

## IW 35 PRO-2



**105732**

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

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



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2023-08-07

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	7
2	Allgemeines .....	8
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	8
2.2	Urheberschutz .....	8
2.3	Konformitätserklärung .....	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	9
3.1	Transportinspektion .....	9
3.2	Verpackung .....	9
3.3	Lagerung .....	9
4	Technische Daten .....	10
4.1	Technische Angaben .....	10
4.2	Funktion des Gerätes .....	11
4.3	Baugruppenübersicht .....	12
5	Installation und Bedienung .....	13
5.1	Installation .....	13
5.2	Bedienung .....	14
6	Reinigung .....	20
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	20
6.2	Reinigung .....	20
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	21
8	Entsorgung .....	22



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

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

### Sicherheit bei Bedienung von Induktionskochstellen

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.  
**Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.**
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

## Sicherheit

---

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Kochfläche.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

## Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf das Kochfeld, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- 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.

## Betrieb nur unter Aufsicht

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

## Bedienpersonal

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

## Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.



### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

### 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

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

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

DE

### 2.2 Urheberschutz

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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 2.3 Konformitätserklärung

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

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Induktionswok IW 35 PRO-2</b>
Artikel-Nummer:	<b>105732</b>
Material:	Edelstahl
Material Kochmulde:	SCHOTT CERAN®
Durchmesser Kochmulde in mm:	260
Leistung Kochstelle max., in Watt:	3500
Anzahl Leistungsstufen:	10
Temperaturbereich von – bis in °C:	60 - 240
Anzahl Temperaturstufen:	10
Intervalle Temperatureinstellung in °C:	20
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 180
Intervalle Zeiteinstellung in Min.:	1
Anschlusswert:	3,5 kW   230 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	355 x 435 x 165
Gewicht in kg:	7,85

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften

- Geräteanschluss: steckerfertig
- Art der Kochstellen: Induktion
- Steuerung: elektronisch, Touch
- Regulierung von: Leistung, Temperatur, Zeit
- Topferkennung
- Digital-Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Ein-/Ausschalter
- Füße höhenverstellbar: 10 mm
- Kontrollleuchte: Ein/Aus, Leistung, Temperatur, Zeit
- 2 Lüfter mit Fettfiltern

### 4.2 Funktion des Gerätes

Der transportable Induktionswok mit 3500 Watt und 10 Leistungsstufen bietet die Möglichkeit, die gewünschten Speisen bei gewählten Leistungs-, Temperatur-, Zeiteinstellungen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr zuzubereiten oder warm zu halten. Die Regulierung der gewünschten Parameter erfolgt einfach über das Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige.

## 4.3 Baugruppenübersicht



Abb. 1

1. Kochmulde
2. Gehäuse
3. Füße (4x)
4. Fettfilter
5. Bedienblende

DE

### 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 herausnehmbar und spülmaschineneignend.

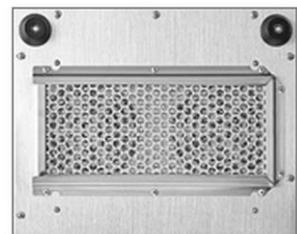


Abb. 2

### ACHTUNG!

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

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Induktionsgerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, etc.).
- Halten Sie zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm ein.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

## 5.2 Bedienung

### Funktionsweise von Induktionskochstellen

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

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

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

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

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



### Geeignetes Kochgeschirr

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, muss die Wokpfanne einen magnetischen Boden haben: ein Magnet muss an ihm haften bleiben.**

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

Wir empfehlen die Bartscher Wokpfanne **Art.-Nr.: 105981**.

- Edelstahl
- Kaltgriffe: Stiel und Gegengriff
- Inhalt: 6 Liter
- Maße: Ø 360 mm, H 110 mm (Höhe inklusive Deckel 215 mm)
- Gewicht: 2,85 kg
- Inklusive Edelstahldeckel



Abb. 3

### Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Setzen Sie den Fettfilter an der Unterseite des Gerätes ein.
4. Stellen Sie eine geeignete Wokpfanne mit Gargut in die Kochmulde.
5. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen nach folgenden Anweisungen vor.

### Bedienelemente / Anzeigen

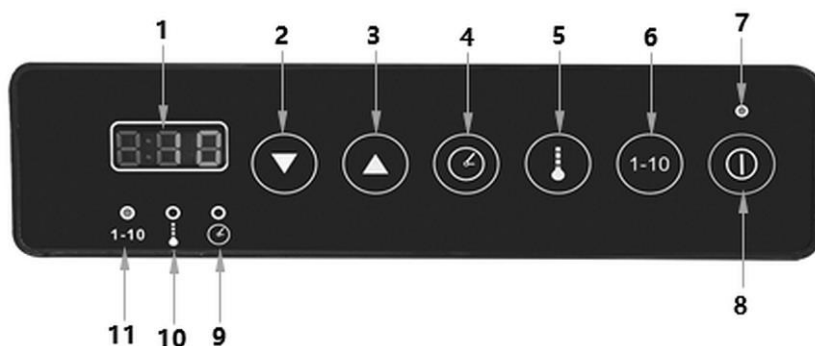



Abb. 4


1. Digital-Anzeige
2. Wahltaste zur Reduzierung von Leistung, Temperatur, Zeit
3. Wahltaste zur Erhöhung von Leistung, Temperatur, Zeit
4. Taste Zeiteinstellung
5. Taste Temperatureinstellung
6. Taste Leistungseinstellung
7. LED-Kontrollleuchte für EIN/Standby
8. Ein-/Aus-Taste
9. LED-Kontrollleuchte für Zeit
10. LED-Kontrollleuchte für Temperatur
11. LED-Kontrollleuchte für Leistung

### Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.  
Ein akustisches Signal ertönt und die LED-Kontrollleuchte für Ein-/Standby blinkt.  
Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
2. Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.  
Die LED-Kontrollleuchte für Ein-/Standby und Leistung (**1 - 10**) leuchten auf.

### Einstellungen

#### Leistung



Nach Betätigung der Ein / Aus-Taste  leuchtet die LED-Kontrollleuchte für Leistung auf. In der Digital-Anzeige wird die voreingestellte Leistungsstufe „5“ angezeigt und das Gerät schaltet ein.

Die LED-Kontrollleuchte für Ein-/Standby leuchtet konstant.

#### HINWEIS!


**Sollten innerhalb von 30 Sekunden nach Betätigung der Ein-/Aus-Taste keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.**

DE

Mit den Wahltasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **1 - 10** (500 W - 3500 W) ändern. Die Leistungsstufe 1 entspricht dabei 500 W und die Leistungsstufe 10 entspricht 3500 W der Leistungsaufnahme.



Die von Ihnen eingestellte Leistungsstufe wird in der Digital-Anzeige angezeigt.

#### Temperatur

1. Wenn Sie in den Temperaturmodus wechseln möchten, drücken Sie die Taste  
Temperatureinstellung .

Die LED-Kontrollleuchte für Temperatur  leuchtet auf.

Die voreingestellte Temperatur „120 °C“ erscheint in der Digital-Anzeige.

Mit den Wahltasten  oder  können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich 60 °C - 240 °C ändern. Folgende Temperatureinstellungen sind möglich:

**60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240 °C.**


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

### HINWEIS!

**Wenn das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses während des Betriebes von der Kochstelle entnommen wird, ertönt ein wiederkehrendes akustisches Signal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.**

**In der Digitalanzeige erscheint die Fehlermeldung „E0“.**

### Zeiteinstellung

1. Betätigen Sie nach der Auswahl der Betriebsart (Leistungsmodus oder Temperaturmodus) die Taste .

In der Digital-Anzeige erscheint „0“.

Die LED-Kontrollleuchte für Zeit  leuchtet auf.


Mit den Wahl Tasten ▼ oder ▲ können Sie die Garzeit in 1-Minuten-Intervallen im Bereich bis 30 Minuten und dann in 10-Minuten-Intervallen (bis maximal 180 Minuten) wählen.

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

Zum Anzeigen der verbliebenen Garzeit drücken Sie erneut die Taste .

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

Nach dem Abschalten bleiben die Lüfter zur Abkühlung der Elektronik einige Zeit im Betrieb und schalten dann ab.

2. Wenn Sie die Timerfunktion vor Ablauf der eingestellten Zeit abbrechen möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste .
3. Drücken Sie erneut diese Taste, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

### **HINWEIS!**

Während des Betriebes können Sie die Zeiteinstellung mit Hilfe der Wahl Tasten ▼ bzw. ▲ jederzeit ändern.

Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistung bzw. der Temperatur unverändert.

Ebenso können Sie die Einstellungen der Leistung bzw. der Temperatur ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern. Das Gerät arbeitet dann mit der von Ihnen zuletzt vorgenommenen Eingabe bzw. Einstellung.

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn keine Einstellung innerhalb von 2 Stunden erfolgt oder der Timer auf über 120 Minuten eingestellt ist.

4. Nach Beendigung des Koch- oder Warmhaltevorgangs trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose (nicht auf die Topferkennung verlassen!).

### **Überhitzungsschutz**

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Bei Überschreitung der kritischen Temperaturgrenze schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

#### **ACHTUNG!**

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

**In der Digital-Anzeige erscheint die Fehlermeldung „E2“.**

Wokpfanne niemals ohne Gargut in die Kochmulde stellen.

Bei Aktivierung des Überhitzungsschutzes die Wokpfanne von der Kochmulde nehmen und das Gerät einige Minuten abkühlen lassen.

Nach der Abkühlung kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Kochmulde, die Bedienblende und das Gehäuse des Gerätes mit warmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
3. Trocknen Sie anschließend die gereinigten Flächen mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie den Fettfilter täglich mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Ziehen Sie dazu den Fettfilter aus der Halterung heraus. Setzen Sie nach der Reinigung den vollständig abgetrockneten Fettfilter wieder in das Gerät ein.
5. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei, reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Pinsel oder Gebläse.

## 7 Mögliche Funktionsstörungen


Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehlercode	Ursache	Behebung
<b>E0</b>	Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder nicht geeignetes Kochgeschirr	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
<b>E1</b>	Gerät wird zu heiß (wegen z.B. verdeckter Lüftungsöffnungen)	Lüftungsöffnungen freimachen. Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen. Wenn die Fehlermeldung weiter in der Digital-Anzeige erscheint, Kundendienst kontaktieren.
	Bauteile sind defekt (z.B. Transistor)	Kundendienst kontaktieren
<b>E2</b>	Überhitzungsschutz hat ausgelöst, Gerät schaltet ab	Gerät von der Stromversorgung trennen. Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen. Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen
<b>E3</b>	Kurzzeitige Fehlspannung	Gerät von der Stromversorgung trennen. Nach einigen Minuten Gerät wieder anschließen. Stromanschluss von Elektrofachkraft überprüfen lassen

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.