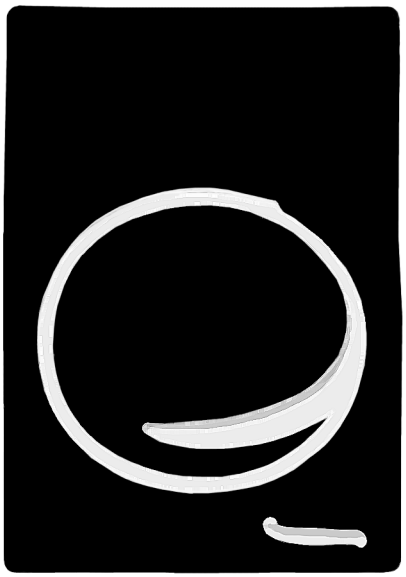
Glaskeramik-Induktions-Wok

GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANWEISUNG



WOK 38TCi 0

374 448 00/04.04

Electrolux

CH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

⚠ Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!, Vorsicht!, Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

☞ Dieses Zeichen leitet Sie beim Bedienen des Gerätes.

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt «Was tun, wenn...».
Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei der Ihnen weitergeholfen wird:

- Die Kundendienststelle in Ihrer Nähe (siehe Abschnitt «Kundendienststellen») oder



  Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft.
  Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.
- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt «Kundendienststellen»).

Beachten Sie dazu auch den Abschnitt «Service».

Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen.

INHALT

GEBRAUCHS-ANWEISUNG 4

Sicherheitshinweise 4
Entsorgung 5
Gerätebeschreibung 6
Funktion und Wirkungsweise des Induktions-Woks 6
Ausstattung Kochfeld und Bedienfeld 6
Zubehör 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
Erstes Reinigen 8
Bedienung des Wok-Kochfeldes 9
Bedienfeld einschalten (Stand-by-Modus) . . 9
Kochfeld einschalten 10
Ankochen mit der Power-Stufe 10
Kochstufe verändern 10
Kochfeld ausschalten 11
Topferkennung 11
Die Bedienfeld-Verriegelung (Kindersicherung) 11
Sicherheitsfunktionen 12
Frittieren mit dem Wok 12
Handhabung des Wok 12
Anwendung, Tipps 13
Zubereitungsarten im Wok 13
Rührbraten 13
Frittieren 13
Pochieren 13
Kochen/Sieden 13
Dünsten 13
Dämpfen 13
Zur Verwendung von Fettstoffen 14
Leistungswerte 14
Reinigung und Pflege 15
Vorteil bei der Reinigung und Pflege des Induktions-Wok 15
Glaskeramik-Cuvette 15
Wok-Pfanne 15
Wenn etwas nicht funktioniert 16
Was tun, wenn... 16

SERVICE/KUNDEN-DIENST 17

Service 17
Kundendienst 17
Servicestellen 17
Ersatzteilverkauf 17
Fachberatung / Verkauf 17
Garantie 17

INSTALLATIONS-ANWEISUNG 18

Technische Daten 18
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 18
Sicherheitshinweise für den Installateur 19
Elektrischer Anschluss 19
Funktionstest 19
Typenschild 19
Zu- und Abluftführung 20
Einbau/Montage in Arbeitsplatte: aufliegender Einbau (beschichtet, belegt, Inox oder Stein) . . . 21
Einbau/Montage: flächenbündiger Einbau in Arbeitsplatten aus Stein 22

GEBRAUCHSANWEISUNG

⚠ Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

  Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
  – schalten Sie das Gerät aus,
  – schalten Sie die Sicherung für das Gerät ab bzw. nehmen Sie diese heraus.

Sicherheit von Kindern

Wenn Sie kochen oder braten, werden das Gerät und die Wok-Pfanne heiss und es besteht Gefahr durch spritzendes heisses Fett. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Grillieren von Speisen verwendet werden.
- Durch die Beheizung mittels Induktion erhitzt sich die Wok-Pfanne wesentlich schneller, als Sie es von anderen Kochgeräten gewohnt sind. Verbrennungsgefahr.
- Es dürfen nur speziell auf dieses Gerät abgestimmte (Rundboden-)Wok-Pfannen verwendet werden.
- Die Glaskeramik-Cuvette wird durch die Hitze der Wok-Pfanne aufgewärmt. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie die Cuvette nicht.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht mit dem heissen Gerät oder der heissen Wok-Pfanne in Berührung kommen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang ständig beobachten.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, und wenn Sie die Wok-Pfanne für eine längere Zeit wegnehmen, aus. Das Gerät muss dann mit den Berührtasten willentlich wieder eingeschaltet werden und Sie vermeiden, dass das Aufheizen eventuell unbeabsichtigt automatisch einsetzt, sobald eine Wok-Pfanne in/auf die Cuvette gesetzt wird.
- Zwischen der Glaskeramik-Cuvette und der Wok-Pfanne darf kein Papier, Karton, Tuch usw. gelegt werden, da dies zu einem Brand führen kann.
- Die Kühlluftzu- und -abfuhr zum Gerät muss ständig gewährleistet sein. Verschliessen Sie die Zuluftöffnung (im Unterschrank unterhalb des Geräts) und die Abluftöffnung (unterhalb der Arbeitsplatte) nicht.
- Um eine Überhitzung der Wok-Pfanne zu vermeiden, die Wok-Pfanne nicht ohne Kochgut und unbeaufsichtigt erwärmen.
- Wenn Sie Fett oder Öl nachträglich in die bereits erhitzte Wok-Pfanne geben, verbrennt dieses schlagartig und kann Sie durch Spritzer gefährden.

Spezielle Hinweise für den Induktions-Wok

Bei der Benutzung von Induktionskochgeräten entstehen elektromagnetische Felder. Beachten Sie daher folgende Hinweise:

- Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass eine Beeinflussung oder Gefährdung von Patienten mit implantierten Herzschrittmachern durch Induktionskochgeräte normalerweise nicht zu erwarten ist. Konsultieren Sie bitte trotzdem einen Arzt, um eine Gefährdung restlos auszuschliessen.
- Ein Abstand des Oberkörpers vom Gerät von 30 cm sollte jedoch nicht unterschritten werden!
- Elektromagnetische Felder können elektronische Schaltkreise beeinflussen und tragbare Rundfunkempfänger stören.
- Legen Sie während der Benutzung des Gerätes keine magnetisch aufladbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten usw.) in die Glaskeramik-Cuvette.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z.B. Besteck, metallische Geschirre, Konservendosen, Topfdeckel usw.) in die Glaskeramik-Cuvette, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Während des Betriebs können unter Umständen Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie Ringe, Uhren usw. heiss werden, wenn diese zu nahe an die Glaskeramik-Cuvette kommen.

Sicherheit beim Reinigen

- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl-, Hochdruckreinigungs- oder Dampfreinigungsgerät ist aus Gründen der elektrischen Sicherheit verboten.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Das Glaskeramik-Kochfeld (Cuvette) ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf das Glaskeramik-Kochfeld (Cuvette) fallen, können sie beschädigen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heisse Glaskeramik-Cuvette gelangt und schmilzt, entfernen Sie diese sofort, noch im heissen Zustand, mit einem Holzschaber. Erkaltet die Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können (z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdschutzfolien), von der Glaskeramik-Cuvette fern. Sollte trotzdem etwas anschmelzen, muss dieses sofort mit einem Holzschaber entfernt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Kochgeschirr. Vermeiden Sie das Leerkochen der Wok-Pfanne. Der Boden der Wok-Pfanne kann dabei zerstört und das Glaskeramik-Kochfeld (Cuvette) beschädigt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

- Alle Verpackungsteile sind recyclebar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgerät bitte ordnungsgemäss entsorgen.
- Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel entfernen.

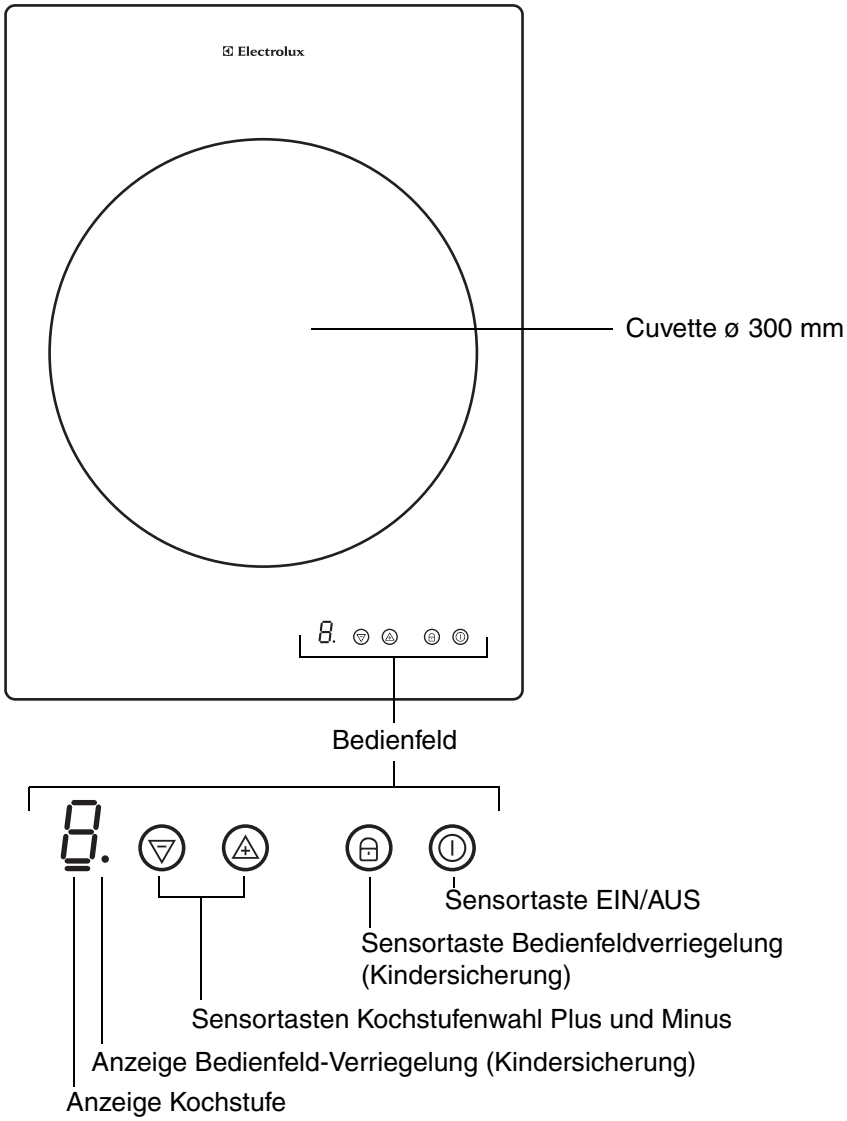
Gerätebeschreibung

Funktion und Wirkungsweise des Induktions-Woks

- Unter der Glaskeramik-Cuvette befindet sich eine Induktionsspule aus Kupferdraht. Diese erzeugt elektromagnetische Felder, die direkt auf den Boden der Wok-Pfanne wirken und diesen erwärmen. Es wird also direkt der Wok-Pfannenboden und nicht wie bei anderen Beheizungsarten erst die Glaskeramik erhitzt, was Zeit und Energie spart.
- Da die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden der Wok-Pfanne erzeugt wird, erwärmt sich die Glaskeramik-Cuvette selbst kaum. Sie erhält lediglich die Rückwärme, die vom Boden der Wok-Pfanne kommt.
- Wenn keine (Rundboden-)Wok-Pfanne auf der Glaskeramik-Cuvette steht, erfolgt keine Energieübertragung (Erhitzen). Das bietet Sicherheit gegen versehentliches Einschalten.

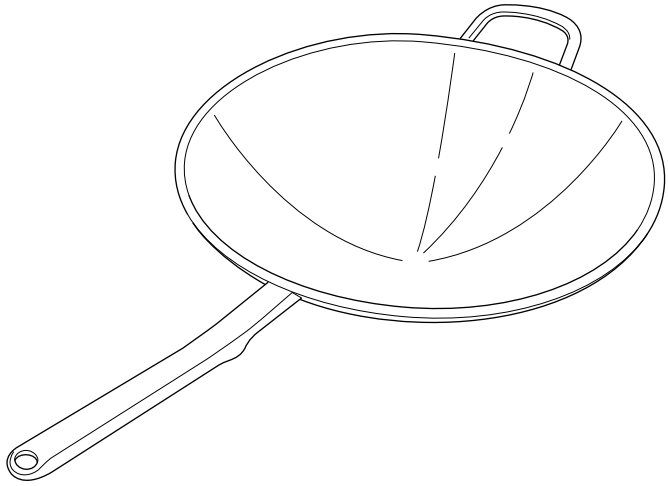
In dem Glaskeramik-Induktions-Wok ist ein Kühlgebläse integriert, das sich abhängig von der Temperatur des Geräts automatisch zuschaltet.
Es können leise Schaltgeräusche (Klickgeräusche) durch die Leistungsverteilung zu hören sein.
Gewisses Kochgeschirr neigt zu Betriebsgeräuschen. Ebenso können bei hohen Leistungsstufen „Brummgeräusche“ entstehen. Dies beeinträchtigt die Funktion nicht.

Ausstattung Kochfeld und Bedienfeld

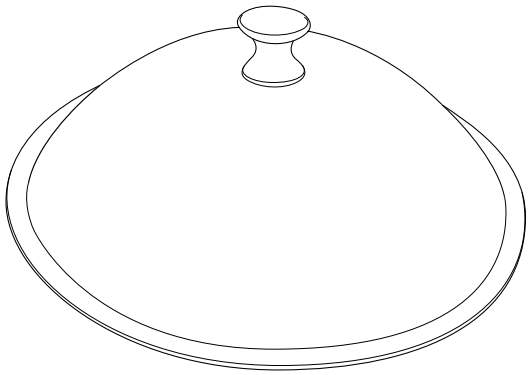


Zubehör

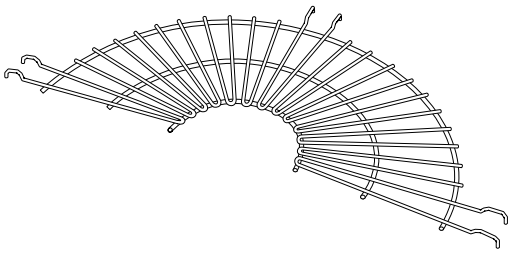
Wok-Pfanne (im Lieferumfang)
- ø 390 mm, 6 Liter, mit Stiel und Griff
- **WOK P 6.0 Inox**



Wok-Pfannen-Glockendeckel (Sonderzubehör)
- ø 390 mm
- **WOK DG 39 Inox**



Abtropfgitter (Sonderzubehör)
- ø 390 mm, halbe Fläche
- **WOK A 39 Inox**



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das **Glaskeramik-Kochfeld** (Cuvette) feucht abwischen, um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Das **Zubehör** (Wok-Pfanne, Deckel und Abtropfgitter) vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen.

Alle Teile des Zubehörs sind spülmaschinengeeignet.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel.

Bedienung des Wok-Kochfeldes

⚠ Geben Sie niemals Fett oder Öl in eine bereits erhitzte Wok-Pfanne. Gefahr durch spritzendes heisses Fett!

Nach dem Einschalten heizt die Wok-Pfanne sehr schnell auf. Heizen Sie die Wok-Pfanne nie ohne Inhalt auf, geben Sie zuerst Fett oder Öl bzw. Flüssigkeit in die Wok-Pfanne und schalten Sie dann das Gerät ein.

Da die Wärmespeicherkapazität des Induktions-Wok sehr gering ist, reagiert das Kochgut unmittelbar auf Änderungen der Kochstufe. Damit kann wesentlich direkter in den Kochvorgang eingegriffen werden, z.B. um ein Überkochen durch Reduzierung der Kochstufe zu verhindern. Andererseits muss dadurch dem Kochen mit dem Induktions-Wok grössere Aufmerksamkeit geschenkt werden, als beim konventionellen Kochen.

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

⚠ Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne nicht leer in einer eingeschalteten Cuvette liegt. Sie überhitzt durch die hohe Leistung des Kochfeldes sehr schnell.

Bedienfeld einschalten (Stand-by-Modus)



☞ Die Sensortaste EIN/AUS (Bereitschaftsschalter) berühren.
  – Das Kochfeld ist in Funktionsbereitschaft.
  – In der Kochstufenanzeige erscheint die **Stufe „0“**.

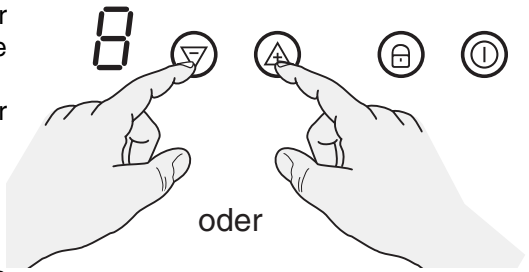
Die Funktionsbereitschaft schaltet sich automatisch wieder aus, wenn:

- nach dem Einschalten innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste betätigt wird,
- nach dem Ausschalten der Kochmulde nicht erneut eine Taste betätigt wird. Die Ausschaltzeit hierfür beträgt 10 Sekunden.
- ein oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden betätigt werden.

Kochfeld einschalten

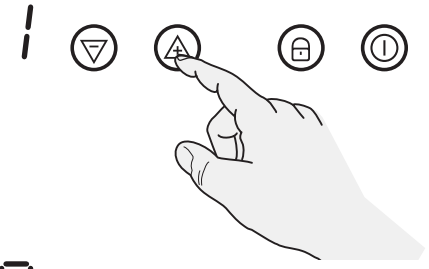
Das Induktionskochfeld hat 10 Kochstufen („1“ bis „9“ und Power-Stufe „P“).

☞ Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie mit der Plus- oder Minustaste die gewünschte Kochstufe einstellen.
  – Die Ziffer der Kochstufe erscheint in der Anzeige.

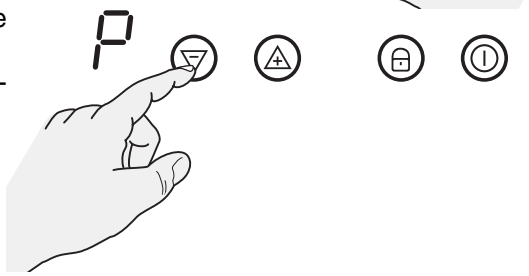


oder

Wenn die Plus-Sensortaste berührt wird, startet die Kochzone auf Stufe „1“.
– Der Wert der Kochstufe kann dann eingestellt werden.



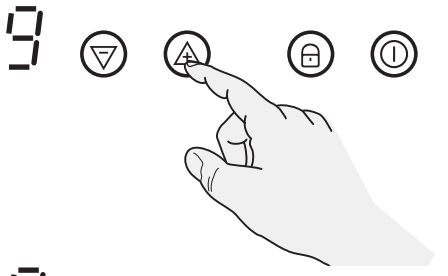
Wenn die Minus-Sensortaste berührt wird, startet die Kochstufe auf der maximalen Stufe (Power-Stufe „P“).
– Der Wert der Kochstufe kann dann eingestellt werden.



Ankochen mit der Power-Stufe

Mit der Powerstufe „P“ können Sie bei voller Leistung sehr schnell Anbraten oder Kochen. Nach 10 Minuten schaltet das Induktionskochfeld selbsttätig auf die Kochstufe „9“ herunter.

☞ Wählen Sie die Kochstufe „9“ und berühren Sie danach einmalig die Plus-Sensortaste.



  – In der Anzeige wird ein „P“ dargestellt. Die Power-Stufe ist aktiviert.



Kochstufe verändern

Kurzes Berühren der Minus- oder Plus-Sensortaste verändert die Kochstufe um eine Einheit.
Längeres Berühren der Minus- oder Plus-Sensortaste vermindert bzw. erhöht die Kochstufe bis an den jeweiligen Anschlag.

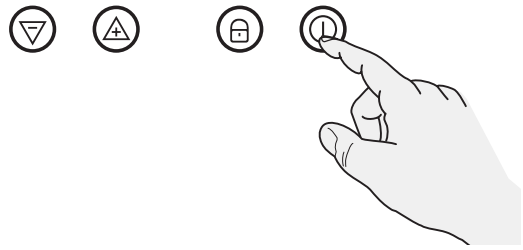
Möglichst auf grosser Kochstufe ankochen und auf kleiner Stufe weiterkochen.

Kochfeld ausschalten

Kochfeld ausschalten durch

☞ gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Sensortasten,
oder

☞ durch Berühren der EIN/AUS-Taste.
– Die Anzeige der Kochstufe erlischt.



Topferkennung

Das Induktionskochfeld prüfe in kurzen Abständen, ob eine Wok-Pfanne aufgesetzt wurde.
Wenn keine Wok-Pfanne in der eingeschalteten Cuvette steht, erscheint in der Anzeige ein U. Dann schaltet sich das Kochfeld nach 10 Minuten automatisch ab.
Die Topferkennung dient Ihrer Sicherheit und spart Energie, da sie das Kochfeld sofort deaktiviert, wenn keine Wok-Pfanne aufgesetzt ist.



⚠ Schalten Sie trotzdem nach dem Gebrauch die Kochzone ab, und nutzen Sie nicht nur die Topferkennung! Ein beispielsweise versehentlich aufgestellte Wok-Pfanne (oder eine anderer magnetisierbarer Gegenstand wie etwa ein Topf) aktiviert das Kochfeld wieder, das die leere Wok-Pfanne aufheizt.

Die Bedienfeld-Verriegelung (Kindersicherung)

Die Bedienfeld-Verriegelung sichert das Gerät gegen unbefugte oder versehentliche Benutzung.

- Ein ausgeschaltetes Gerät kann bei aktiver Bedienfeld-Verriegelung nur in Funktionsbereitschaft versetzt werden.
- Wird die Bedienfeld-Verriegelung während des Kochens aktiviert, kann die eingestellt Kochstufe nicht verändert werden.

☞ Durch Berühren der Bedienfeld-Verriegelungstaste für ca. 2 Sekunden wird die Bedienfeld-Verriegelung aktiviert.
– Eine aktivierte Bedienfeld-Verriegelung wird durch den Punkt in der Kochstellenanzeige signalisiert.

☞ Durch erneutes Berühren der Bedienfeld-Verriegelungstaste wird die Bedienfeld-Verriegelung wieder aufgehoben.

⚠ Achtung: Das Ausschalten des Kochfeldes hebt die Verriegelung nicht auf!

Sicherheitsfunktionen

- Bei gleichzeitigem Berühren von zwei oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion. Nach 10 Minuten schaltet die gesamte Elektronik ab.
  Ausnahme: Abschalten der Kochzone durch gleichzeitiges Berührten der Plus- und Minus-Sensortaste.
- Wird eine Sensortaste nach Erreichen der höchsten Stufe weiter berührt, schaltet nach 10 Sekunden die gesamte Elektronik ab.
- Werden eine oder mehrere Sensortasten länger als 10 Sekunden berührt, schaltet die gesamte Elektronik ab.
- Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederinbetriebnahme. Die Bedienfeldverriegelung ist nicht mehr aktiv.
- Bei Überhitzung der Elektronik wird die Kochstufe automatisch herunter- oder ausgeschaltet (siehe „Wenn etwas nicht funktioniert“ Seite 16).

Frittieren mit dem Wok

Der Wok eignet sich durch seine tiefe, abgerundete Form sehr gut zum Frittieren kleiner Mengen in wenig Fett oder Öl.



Dieses Induktionskochfeld hat - besonders in der Power-Stufe - eine hohe Leistung bei schneller Reaktionszeit. Behalten Sie das Fett im Auge: es überhitzt sehr schnell. Wenn es zu Rauchen beginnt, ist es bereits zu heiss. Schalten Sie das Kochfeld ab und lassen Sie das Fett abkühlen.



Mit der Holzlöffelprobe können Sie die Frittiertemperatur gut abschätzen. Halten Sie dazu den Stiel eines Holzlöffels in das heisse Fett. Steigen leichte Bläschen auf, ist es optimal zum Frittieren. Zeigen sich keine Bläschen, ist es noch nicht heiss genug.

Handhabung des Wok

- Legen Sie die Wok-Pfanne mit ein wenig Vorsicht in die Cuvette. Bei unvorsichtiger Handhabung kann der Griff auf die Glaskeramikfläche aufschlagen und diese beschädigen.
- Schütteln sie die Wok-Pfanne nicht, während er in der Mulde liegt. Dabei kann die Glaskeramik zerkratzt oder durch den Griff beschädigt werden.

Anwendung, Tipps

Zubereitungsarten im Wok

Rührbraten

Dies ist die wichtigste Garmethode in der asiatischen Küche. In erhitztem Öl werden die kleingeschnittenen, in Schälchen neben dem Wok bereitgestellten Zutaten, inkl. Saucen und Gewürzen, bei grosser Hitze unter ständigem Rühren schnell angebraten. Bei der Zubereitung eines Wok-Gerichtes wird mit den Zutaten mit der längsten Garzeit begonnen.
Diese spezielle Zubereitungsart ist sehr gesund. Gemüse behält Eigengeschmack und Farbe, bleibt schön knackig und die Fleischstückchen bleiben zart. Die Thais verwenden zum Rühren spezielle grosse Essstäbchen oder Holzkellen.

Frittieren

Der Induktions-Wok ist bestens zum Frittieren (Schwimmend-Backen) geeignet, da der Temperatur-Abfall sehr gering ist und mit wenig Öl gearbeitet werden kann. Die konstante Temperatur ist wichtig, damit das Frittiergut nicht zuviel Fett aufnimmt. Durch das Frittieren erhalten Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse etc. eine gleichmässige Farbe und Kruste und damit den typischen Geschmack. Nur speziell zum Frittieren geeignete Fettstoffe verwenden.

Pochieren

Für diesen ausgesprochen schonenden Garprozess eignet sich der Induktions-Wok sehr gut. Die nötige Wärmeübertragung ist gewährleistet und so können Crèmen, Sabayon, Buttersaucen, Biscuit- oder Parfaitmassen ohne Wasserbad bei 65 °C bis 80 °C gerührt werden. Die runde Form des Wok ist dazu ein wesentlicher Vorteil.

Kochen/Sieden

Kochen: Garen auf dem Siedepunkt (sprudelnd), z.B. Spaghetti.
Sieden: Garen knapp unter dem Siedepunkt (nicht sprudelnd), z.B. Siedfleisch.

Dünsten

Dünsten heisst Garen mit möglichst wenig Fremdflüssigkeit.
Fettstoff leicht erhitzen, Gemüse, Obst oder Fleisch evtl. mit wenig Flüssigkeit beigeben und zugedeckt bei kleiner Hitze weichdünsten. Durch diese Garmethode kommen die eigenen Aromastoffe besser zur Geltung.

Dämpfen

Durch den Einsatz eines Dämpfkorbes (Bambuskorb) können Gemüse, Fleisch, Fisch, Getreideprodukte im heissen Dampf gegart werden. Dabei wird der Dämpfkorb mit Deckel über das kochende Wasser gestellt. Eine sehr schonende, gesunde Zubereitungsart, wobei das Kochgut weniger ausgelaugt und nicht bewegt wird und deshalb äusserlich schöner bleibt.

Zur Verwendung von Fettstoffen

Wenn Fette und Öle verwendet werden, ist die richtige Temperatur von entscheidender Bedeutung. Aus gesundheitlichen Gründen sollte auf eine zu grosse Erhitzung verzichtet werden, denn dadurch können sich gesundheitsschädigende Stoffe bilden, z.B. Acrylamin.
Mit der richtigen Temperatureinstellung bleiben die wertvollen Bestandteile der Öle und Fette weitgehend erhalten.

Als **Fett-Hitzegrad** bezeichnet man die maximale Temperatur die erreicht werden kann, ohne dass ein Fett oder Öl zu rauchen beginnt.
Wird der **Rauchpunkt** überschritten, verbrennen die Fette und Öle, sie verändern sich und werden wertlos; der Rauchpunkt sollten nicht überschritten werden.

Fette/Öle	Fett-Hitzegrad (Höchsttemperatur)	Rauchpunkt
Butter	130 °C	150 °C
Schweinefett	170 °C	200 °C
Rinderfett	180 °C	210 °C
Olivenöl	180 °C	200 °C
Sonnenblumenöl	200 °C	220 °C
Erdnussöl	200 °C	235 °C
Kokosfett	220 °C	240 °C

Leistungswerte

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die Leistungswerte abhängig von der eingestellten Kochstufe.

Kochstufe	ca. Leistung in kW	ca. Leistung in % der Gesamtleistung
0	Gerät ausgeschaltet	
1	0,18	5
2	0,30	9
3	0,45	13
4	0,70	20
5	1,00	28
6	1,10	31
7	1,60	46
8	2,30	66
9	3,00	86
P	3,50	100

Reinigung und Pflege

Vorteil bei der Reinigung und Pflege des Induktions-Wok

Beim Induktions-Wok ist der Reinigungsaufwand geringer als bei konventionellen Kochsystemen.

- Der Induktions-Wok reagiert schneller auf ein Zurück- oder Abschalten. Ein Überkochen von Speisen kann so weitgehend vermieden werden.
- Die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche sind deutlich geringer als bei herkömmlichen Kochsystemen, dadurch brennen Speisen, die auf die Glaskeramik-Oberfläche geraten, nicht so stark ein.

Glaskeramik-Cuvette

Es ist wichtig, die Glaskeramik-Cuvette nach jeder Benutzung zu reinigen.

Achtung: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Scheuermittel oder kratzende Topfreiniger.

Normale Reinigung

Reinigen Sie die Glaskeramik-Cuvette immer dann, wenn sie leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Reiben Sie danach die Glaskeramik-Cuvette mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Von Zeit zu Zeit sollten Sie die Glaskeramik-Cuvette gründlich reinigen. Benutzen Sie dazu ein handelsübliches Glaskeramik-Reinigungsmittel. Danach säubern Sie die Glaskeramik-Cuvette gründlich mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, die Glaskeramik kann sonst beschädigt werden.

Übergekochte Speisen

Weichen Sie übergekochte Speisen zuerst mit einem feuchten Tuch ein und entfernen Sie die Schmutzreste mit einem Holzschaber und einem nicht kratzendem Schwamm (Teflonschwamm). Danach die Glaskeramik-Cuvette normal reinigen.

Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort, noch im heissen Zustand mit einem Holzschaber, sonst können Schäden an der Oberfläche der Glaskeramik-Cuvette entstehen. Nach dem Erkalten die Glaskeramik-Cuvette normal reinigen.

Flecken

Kalkflecken (verursacht durch übergekochtes Wasser), perlmuttartig glänzende Flecken und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit einem handelsübliches Glaskeramik-Reinigungsmittel. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, die Glaskeramik kann sonst beschädigt werden.

Wok-Pfanne

Achtung: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Scheuermittel oder kratzende Topfreiniger.

Die Wok-Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich spülen. Starke Verkrustungen vorher mit heissem Wasser aufweichen. Dann die Pfanne gut abtrocknen und trocken lagern. Die Wok-Pfanne ist spülmaschinengeeignet.

Wenn etwas nicht funktioniert

In den Induktions-Wok ist ein Kühlgebläse integriert, das sich abhängig von der Temperatur des Geräts automatisch zuschaltet. Nach dem Ausschalten der Kochzone läuft das Kühlgebläse eventuell noch einige Zeit nach.

Überschreitet die Temperatur im Gerät trotz zugeschaltetem Kühlgebläse einen bestimmten Wert, so wird automatisch die Leistung des Gerätes reduziert. Der Induktions-Wok arbeitet dann hörbar ungleichmässig.

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beheben. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

Störung	Ursache	Abhilfe
Anzeigen dunkel, Wok wird nicht warm.	Stecker oder Haushaltsicherung defekt?	Stecker bzw. Haushaltsicherung überprüfen oder erneuern
Abschalten des Kochfeldes nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Wok-Pfanne von der Cuvette nehmen, Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Anzeige für Kochstufe leuchtet nicht oder nur teilweise.	Anzeige defekt.	Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.
Anzeige für Kochstufe blinkt.	Überhitzung der Elektronik.	Abkühlen der Cuvette abwarten.
⊔ in der Anzeige, Wok wird nicht warm.	Keine oder ungeeignete Wok-Pfanne , Topferkennung hat das Kochfeld blockiert.	Nur Induktions-Rundboden-Wok-Pfannen verwenden, siehe „Zubehör“ Seite 7.
Wok wird nicht warm.	Bedienfeld-Verriegelung nicht aufgehoben?	Bedienfeld-Verriegelung aufheben, siehe Seite 11.
	Kühlung des Induktions-Elementes überlastet - Blinken der Kochstufenanzeige	Gerät abkühlen lassen. Bei häufigem Auftreten falsche Montage, Kundendienst rufen. Zuluftöffnung im Unterschrank unter dem Induktions-Wok und Abluftöffnung unter der Arbeitsplatte dürfen nicht verschlossen sein.
E blinkt in der Anzeige.	Elektronikfehler	Kundendienst rufen.
Sensortasten reagieren nicht mehr auf Berührung.	Töpfe, nasse Wischtücher oder ähnliches im Bedienbereich.	Freiräumen, Säubern und Trocknen des Glases im Bedienbereich.
	Sensoren haben sich in der Empfindlichkeit verstellt.	Siehe untenstehend „Was tun, wenn...“.

Was tun, wenn...

... eine Sensortaste oder mehrere nicht auf Berühren reagieren?

Mögliche Ursache: Die Sensortasten passen sich in Ihrer Tastempfindlichkeit ständig an die Umgebungsbedingungen an. Durch ungünstige Bedingungen, z.B. wenn Sie längere Zeit dagegenlehnen, kann es einige Minuten dauern, bis die Sensortasten wieder reagieren.

Warten Sie ca. 15 Min. oder Schalten Sie die Sicherung aus und wieder ein. Wiederholen Sie den Vorgang ggf. noch einmal!

Die Sensortasten haben sich justiert und reagieren nun wieder auf Berührung.

... auch nach zweimaligem Aus- und Einschalten der Sicherung eine Sensortaste oder mehrere nicht auf Berührung reagieren?

Mögliche Ursache: Sensortaste oder Bauteil defekt.

Erst wenn nach zweimaligem Aus- und Wiedereinschalten der Sicherung die Tasten nicht reagieren, schalten Sie bitt die Sicherung wieder aus und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

SERVICE/KUNDENDIENST

Service

Unser gut ausgebauter Kundendienst steht allen unseren Kunden zur Verfügung.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern
Überzeugen Sie sich, dass keine Fehlbedienung vorliegt.

Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen
Notieren Sie die folgenden Angaben, die Sie auf dem Typenschild in der Gebrauchsanweisung auf Seite 19 finden:
- Model Code **WOK 38 TCi O**
- PNC **949 480 192**

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zuberhörbestellung
- Technischen Rückfragen

Notieren Sie Ihre Beobachtungen genau, dies erleichtert die Vorbereitung und die Arbeit unseres Servicetechnikers.
Wählen Sie die Service-Nummer (siehe "Kundendienst"). Ihr Anruf wird automatisch zur nächstgelegenen Servicestelle geleitet.
Seien Sie bitte zu Hause, wenn der Servicetechniker kommt, denn er ist auf Ihre Informationen angewiesen.

Kundendienst

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9000 St. Gallen
Vonwilstrasse 15

4127 Birsfelden
Hauptstrasse 52

8604 Volketswil
Hözliwiesenstrasse 12

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittingen/Bern
Ey 5

1028 Préverenges
Le Trési 6

6916 Grancia
Zona Industriale

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg.)
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.
Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.



INSTALLATIONSANWEISUNG

⚠ **Achtung!** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Technische Daten

Gerätemasse	
Breite	380 mm
Tiefe	510 mm
Höhe	205 mm
Radius	R7
Ausschnittmasse - Aufliegender Einbau	
Breite	360 mm
Tiefe	490 mm
Radius	R5
Ausschnittmasse - Flächenbündiger Einbau	
Breite	360/386 mm
Tiefe	490/516 mm
Radius	R5/R10
Elektrische Daten	
Leistungsaufnahme ø Cuvette 300 mm	3500 W
Elektroanschluss	230 V ~ 50 Hz
Gesamtanschlusswert	3,5 kW
Stromstärke	15,2 A
Erforderliche Steckdose	Typ 23
Verlust Stand-by	2,5 W
Anschlusskabel-Länge	1,4 m

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60 350
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2
- EN 55014-1999-10
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

- 93/68/EWG CE Kennzeichnungs-Richtlinie
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03./05.1989 (EMV-Richtlinie einschliesslich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG)

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ EN 60 335-2-6. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien der Vereinigung örtlichen Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.
- Begrenzung dieser Raum-Breite 368 mm, Höhe 50 mm ab Unterseite des Woks, Tiefe 540 mm von hinten bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb des Woks gemäss dem für das betreffende Ortsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Elektrischer Anschluss

- Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.
- Der Netzanschluss des Einbauschaltkasten hat mit dem vorhandene Anschlusskabel und entsprechend dem Anschluss-Schema zu erfolgen. Es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt entsprechend der NIN 2000.
- **Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Das Typenschild ist auf der Unterseite des Woks angebracht.
- Vor der Inbetriebnahme evt. vorhandene Schutzfolien vom Glaskeramik-Wok abziehen.

Funktionstest

Nach der Montage und der elektrischen Installation muss ein Funktionstest vorgenommen werden.

Vorgehen:

1. Etwas Wasser in die Wok-Pfanne (WOK P6.0) giessen und diese in die Glaskeramik-Cuvette stellen.
2. Das Gerät gemäss Kapitel Bedienung ab Seite 9 einschalten.
3. Dei Wok-Pfanne von der Glaskeramik-Cuvette nehmen. Die Topferkennung muss  anzeigen.
4. Das Gerät gemäss Kapitel Bedienung ab Seite 9 ausschalten.

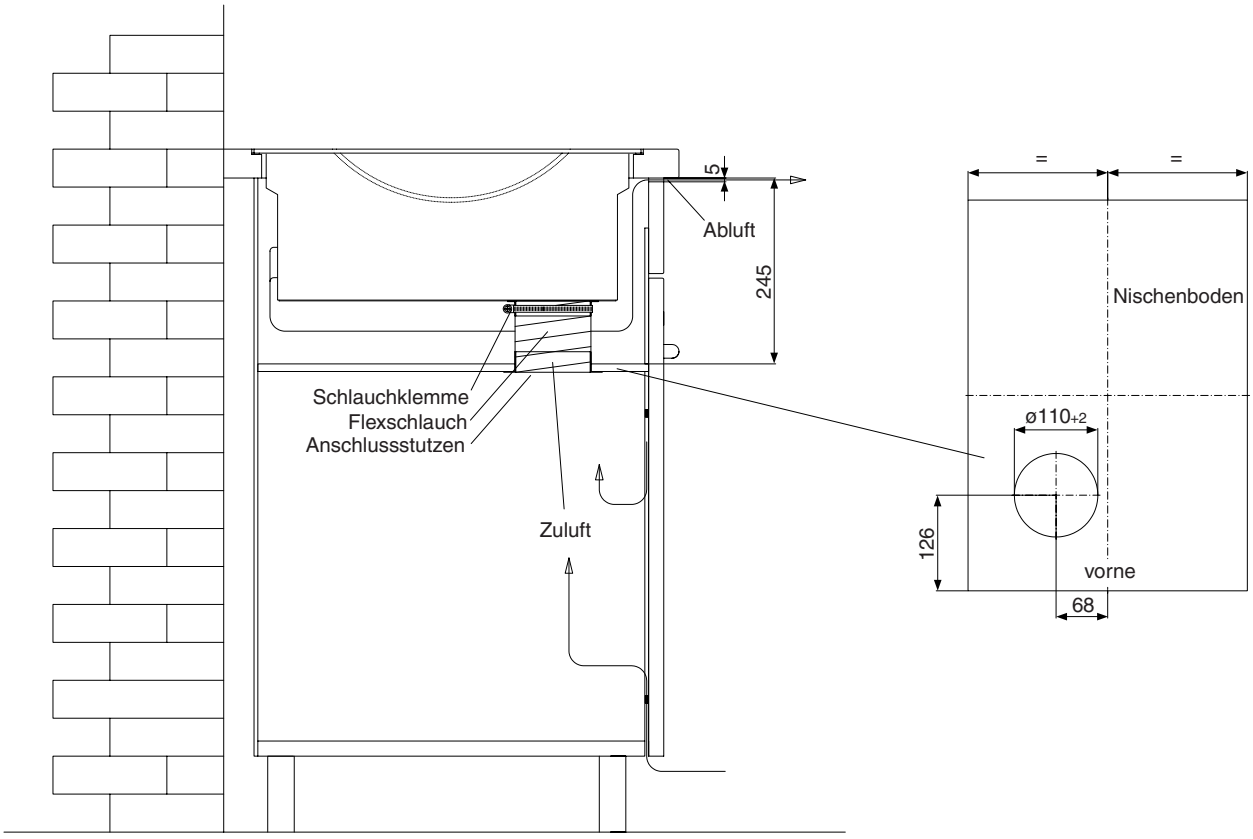
Typenschild

Model Code
WOK 38TCi O
PNC **949 480 192**

Zu- und Abluftführung

Eine optimale Luftzirkulation ist unabdingbar für eine störungsfreie Funktion des Induktions-Wok. Beachten Sie daher bitte unbedingt folgende Punkte (siehe auch nachstehende Zeichnung).

- Die Temperatur der Zuluft muss unter 30 °C liegen.
- Das Gerät ist so einzubauen, dass eine strenge Lufttrennung zwischen Zu- und Abluft gewährleistet ist, d.h. dass sich die Abluft nicht direkt mit der Zuluft vermischen kann.
- Der Induktions-Wok darf nicht direkt von anderen Geräten (Backofen etc.) erwärmte oder fettige Luft ansaugen.
- Der Induktions-Wok darf nicht über einen sich im Unterschrank befindlichen Backofen oder einem sonstigen Wärme abgebenden Gerät montiert werden.
- Für die Abluft muss ein mindestens 5 mm breiter Spalt unterhalb der Arbeitsplatte vorhanden sein, der über die gesamte Möbelbreite reicht. So entsteht eine Abluftöffnung von mindestens 20 cm^2.
- Die Tür des Unterschranks muss durch Anschlagpuffer so weit offengehalten werden, dass rundum ein Spalt von mindestens 3 mm zur Luftzufuhr offen bleibt.
- Die Zuluft-Öffnung im Zwischenboden darf nicht durch in den Unterschrank gestellte Gegenstände blockiert werden.
- Auch bei einem Einbau in eine "Kochinsel" muss auf strenge Lufttrennung zwischen Zu- und Abluft geachtet werden!



Einbau/Montage in Arbeitsplatte: aufliegender Einbau (beschichtet, belegt, Inox oder Stein)

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien sowie die Verordnung der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

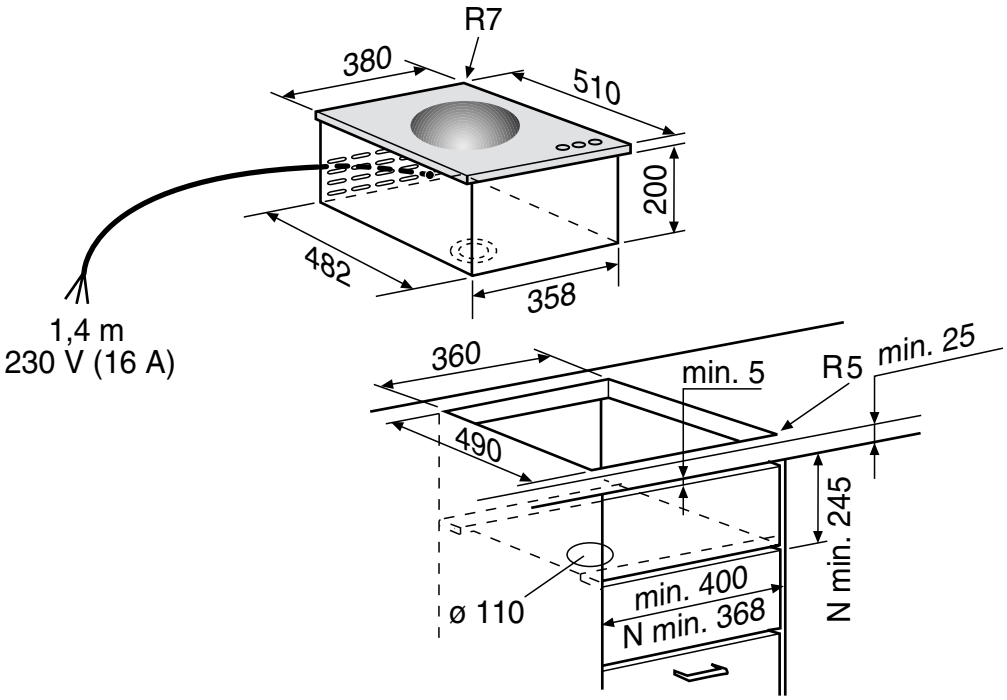
1. Der seitliche Abstand des Arbeitsplatten-Ausschnittes zu einem Hochschrank muss mindestens 300 mm und zur Rückwand mindestens 50 mm betragen.
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenen Ausschnittmassen ausschneiden. Die Toleranzmasse müssen eingehalten werden. Die Ausschnittfläche der Arbeitsplatte mit geeignetem Lack gegen Feuchtigkeit versiegeln.
3. Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Woks mit Fugenmaterial voll ausgefüllt werden.
4. Das beiliegende Dichtungsband muss an der Unterseite des Woks aufgeklebt werden.
5. Die Arbeitsplatte im Auflagebereich der Dichtung gut reinigen.
6. Wok von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken. Sein grosses Eigengewicht erfordert keine zusätzliche Befestigung.

Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmassen auftragen, da im Falle eines Ausbaus des Woks die Dichtung einerseits und die Arbeitsplattenoberfläche andererseits Schaden nehmen könnten.
Achtung: Bei nicht korrektem Einbau würde der Ausbau im Servicefall erschwert, der Wok und die Arbeitsplatte können beschädigt werden.
Achtung: Unter dem Wok muss als Berührungsschutz ein demontierbarer Nischenboden mit einem Ausschnitt ø 110 mm für den Zuluft-Schlauchstutzen montiert sein.

Ausbau des Woks

1. Wok stromlos machen.
2. Einen sauberen Spachtel als Schutz auf die Arbeitsplatte legen. Danach vorsichtig mit dem Stechbeitel unter den Rand des Woks fahren und anheben.
3. Bei einem neuen Einbau ist zu beachten, dass die alte Dichtung komplett sauber entfernt und eine neue Dichtung angebracht wird (erhältlich beim Ersatzteilverkauf).

Aufliegender Einbau WOK 38TCi O



Anschluss an bauseitige Abzeigdose oder Steckdose Typ 23

Einbau/Montage: flächenbündiger Einbau in Arbeitsplatten aus Stein

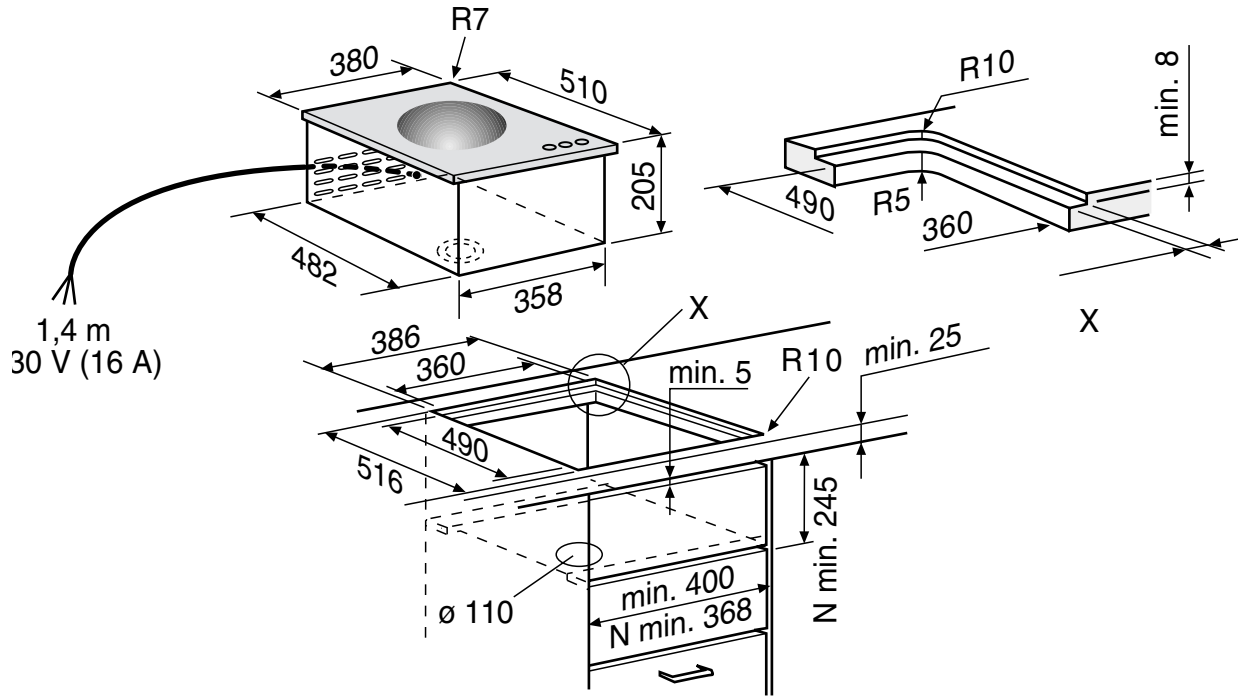
Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien sowie die Verordnung der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

1. Der seitliche Abstand des Arbeitsplatten-Ausschnittes zu einem Hochschrank muss mindestens 300 mm und zur Rückwand mindestens 50 mm betragen.
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenen Ausschnittmassen ausschneiden. Die Toleranzmasse müssen eingehalten werden.
3. Die Arbeitsplatte im Ausschnitt und im Falz gut reinigen.
4. Beiliegendes Moosgummiband (2x10x2400 mm) muss (zur Schlagdämpfung und zur Verhinderung, dass auf keinen Fall Silikon-Fugendichtmittel beim Ausfugen unter den Wok laufen kann) auf die Ausschnitt-Auflagefläche aufgeklebt werden.
   Achtung: Bei nicht korrektem Einbau würde der Ausbau im Servicefall erschwert. Der Wok und die Arbeitspatte können dadurch beschädigt werden.
5. Wok vorsichtig in den Ausschnitt legen und ausrichten, damit nach allen Seiten eine gleich grosse Fuge entsteht. Der Wok wird nicht befestigt!
   Achtung: Unter dem Wok muss als Berührungsschutz ein demontierbarer Nischenboden mit einem Ausschnitt ø 110 mm für den Zuluft-Schlauchstutzen montiert sein.
6. Wok und Arbeitsplatte im Fugenbereich (z.B. mit Isopropyl-Alkohol S-150 und fuselfreiem Tuch) reinigen und die Fuge mit einem temperaturbeständigen (mindestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel (z.B. Pactan 6076 anthrazit) ausfüllen. Info: Da der Wok und der Arbeitsplatten-Ausschnitt einer gewissen Masstoleranz unterliegt, kann die Fugenbreite variieren (min. 2 mm).

Ausbau des Woks

1. Wok stromlos machen.
2. Die bauseits angebrachte Silikon-Fugen-Dichtmasse mit geeignetem Messer dem Wok entlang in der kompletten Fugentiefe aufschneiden. Den Wok von unten an der Unterbauschale mit Spachtel vorsichtig anheben.
3. Bei einem neuen Einbau ist zu beachten, dass die alte Silikon-Masse und das Moosgummiband komplett sauber entfernt und ein neues Moosgummiband zur Schlagdämpfung wieder montiert wird (erhältlich beim Ersatzteilverkauf, 2x10x2400 mm). Der Einbau erfolgt gemäss Einbau/Montage-Text.

Flächenbündiger Einbau WOK 38TCi O



Anschluss an bauseitige Abzeigdose oder Steckdose Typ 23

Electrolux

ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

The Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit grösste Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) in einem Wert von rund 14 Mrd. USD.