarz	
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kochstelle(n):               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anzahl: 1</li> <li>- Art: Induktion</li> <li>- Durchmesser Kochmulde: 293 mm</li> </ul> </li> <li>▪ Regulierung von: Leistung</li> <li>▪ Anzahl Leistungsstufen: 20</li> <li>▪ Topferkennung</li> <li>▪ Digital-Anzeige</li> <li>▪ Überhitzungsschutz</li> <li>▪ Kontrollleuchten: in Betrieb, Überhitzung</li> <li>▪ Steuerung: Elektronisch, Knebel</li> <li>▪ Geräte-Anschluss: 3 NAC</li> <li>▪ 2 Lüfter</li> <li>▪ Fettfilter</li> </ul>	
Anschlusswert:	5 kW / 400 V 50/60 Hz	7 kW / 400 V 50/60 Hz
Abmessungen:	B 400 x T 455 x H 200 mm	
Gewicht:	12,6 kg	

Technische Änderungen vorbehalten!

## 5. Installation

### 5.1 Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

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

### 5.2 Elektrischer Anschluss



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

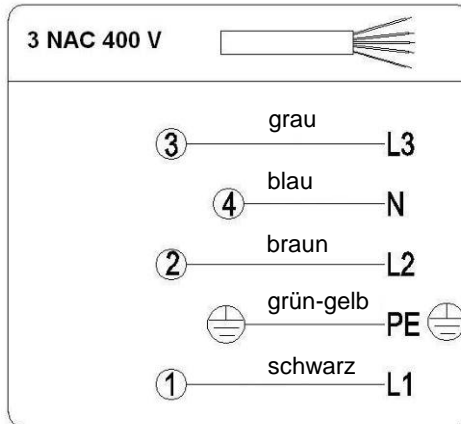
**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!  
Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**



**VORSICHT!**

**Der Stromanschluss darf nur von einem qualifizierten und befugten Elektriker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.**

- Die Induktionswoks **105871, 105872, 105876** werden steckerfertig geliefert und können direkt an eine geerdete Einzelsteckdose angeschlossen werden. Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein.
- Die Induktionswoks **105873 und 105874** sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Das Netzkabel muss mit einem Stecker verbunden oder an einer Wandsteckdose angeschlossen werden.
- Führen Sie den Anschluss gemäß dem unten aufgeführten Schaltschema aus:



## 6. Bedienung

### 6.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

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

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

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

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

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



## Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

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

## 6.2 Geeignetes Kochgeschirr

Benutzen Sie für den Induktionswok 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 haben (ein Magnet muss an ihnen haften bleiben).**

**Sollte der Induktionswok eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann daraus ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb kein Aluminium-, Kupfer- oder nichtmetallisches Kochgeschirr.**

**Folgende Bartscher Wokpfannen sind für die Induktionswoks geeignet:**

**Art.-Nr.: A105960**

**Art.-Nr.: A105971**

**Art.-Nr.: 105981**

**Art.-Nr.: 105831**

## 6.3 Betrieb des Gerätes

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach den Anweisungen im Abschnitt 7 „Reinigung“.
- Stellen Sie eine geeignete Wokpfanne mit Gargut in die Kochmulde des Gerätes.



### VORSICHT!

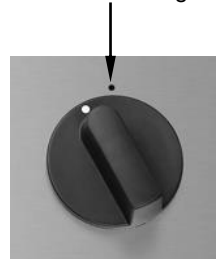
**Stellen Sie Kochgeschirr nicht ohne Gargut in die Kochmulde.**

**Durch längeres Erhitzen von leerem Kochgeschirr wird dieses sehr heiß und es kann zu Überhitzung des Gerätes kommen.**

### Gerät einschalten

- Zum Einschalten des Gerätes drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn von der AUS-Markierung „•“ auf dem Gerät bis zur gewünschten Leistungsstufe im Bereich von 1 bis 20.
- Die gewählte Leistungsstufe erscheint in der Digital-Anzeige des Gerätes.
- Die entsprechenden Leistungen zu den einzelnen Leistungsstufen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.

AUS-Markierung



### Gerät ausschalten

- Zum Ausschalten des Gerätes den Drehregler auf die AUS-Markierung „•“ drehen.  
**Nicht auf die Topferkennung verlassen!**
- Der Heizbetrieb wird unterbrochen und in der Digital-Anzeige erscheint solange „H“, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Nach Abschalten des Gerätes laufen die Lüfter noch einige Zeit nach, um die Elektronik abzukühlen.

## Einstellung der Leistung

- Wird ein induktionstauglicher Wok in die Kochmulde gestellt, zeigt die Digital-Anzeige die eingestellte Leistungsstufe ständig an. Die Leistungsstufe kann jederzeit durch eine rechts / links Drehung des Drehreglers geändert (erhöht/verringert) werden. Mögliche Einstellungen von Leistungsstufen und die entsprechenden Leistungsangaben (in Watt) für die Geräte finden Sie in der unten aufgeführten Tabelle.

WOK 3000 W		WOK 3500 W		WOK 5000 W		WOK 7000 W	
Leistungsstufe	Watt	Leistungsstufe	Watt	Leistungsstufe	Watt	Leistungsstufe	Watt
1	50	1	50	1	50	1	50
2	100	2	100	2	100	2	100
3	150	3	150	3	200	3	200
4	200	4	200	4	300	4	300
5	300	5	300	5	500	5	500
6	400	6	400	6	800	6	800
7	500	7	600	7	1100	7	1100
8	600	8	800	8	1400	8	1500
9	700	9	1000	9	1700	9	1900
10	800	10	1200	10	2000	10	2300
11	1000	11	1400	11	2300	11	2750
12	1200	12	1600	12	2600	12	3200
13	1400	13	1800	13	2900	13	3650
14	1600	14	2000	14	3200	14	4100
15	1800	15	2200	15	3500	15	4600
16	2000	16	2400	16	3800	16	5100
17	2200	17	2600	17	4100	17	5600
18	2400	18	2900	18	4400	18	6000
19	2700	19	3200	19	4700	19	6500
20	3000	20	3500	20	5000	20	7000

- Sobald die Wokpfanne von der Kochmulde entfernt wird, blinkt die angezeigte Leistungsstufe, das bedeutet, dass auf der Kochstelle sich kein Kochgeschirr befindet.
  - Blinkt die Leistungsanzeige, wenn Kochgeschirr in der Kochmulde steht, bedeutet dies, dass das Material des Kochgeschirrs nicht für Induktion geeignet ist.
  - Verwenden Sie zum Aufwärmen von Speisen nicht die höchsten Leistungsstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes Geschirr benutzen, bei dem kein Fett oder nur wenig Fett gebraucht wird. Die höchste Leistungsstufe 20 sollte nur zum Aufkochen und Frittieren genutzt werden.
  - **Schalten Sie nach dem Koch- bzw. Warmhaltevorgang das Gerät aus, indem Sie den Drehregler auf die AUS-Markierung drehen, und trennen Sie es von der Stromversorgung.**
- ❖ **Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte eine Überhitzung des Gerätes auftreten, wird die Leistung vom Gerät schrittweise heruntergeregelt, um einen weiteren Betrieb bei niedriger Leistung zu ermöglichen. Sollte die Überhitzung weiter bestehen bleiben, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet ab.**
- In der Digital-Anzeige erscheint die Fehlermeldung „F7“ oder „H2“/„H4“.**
- Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Gerät ab.**
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es einige Minuten abkühlen. Danach sollte das Gerät wieder ohne Probleme funktionieren.**

## 7. Reinigung



### WARNUNG!

Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.  
Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!  
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



### VORSICHT!

Verwenden Sie zur Reinigung niemals grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, diese können die Oberfläche des Gerätes zerkratzen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals benzinhaltige Mittel oder Verdüner.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Reinigen Sie die **Kochmulde**, das **Gehäuse** und das **Bedienfeld** des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Weichen Sie die starken Verschmutzungen der Kochfläche mit warmem Wasser ein und entfernen Sie die Schmutzreste mit einem Ceranfeldschaber, wischen Sie die Kochfläche mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab.
- Sollten sich Kalkränder oder Kalkspuren auf der Kochfläche gebildet haben, tragen Sie etwas warmen Weißweinessig auf die Stellen auf, lassen Sie diesen einwirken und wischen Sie anschließend die Kochfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Flächen gründlich ab.
- Der **Fettfilter** muss regelmäßig (wöchentlich) gereinigt werden. Nehmen Sie den Fettfilter zur Reinigung ab, lösen Sie dazu die Fixierschraube und ziehen Sie den Fettfilter aus der Befestigung heraus. Reinigen Sie den Fettfilter mit Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine. Setzen Sie nach der Reinigung den **vollständig getrockneten** Fettfilter wieder in das Gerät ein und befestigen Sie ihn mit der Fixierschraube.



### VORSICHT!

Um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, schließen Sie das Gerät niemals ohne eingesetzten Fettfilter an die Stromversorgung an und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.

- Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).

## Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben. Bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 8. Mögliche Funktionsstörungen

Wenn am Gerät Funktionsstörungen auftreten und in der Digital-Anzeige Fehlercode angezeigt werden, prüfen Sie anhand folgender Tabellen, ob sich diese Störungen beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst oder Händler kontaktieren.

### Fehlercode-Anzeigen (Geräte 3000 W / 3500 W)

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
<b>F3</b>	Glaskeramik Temperatursensor kurzgeschlossen	Kundendienst kontaktieren
<b>F4</b>	Glaskeramik Temperatursensor Kabel gebrochen	Kundendienst kontaktieren
<b>F5 / F6</b>	Steuerplatinen Temperatursensor fehlerhaft	Kundendienst kontaktieren
<b>F7</b>	Überhitzung des Gerätes	Kundendienst kontaktieren
<b>F8</b>	Lüfter Verbindungsproblem / Gerät nicht ausreichend gekühlt	Kundendienst kontaktieren
<b>F9</b>	Spannungs-, Frequenzstörungen	Stromanschluss überprüfen

## Fehlercode-Anzeigen (Geräte 5000 W / 7000 W)

<b>Fehlercode</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Abhilfe</b>
<b>F1</b>	Glaskeramik Temperatursensor kurzgeschlossen oder Kabel gebrochen	Kundendienst kontaktieren
<b>F2</b>	Elektronischer Temperatursensor kurzgeschlossen oder Kabel gebrochen	Kundendienst kontaktieren
<b>F3</b>	Dreiphasige Netzspannung nicht in Ordnung	Prüfen Sie die Spannungsversorgung
<b>F4</b>	Spannungsversorgung nicht in Ordnung	Prüfen Sie die Spannungsversorgung
<b>F5</b>	Umgebungstemperatursensor (Innenbereich) kurzgeschlossen oder Kabelbruch	Kundendienst kontaktieren
<b>F6</b>	Fehler bei der Steuerung der elektronischen Komponenten	Kundendienst kontaktieren
<b>F7</b>	Software-Fehler	Kundendienst kontaktieren
<b>F8</b>	Lüfter Verbindungsproblem	Kundendienst kontaktieren
<b>H1 / H3</b>	Überhitzung unter Glaskeramik	Gerät abkühlen lassen, falls Fehler erneut auftritt, Kundendienst kontaktieren
<b>H2 / H4</b>	Überhitzung des Gerätes	Gerät abkühlen lassen, Lüftungsöffnungen überprüfen. Falls Fehler erneut auftritt, Kundendienst kontaktieren
<b>H5</b>	Temperatursensor unter der Glaskeramik fehlerhaft	Kundendienst kontaktieren
<b>H6</b>	Umgebungstemperatur zu hoch	Gerät abkühlen lassen und an einem kühleren Ort wieder in Betrieb nehmen

## Funktionsstörungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Einschalten löst die Sicherung aus	Der Anschluss des Gerät ist defekt	Überprüfen Sie die Stromversorgung bzw. ob der Stromanschluss korrekt ausgeführt ist
Der Lüfter arbeitet einige Minuten lang nach dem Abschalten des Gerätes	Kühlung der Elektronik	Das ist normal
Das Gerät funktioniert nicht, die Digital-Anzeige bleibt ausgeschaltet	Keine Stromversorgung oder Stromanschluss ist defekt	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer elektrischen Anlage
Anzeige "F-" erscheint in der Digital-Anzeige des Gerätes	In der Tabelle „Fehlercode-Anzeigen“ nachsehen, um welche Störung es sich handelt	Kann der angezeigte Fehler nicht behoben werden, kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Gerät funktioniert nicht, Fehlermeldung "Fx" erscheint in der Digital-Anzeige, die Heizleistung ist ausgefallen	Die elektronischen Schaltkreise funktionieren schlecht	Gerät von der Stromversorgung trennen und wieder anschließen. Erscheint die Anzeige erneut und der Fehler kann nicht behoben werden, kontaktieren Sie den Kundendienst
Nach Einschalten des Gerätes blinkt in der Digital-Anzeige ständig die eingestellte Leistungsstufe	Das genutzte Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich	Siehe Abschnitt 6.2 „Geeignetes Kochgeschirr“
Die Kochtöpfe verursachen beim Garvorgang Geräusche	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluß im Kochgeschirr entsteht	Diese Vibration ist bei bestimmtem Kochgeschirr normal. Es besteht keine Gefahr für das Gerät
Das Gerät setzt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch frei	Produktionsrückstände vom neuen Gerät	Nehmen Sie das Gerät eine halbe Stunde lang mit einem wassergefüllten Kochgeschirr in Gebrauch



## Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Funktionsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen);
  - Kaufdatum.

## 9. Entsorgung

### Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



### HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.