



**Bedienungsanweisung
Induktionskochplatte für Woks
Modell CW 35-A
Best.-Nr. 301-1025**

- 1.) Allgemeine Hinweise**
- 2.) Sicherheitshinweise**
- 3.) Sicherheitsvorkehrungen**
- 4.) Graphische Darstellung**
- 5.) Bedienungsanweisung**
- 6.) Technische Angaben**
- 7.) Störungen / Behebungen**

1.) Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese in der Nähe des Gerätes auf.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob es sich in einwandfreiem Zustand befindet. Falls etwas beschädigt ist, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern verständigen Sie Ihren Händler.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, wofür es entwickelt wurde. Missbräuchlicher Gebrauch kann zu Schäden führen und zum Verlust der Garantie.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die Stromart, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion setzen Sie nichts auf das Gerät. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler.

2.) Sicherheitshinweise

1. Stellen Sie die Induktionskochplatte auf einen stabilen, waagerechten Untergrund und mindestens 10 cm von der Wand und anderen Gegenständen entfernt. Beachten Sie, dass die Öffnungen für den Lufteinlass (s. Abb. Nr. 6) und Luftablass (s. Abb. Nr. 7) stets frei sein müssen, da es sonst zu einer Überhitzung kommen kann.
2. Verwenden Sie für dieses Gerät nur einen passenden, induktionsgeeigneten Wok (Bestell-Nummer 301-2000). Er hat einen Durchmesser von 350 mm.
3. Berühren Sie nicht die Oberfläche der Keramikplatte. Die Platte erhitzt sich zwar nicht, jedoch hinterlässt der Topf Hitze!
4. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist. Wenn Sie es trotzdem tun, wird automatisch der Überhitzungsschutz aktiv und das Gerät vorübergehend ausgeschaltet.
5. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen.
7. Benutzen Sie die Induktionskochplatte nicht, wenn das Kabel schadhafte ist oder nachdem Störungen oder Schäden in irgendeiner Form aufgetreten sind. Verständigen Sie dann Ihren Händler, der die Reparatur mit Originalersatzteilen vornimmt.
8. Das Gerät darf nicht aufgestellt werden in der Nähe von heißen Flächen (Gas- oder Elektroherden) bzw. offenem Feuer oder Wasserarmaturen.
9. Während des Kochvorganges versetzen Sie das Gerät niemals!
10. Wenn Sie das Gerät nicht brauchen und vor jeder Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Die Glaskeramikoberfläche ist stabil und hart. Falls trotzdem etwas mit der Oberfläche passiert (Bruch, Kratzer, Sprünge o.ä.), schalten Sie sofort das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.
12. Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, dürfen keine Gegenstände, wie Eisendraht oder Werkzeug in die Lufteinlass- bzw. Luftausgangsöffnung gelangen.
13. Legen Sie keine metallhaltigen Küchenutensilien (Topfdeckel, Messer etc.) oder Alufolie auf die Induktionskochplatte. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können diese Gegenstände heiß werden. Auch dürfen keine magnethaltigen Dinge, wie Kreditkarten, Kassetten o.ä. auf das Gerät gelegt werden.
14. Wissenschaftliche Tests haben ergeben, dass das Induktionskochen an sich keine Gefahr ist. Trotzdem sollten Personen mit einem Herzschrittmacher während des Kochvorgangs einen Abstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten.
15. Sollte etwas Wasser auf die Kochplatte gekommen sein, so wischen Sie sofort die Platte mit einem Tuch ab.

3.) Sicherheitsvorkehrungen

- 1.) Wenn man den Wok länger als 2 Stunden auf der Kochplatte stehen lässt oder man betätigt keine Funktion in dieser Zeit, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus. Das ist auch so, wenn die Induktionskochplatte länger als 60 Sekunden ohne Wok darauf eingeschaltet ist.
- 2.) Falls Sie einen Wok gebrauchen, der nicht induktionsgeeignet ist oder nicht den passenden Durchmesser hat, wird das Gerät nicht arbeiten. Die Kontrolllampe leuchtet dann auch nicht auf. Verwenden Sie immer einen passenden, induktionsgeeigneten Wok.
- 3.) Die Induktionskochplatte ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, aktiviert das den Überhitzungsschutz. Das Gerät wird automatisch abgeschaltet.

4.) Graphische Darstellung

1. **Keramik-Kochplatte**
2. **Edelstahlgehäuse**
3. **Knebel**
4. **Kontrolllampe „Heizung“**
5. **EIN/AUS und Kontrolllampe**
6. **Lufteinlassöffnung**
7. **Luftablassöffnung**
8. **Füße**
9. **Digital-Display (zeigt die Heizstufen 1 bis 9 an)**

5.) Bedienungsanweisung

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (230V).
- Geben Sie die Kochzutaten in den Wok und setzen Sie ihn auf die Kochplatte.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste AN/AUS (Abb. 5) drücken.
- Drehen Sie den Knebel (3) auf die gewünschte Heizstufe (1=Minimum bis 9=Maximum)
- Bemerkung:
- Die Kontrolllampe leuchtet nur dann auf, wenn Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit dem richtigen Durchmesser auf die Kochplatte gesetzt haben.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs, schalten Sie das Gerät aus (s. Abb. 5) und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Keramikplatte und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Wenn erforderlich, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Danach trocknen Sie alles ab. Vor jeder Reinigung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

6.) Technische Angaben

Modellbezeichnung	CW-35 A
Stromanschluss	230V / 50Hz / 1 Ph.
Stromverbrauch	max. 3,5 kW
Stromzufuhrbereich	von 350 Watt bis 3,5 kW
Sicherheitsvorkehrungen	a) Zeitbegrenzungsschutz (2 Stunden) s. Punkt 3
	b) automatische Abschaltung
	* induktionsgeeignet
	* passender Durchmesser
	* Überhitzungsschutz
Abmessungen:	385 x 520 x H 223 (inkl. Füße)

7.) Störungen und deren Behebung

Die Kontrolllampe (AN/AUS) leuchtet nicht auf.

Prüfen Sie, ob die Stromzufuhr unterbrochen ist.
Ist der Stecker in der Steckdose?
Ist das Kabel beschädigt?

Die Kontrolllampe „HEIZUNG“ leuchtet nicht auf:

Ist der Wok induktionsgeeignet? Wenn nicht, nehmen Sie den richtigen. Wurde der Überhitzungsschutz aktiviert? Nach einiger Zeit wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet.

Das Gerät schaltet sich aus während des Kochvorgangs.

Wurde die Temperatur zu hoch und dadurch der Überhitzungsschutz aktiviert? Nach einiger Zeit wird das Gerät automatisch wieder eingeschaltet. Sind die Lufteinlassöffnung und -ablassöffnung frei? Wenn nicht, sorgen Sie dafür, dass nichts die Öffnungen blockiert.