

WOK à induction professionnel GLW

Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit.

Il a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation.

Nous vous remercions de votre confiance.

Sommaire

Informations techniques
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation
Guide d'utilisation de votre appareil de cuisson à induction
Comment fonctionne votre appareil
Casserolierie recommandée
Comment préserver et entretenir votre appareil
Petites pannes et remèdes
Garantie

2
2
3
4
6
6
8
9

Tout au long de la notice,
Ce symbole:



vous signale les consignes de
sécurité.

Informations techniques

Modèle:	GLW 3000 / GLW 3500
Nom:	Appareil de cuisson WOK à induction posable
Matériaux:	INOX / VITROCERAMIQUE
Puissance:	3000W ou 3600 W selon le modèle
Réseau électrique:	Monophasé 208/240V +/-10% 60Hz
Courant :	13 ou 16 A selon le modèle
Commande :	Clavier à touches capacitatives 20 niveaux de puissance et minuterie de 1 à 99 min.
Dimensions Produit	L 390 X P 430 X H 160 mm
Dimension du bol Vitrocéramique	300 mm
Diamètre Inducteur WOK:	280 mm
Poids maxi réparti autorisé sur le produit:	15 kg
Poids net du produit:	10,5 kg

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

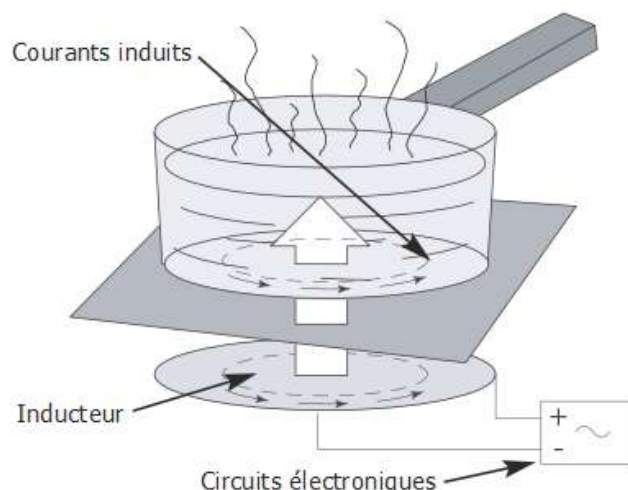
FR

Principe de l'induction

A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément la chaleur produite aux aliments.

La cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** avec un rendement énergétique très élevé.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants



EN

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

DE

PT



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

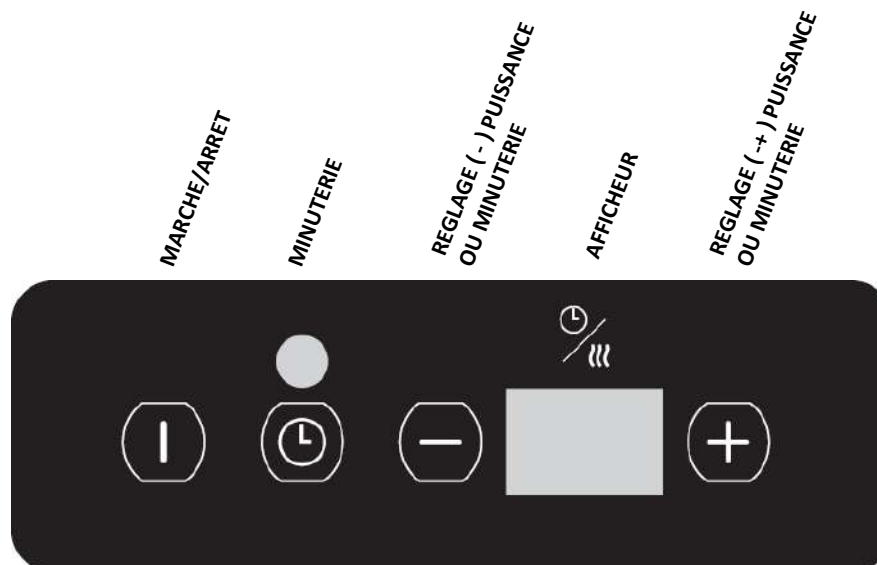
N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité



Mise en marche de l'appareil

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 208/240V 60Hz.



Appuyer sur la touche MARCHE / ARRET pour mettre en route le produit. La valeur "0" s'affiche sur l'afficheur indicateur du niveau de puissance ou de température. Aucune puissance n'est encore envoyée à ce stade.

Appuyer ensuite sur une des touches (+) Puissance/Température, afin d'envoyer la puissance dans la casserole WOK. L'afficheur indique alors le niveau de puissance ou de température correspondant à la touche.

Arrêt de l'appareil

Appuyer une nouvelle fois sur la touche « **MARCHE/ARRET** » pour arrêter le produit. La puissance est coupée et les afficheurs s'éteignent.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « **H** » clignote sur l'afficheur tant que la température sur la vitro dé-passe 60°C.

Réglage de minuterie



L'activation de la minuterie s'effectue par un appui sur la touche « **Sélection minuterie** ». Le voyant minuterie s'allume et le message « **ti** » s'affiche durant 3 seconde.

La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches (+) et (-) **MINUTERIE**. La durée de la minuterie est comprise entre 1 et 99 minutes.

Un signal sonore informe l'utilisateur lorsque la minuterie est terminée.

La fin de la minuterie force l'arrêt de la puissance.

Pour arrêter le BIP sonore émis en fin de minuterie, un bref appui sur une des touches suffit.

Un nouvelle appui sur la touche « **Sélection minuterie** » permet de revenir en mode réglage température. Le voyant minuterie s'éteint et le message « **te** » s'affiche durant 3 seconde.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de puissance

Lorsqu'une casserole WOK compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur puissance indique de manière permanente le niveau de réglage. Le niveau affiché est soit un niveau de puissance compris entre 1 et 20.

Il est à tout moment possible d'appuyer sur les touches (+) ou (-) PUISSANCE pour augmenter ou diminuer le niveau de réglage de puissance.

GLW 3000				GLW 3500			
Niveau	Puissance	Niveau	Puissance	Niveau	Puissance	Niveau	Puissance
1	50	12	1200	1	50	12	1600
2	100	13	1400	2	100	13	1800
3	150	14	1600	3	150	14	2000
4	200	15	1800	4	200	15	2200
5	300	16	2000	5	300	16	2400
6	400	17	2200	6	400	17	2600
7	500	18	2400	7	600	18	2900
8	600	19	3700	8	800	19	3200
9	700	20	3000	9	1000	20	3500
10	800	Courant	13A	10	1200	Courant	16A
11	1000			11	1400		

Dès que la casserole Wok est retirée du foyer, l'afficheur du niveau de puissance indique l'absence de la casserole Wok par un clignotement lumineux.

Si l'afficheur du niveau de puissance clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Affichage de message spécifiques

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Fx ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

Casserolerie

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et positionner un niveau de puissance : **si l'indicateur reste fixe**, votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas reconnu et n'est pas utilisable**.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il "s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.
- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.
- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

• NOTE

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.

Respecter un diamètre maximum d'utilisation de 380 mm.

Seuls les récipients de type "Wok" sont adaptés à votre appareil. Ils doivent avoir une courbure adaptée à la courbure du bol vitrocéramique.



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes

Comment préserver et entretenir votre appareil

Eviter les chocs avec les récipients.

Le bol en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

Ne pas laisser un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne pas faire réchauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne pas préchauffer des aliments sur le niveau de puissance maximum réglé, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

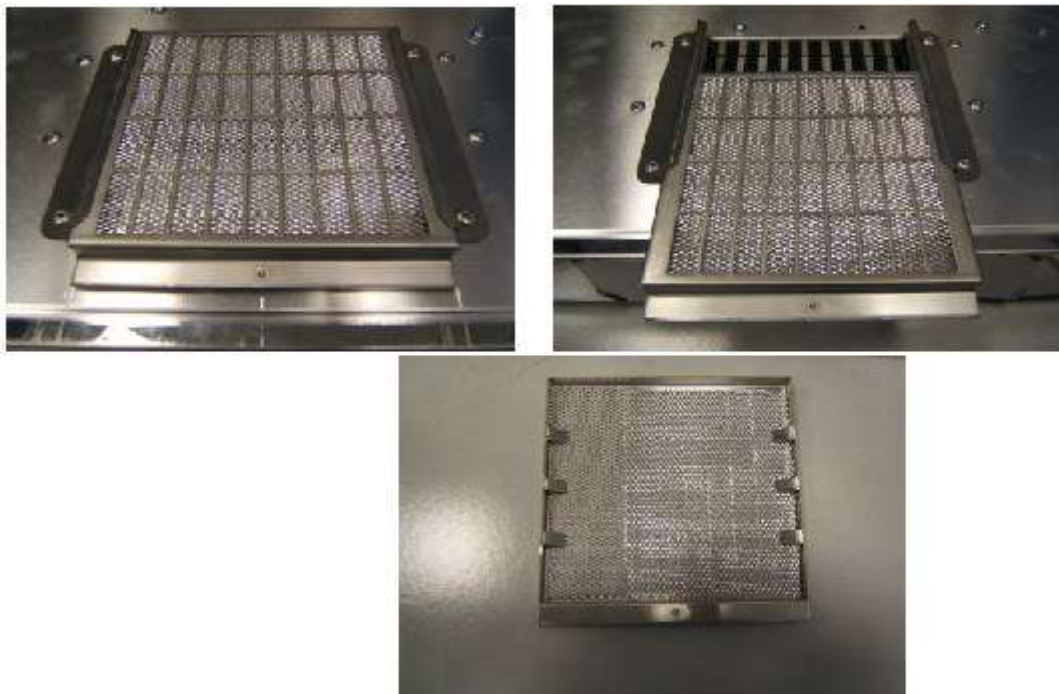
Le niveau de puissance maximum (niveau 20) est réservé pour l'ébullition et les fritures.



Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

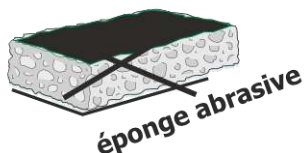
Comment préserver et entretenir votre appareil

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le **filtre** placé sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.	RIEN: C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique.
Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.	Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande	Si le défaut ne disparaît pas, faites appel au Service Après-Vente.
Une indication « F7 » est présente sur l'afficheur du produit.	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspecter la ventilation de l'appareil et voir si elle est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas , un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Les circuits électroniques fonctionnent mal.	Debrancher puis rebrancher le produit si le problème persiste. Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Voir rubrique casseroles.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du bol vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.		

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DERÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.

Professionnal induction WOK

GLW

User's guide

For your WOK induction hob



Dear Customer,
We would like to congratulate you on the purchase.

This one has been manufactured according to the very latest developments, using modern, safe electrical and electronic components.

Please take the time to read this user's guide before using this appliance.
Thank you for your confidence in our products.

Contents

Technical information	12	Throughout this guide:
Declaration of Compliance and disposal of appliance	12	
Using your induction hob	13	
How the hob works	14	
Cookware recommended	16	
How to maintain and care for your hob	16	
Small problems and their remedies	18	
Garantie	19	



Indicates important
Safety information

Technical specifications

Model:	GLW 3000 / GLW 3500
Name:	WOK induction hob
Matériaux:	Stainless steel and EZ / Vitroceramic plate
Power:	3000W or 3500W according to the version
Electricity supply:	single phase 208/240v +/-10% 50Hz or 60Hz
Current:	13A or 16 A according to the version
Controls	Capacitive touch control. 20 Power setting and timer up to 99min
Dimensions of appliance:	W 390 X D 430X H 160mm
Dimensions of the vitroceramic plate	300 mm
Dimensions of the inductor:	280 mm
Maximum weight allowed on the appliance:	15 kg
Net weight of the appliance:	10,5 kg

Compliance and waste statement



This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

The packing materials in which this appliance is packed are recyclable. Please recycle them by disposing of them in the appropriate containers at your local facility. In so doing, you will be making a contribution to the protection of the environment.

At the end of its useful life, the appliance to be scrapped must be destroyed in accordance with the applicable national regulations that govern the elimination and recycling of waste.

We recommend you contact a company that specialises in waste disposal.



WARNING :

To avoid all risks associated with the destruction of the appliance, ensure that it is disconnected from the mains and that the mains cable is removed.

PLEASE NOTE !

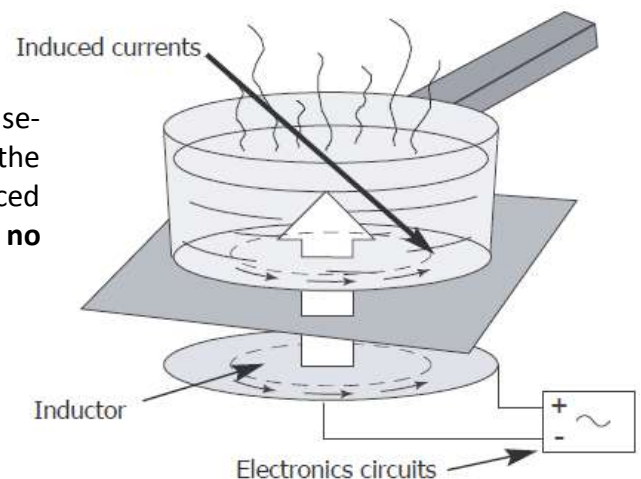
When destroying the appliance, local rules and the applicable regulations in your country or geographical zone must be adhered to.

Using your hob safety

The induction principle

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the base of the pan which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs. Cooking takes place with **practically no energy loss** with a very high energy output.

If you have a heart pacemaker
Or other active implant fitted :



The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations. Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor.



If a crack appears in the surface of the glass, disconnect the appliance immediately from the mains supply to avoid the risk of electric shock. To do this, remove the fuses or operate the cut-off switch.

Do not use your appliance again until the vitroceramic glass has been replaced.

Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is.

Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.

Do not clean your hob with huge amounts of water. Use a little bit of household alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their After Sales Service or a person with similar qualifications to avoid risk.

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

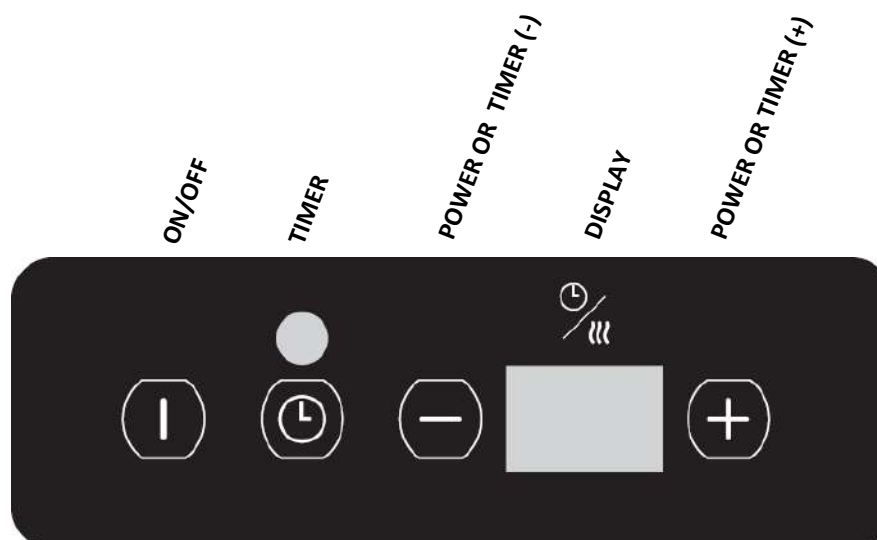
Only use pans of the type and size recommended.

Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

Your induction cooking appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.

Operating instruction



Switch On the device

Connect your device on the adapted electric socket of a single-phase network 230 V, 50 Hz.



Press the « **ON/OFF** » touch to switch on the device. The value « 0 » displays on the indicator of power. Still no power is sent at that point.

Press either the power touches **(+)** to send power to the pan. The power display indicates the power set into the pan.

Switch Off the device

Press the « **ON/OFF** » touch to switch off the product. The power is cut and the display turns off.

After removing the pan from the cooktop, an « H » (stands for « Hot ») might be flashing on the display as long as the temperature on the vitroceramic glass exceeds 60°C.

Timer setting

For activate the timer press the **(timer)** touch. The timer light switch on and there is « **ti** » message on the display for 3 second.



Press **(+)** and **(-)** to adjust the timer. The duration of the timer is between 1 and 99 minutes.

The end of the timer forces the stop of the power. The product is automatically switched off. To stop the sound emitted at the end of the timer, a brief press on any touches is enough.

For desactivate the timer press the **(timer)** touch. The timer light switch off and there is « **te** » message on the display for 3 second.

Operating instruction

Power setting

Place an induction-friendly pan on the cooktop to start using the product. The power display indicates the level of regulation. Make sure the pan is not empty.

To adjust the power level press **(+)** or **(-)** POWER

Powers levels: form 1 to 20.

GLW 3000				GLW 3500			
Level	Watts	Level	Watts	Level	Watts	Level	Watts
1	50	12	1200	1	50	12	1600
2	100	13	1400	2	100	13	1800
3	150	14	1600	3	150	14	2000
4	200	15	1800	4	200	15	2200
5	300	16	2000	5	300	16	2400
6	400	17	2200	6	400	17	2600
7	500	18	2400	7	600	18	2900
8	600	19	3700	8	800	19	3200
9	700	20	3000	9	1000	20	3500
10	800	Current	13A	10	1200	Current	16A
11	1000			11	1400		

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. If the display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technologie.

Display of specific message

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

A flashing error code « **Fx** » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

The code error flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually unplug and replug the unit, and then relaunch the device using the « **On/Off** » touch.

If a code error becomes permanent without having the possibility of cancelling it by trying to relaunch the device, it is advised to get in touch with the after-sales service specified by the retailer of the product.

Cookware Recommended

Your induction Wok is able to recognize the majority of pans and recipients.

Testing a pan: place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator 4 stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**. You can also test with the aid of a magnet: if it “sticks” to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

Induction-compatible pans are:

- **enamelled steel pans** with or without a nonstick coating.
- **stainless-steel pans** designed for induction. Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test.
- **cast-iron pans** with or without an enamelled base.
- **aluminium pans with special bases.**

Pans must rest on the stainless steel collar high border the WOK glass to avoid any shock between the pan and the glass

• **NOTE**

Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.

Do not use flat-bottomed recipients on your WOK induction cooktop.



Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces

Respect a maximum working diameter of 380 mm .
Only WOK type recipients are suited : they must have a curvature adapted to the curvature of the ceramic bowl.

How to maintain and care for your hob

Avoid shocks when handling the pans.

The glass surface is very strong, however it is not unbreakable.

Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Centre your pan on the induction cooking zone.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

Do not pre-heat foodstuffs on the **highest power setting** if you are using a pan with an anti-stick coating (of the teflon type) without or with a tiny amount of cooking fat or oil.

Do not heat an unopened tin can, as it might burst.

Use maximum power (3500W) only for boiling or deep-frying.

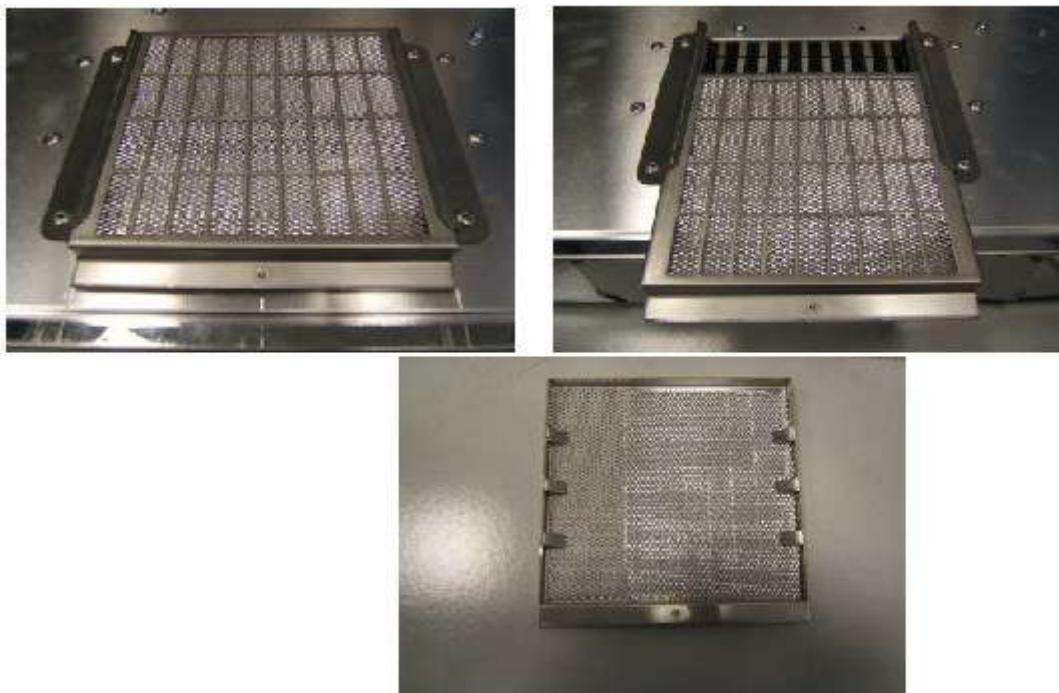


Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the induction cooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

All these defects that do not cause a non-operation or inability to use are not covered by the guarantee.

How to maintain and care for your hob

Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloos and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroceramic glass dough
Inlays following the over-flowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroceramic glass product



Powder



Abrasive sponge



Cream



**Sanitary sponge
special delicate dishes**

Small problems and their remedies

If you think that your hob is not functioning correctly this does not necessarily mean that a fault has occurred. Please verify the following in all cases :

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of your device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation
« F- » appears on the power or temperature display	There is a touch activated permanently on the control keyboard	If the default doesn't disappear, call the after-sales service
« F7 » appears on the power or temperature display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, another code appears on the display	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 12 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cookings	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water
If the vitroceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.		

Garantee

Keep the proof of purchase to use the guarantee service of your product.

Any modification such as drilling, welding, criimping, clinching, etc., is not permitted and is not covered by the manufacturer's warrenty.

Any wrong modification or installation, which does not respect our standards, is not covered by the manufacturer's warranty and will be permanently suspended.

The guarantee is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical specifications. Opening the product cancels any form of warranty.

Any defects in appearance caused by the use of abrasive products or friction of cookware on the ceramic glass hob that does not result in a non-functioning or inability to use the appliance is not covered in the guarantee. The vitroceramic glass and the casing are not subject to warranty.

ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE PERFECTLY AND HOW IT WORKS.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIRS.**
- **USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS.**

In case of a claim or if you wish to order spare parts from your distributor, please specify the full reference numbers of your appliance (appliance type and serial number). This information appears on the plate fixed under the metal casing of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this booklet are for information purposes only and do not imply commitment from the manufacturer. Concerned about the quality of our products, we reserve the right to carry out necessary changes or improvements without prior notice.

Original spare parts: ask your retailer for certified original spare parts during a maintenance operation.

Profi-Induktionswok GLW

Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher



Verehrte Kundin, Verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf.

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik und mit den modernstenelektrischen und elektronischen Bauteilen, die absolute Sicherheit bieten, hergestellt.

Nehmen Sie sich Zeit und lesen diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	22
Konformitätserklärung, Entsorgung und Installationshinweise	22
Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher	23
Funktionsweise des Geräts	24
Geeignete Töpfe und Pfannen	26
Pflege und Instandhaltung des Geräts	26
Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe	28
Garantie	29

Achten Sie in der ganzen Anleitung auf dieses Symbol:



und die entsprechenden Sicherheitshinweise.

Technische Daten

Modell:	GLW 3000 / GLW 3500
Name:	Induktionswok zum freistehenden Gebrauch
Werkstoffe:	EDELSTAHL / GLASKERAMIK
Heizleistung:	3000W oder 3600 W je nach Modell
Stromversorgung:	einphasig 208/240V +/-10% 60Hz
Strom:	13 oder 16 A je nach Modell
Bedienung:	Bedienfeld mit Touch-Control-Tasten 20 Leistungsstufen und Timer von 1 bis 99 min.
Abmessungen des Geräts	B 390 X T 430 X H 160 mm
Abmessung der Glaskeramikschiessel	300 mm
Induktions-Durchmesser Wok:	280 mm
Zulässiges Gesamtgewicht auf dem Gerät:	15 kg
Nettogewicht des Geräts:	10,5 kg

Konformitätserklärung und Entsorgung



Das Produkt entspricht den aktuellen EU-Richtlinien. Dieser Punkt ist von uns in der EG-Konformitätserklärung bestätigt. Bei Bedarf können wir die entsprechende Konformitätserklärung bereitstellen.

Die Verpackungsmaterialien des Geräts sind recycelbar. Bringen Sie sie zu den speziell hierfür vorgesehenen Containern und tragen so zum Recycling und damit zum Umweltschutz bei.



Am Ende der Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den gültigen landesspezifischen Vorschriften zur Entsorgung und Wiederverwendung zerstört werden. Es wird empfohlen, ein Fachunternehmen für Abfallentsorgung zu kontaktieren.

WARNUNG:

Um Gefahren im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts vorzubeugen, trennen Sie das Gerät vom Netz und ziehen das Netzkabel vom Gerät ab.

HINWEIS!

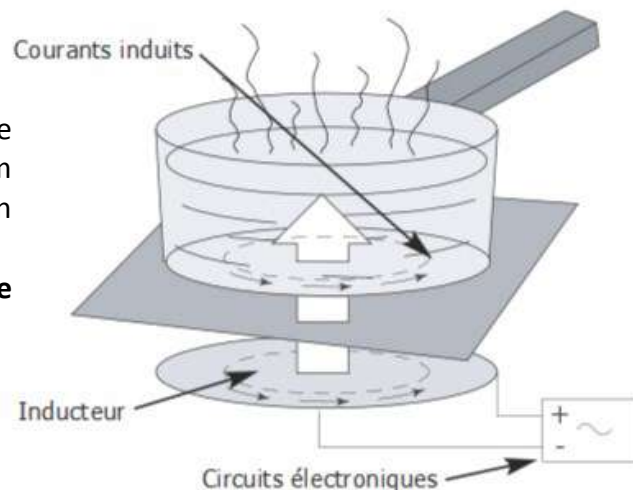
Beachten Sie die lokalen und nationalen Vorschriften für die Zerstörung des Geräts.

Prinzip der Induktion

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Leistungsstufe ausgewählt wurde, erzeugen die elektronischen Kreise im Boden des Gefäßes Induktionsstrom; die Wärme wird an den Topfinhalt weitergegeben.

Der Garvorgang erfolgt **praktisch ohne Energieverluste** mit einem sehr hohen energetischen Wirkungsgrad.

Hinweis für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten



Der Betrieb des Geräts erfüllt die gültigen Normen zum Schutz gegen elektromagnetische Störungen. Der Induktionskocher erfüllt ebenfalls die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 89/336/EWG). Von der Auslegung her ist sichergestellt, dass der Betrieb weiterer elektrischer Geräte nicht gestört wird, insofern als diese dieselben Vorschriften erfüllen.

Der Induktionskocher erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Zur Vorbeugung von Störbeeinflussungen zwischen Kochgerät und Herzschrittmacher muss der letztere den einschlägigen Vorschriften entsprechen. Diesbezüglich können wir ausschließlich Haftung für unser eigenes Produkt übernehmen. Informationen zur Konformität des Herzschrittmachers und zur eventuellen Unverträglichkeit erteilt Ihnen sein Hersteller oder Ihr Hausarzt.



Sollte sich ein Riss auf der Ceranfläche bilden, das Gerät sofort abschalten, um einem Stromschlag vorzubeugen.

Hierfür die Schmelzsicherungen entfernen oder den Schutzschalter betätigen.

Das Gerät bis zum Austausch der Ceranplatte nicht in Gebrauch nehmen.

Das Gerät darf nicht als Ablage dienen.

Kontrollieren Sie, dass die Kochzonen des Induktionskochers von keinen Netzkabeln eines in der Nähe angeschlossenen elektrischen Geräts berührt werden.

Benutzen Sie zum Garen in keinem Fall Aluminiumpapier, und stellen Sie niemals mit Aluminium verpackte Erzeugnisse oder Tiefkühlprodukte im Aluminiumbehälter direkt auf das Kochfeld.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

Reinigen Sie das Kochfeld niemals mit viel Wasser. Benutzen Sie etwas Reinigungsalkohol.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit gleichwertiger Qualifizierung ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, um von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, und auch nicht von Personen ohne entsprechende Erfahrung bzw. Kenntnisse, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser im Vorfeld Anweisungen zur Benutzung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Beim Gebrauch des Geräts auf Gegenstände, die vom Benutzer getragen werden, achten: Ringe, Uhren und ähnliche können in unmittelbarer Nähe zum Kochfeld heiß werden.

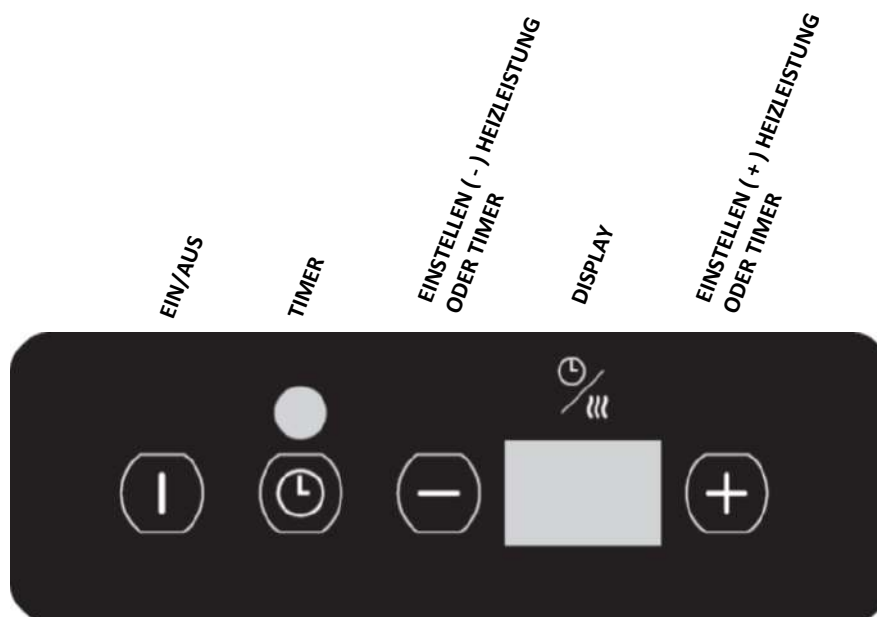
Ausschließlich empfohlene Töpfe und Pfannen - in Bezug auf die Art und die Größe - benutzen.

Reparaturen dürfen lediglich von entsprechend geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Personen durchgeführt werden.

Darauf achten, dass die Beschichtungen und Zonen in unmittelbarer Nähe keine Metallflächen besitzen.

Funktionsweise des Geräts

Sicherer Gebrauch des Geräts



Ingangsetzen des Geräts

Schließen Sie das Gerät an den geeigneten Stecker eines einphasigen Stromnetzes 208/240V 60Hz an.



Zum Einschalten des Geräts drücken Sie die Taste EIN/AUS. Der Wert "0" erscheint am Display der Leistungsstufe oder Temperatur. Noch wird keine Hitze erzeugt.

Drücken Sie anschließend eine der Tasten **(+)** Leistungsstufe/Temperatur, um den Heizbetrieb des Woks zu starten. Jetzt zeigt das Display die Leistungsstufe oder Temperatur an, die der Taste entspricht.

Abschalten des Geräts

Zum Abschalten drücken Sie erneut auf die Taste **"EIN/AUS"**. Der Heizbetrieb wird unterbrochen, und die Displayanzeigen schalten sich aus.

Nach Ausschalten einer Kochzone blinkt das Symbol **"H"** am Display, bis die Temperatur der Ceranplatte unter 60°C sinkt.

Einstellen des Timers



Der Timer wird durch Drücken der Taste **"Auswahl Timer"** eingestellt. Die Timeranzeige geht an und die Meldung **"ti"** erscheint 3 Sekunden lang.

Die gewünschte Garzeit wird mit den Tasten **(+)** und **(-) TIMER** eingestellt. Die Einstellzeit des Timers beträgt zwischen 1 und 99 Minuten.

Mit einem akustischen Signal wird der Benutzer informiert, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Ablauf der eingestellten Zeit bewirkt das Abschalten des Heizbetriebs.

Zum Abstellen des am Ende ertönenden Pieptons reicht ein kurzer Druck auf eine der Tasten.

Durch erneutes Drücken der Taste **"Auswahl Timer"** kann man in den Temperatureinstellmodus zurückkehren. Die Timeranzeige geht aus und die Meldung **"te"** erscheint.

Funktionsweise des Geräts

Sicherer Gebrauch des Geräts

Einstellen der Heizleistung

Wird ein induktionstauglicher Wok auf die Kochzone gestellt, zeigt das Heizleistungs-Display den Einstellwert ständig an. Angezeigt wird eine Leistungsstufe zwischen **1 und 20**.

Es ist jederzeit möglich, die Taste **(+)** oder **(-)** HEIZLEISTUNG zum Erhöhen bzw. Senken der eingestellten Leistungsstufe zu drücken.

GLW 3000				GLW 3500			
Leistungs-	stufe	Leistungs-	stufe	Leistungs-	stufe	Leistungs-	stufe
1	50	12	1200	1	50	12	1600
2	100	13	1400	2	100	13	1800
3	150	14	1600	3	150	14	2000
4	200	15	1800	4	200	15	2200
5	300	16	2000	5	300	16	2400
6	400	17	2200	6	400	17	2600
7	500	18	2400	7	600	18	2900
8	600	19	3700	8	800	19	3200
9	700	20	3000	9	1000	20	3500
10	800	Strom	13A	10	1200	Strom	16A
11	1000			11	1400		

Sobald der Wok von der Kochzone entfernt wird, blinkt das Heizleistungs-Display und weist darauf hin, dass die Kochzone frei ist. Blinkt das Heizleistungs-Display, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass der Werkstoff des Gefäßes für Induktion nicht geeignet ist.

Anzeige spezifischer Meldungen

Das Gerät arbeitet sicher. Die Temperaturwerte und andere elektrische Daten werden ständig kontrolliert, um dem Benutzer jederzeit den höchsten Leistungs- und Sicherheitsgrad zu bieten.

Wird beim Gebrauch eine Unregelmäßigkeit erfasst, kann es zum Abschalten des Geräts kommen, und am Display blinkt ein Fehlersymbol "Fx".

Das Fehlersymbol blinkt solange, bis der Benutzer das Gerät selber mit der Taste **"EIN/AUS"** wieder in Gang setzt.

Sollte ein Fehlersymbol ständig angezeigt bleiben, ohne dass es storniert und ohne dass das Gerät wieder in Gang gesetzt werden kann, ist der vom Fachhändler genannte Kundendienst zu kontaktieren.

Töpfe und Pfannen

Der Induktionskocher erkennt automatisch die meisten Gefäße.

Kochtopf-Test: Stellen Sie Ihr Gefäß auf die Kochzone und regeln eine Leistungsstufe: **Leuchtet die Anzeige stetig**, ist das Gefäß **induktionstauglich**; **blinkt** die Anzeige, wird das Gefäß **nicht erfasst und ist nicht tauglich**.

Sie können auch einen Magnettest machen: Bleibt der Magnet am Topfboden "haften", ist der Topf induktionstauglich.

Induktionstauglich sind:

- **Gefäße aus emailliertem Stahl** mit oder ohne Antihafbeschichtung
- **Gefäße aus Gusseisen** mit oder ohne emaillierten Boden Emaillierte Böden verhindern ein Verkratzen der Glaskeramik des Geräts.
- **Gefäße aus Edelstahl**, geeignet für Induktion. Die meisten Edelstahltöpfe sind induktionstauglich, wenn sie den Kochtopf-Test bestehen.

- **Gefäße aus Aluminium mit speziellem Boden.**

• HINWEIS

Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium (ohne speziellen Boden), Kupfer, nichtmagnetischem Edelstahl sind für Induktion nicht geeignet.

Die gewählte Leistungsanzeige wird in diesem Fall blinken.

Der maximale Nutzungsdurchmesser beträgt 380 mm.

Es dürfen keine anderen Gefäße außer Woks mit diesem Gerät verwendet werden. Sie müssen eine Wölbung haben, die der Wölbung der Glaskeramikschiessel entspricht.



Kunststoffgefäße dürfen nicht auf warme Flächen gestellt werden.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Vermeiden Sie Stöße und Schläge mit Kochtöpfen.

Die Glasschiessel ist zwar sehr widerstandsfähig, ist aber nicht bruchstark.

Vermeiden Sie ein Reiben der Gefäße auf der Ceranfläche des Geräts.

Lassen Sie keine leeren Gefäße auf der Kochzone stehen.

Wärmen Sie keine geschlossenen Konservendosen auf, sie könnten platzen.

Diese Unregelmäßigkeiten, die zu keinem Funktionsausfall und zu keiner Untauglichkeit des Geräts führen, sind von der Garantie nicht

gedeckt.

Wärmen Sie Lebensmittel nicht mit der höchsten Leistungsstufe vor, wenn Sie ein antihafbeschichtetes Gefäß (Teflon) benutzen, bei dem kein Fett oder nur sehr wenig Fett gebraucht wird.

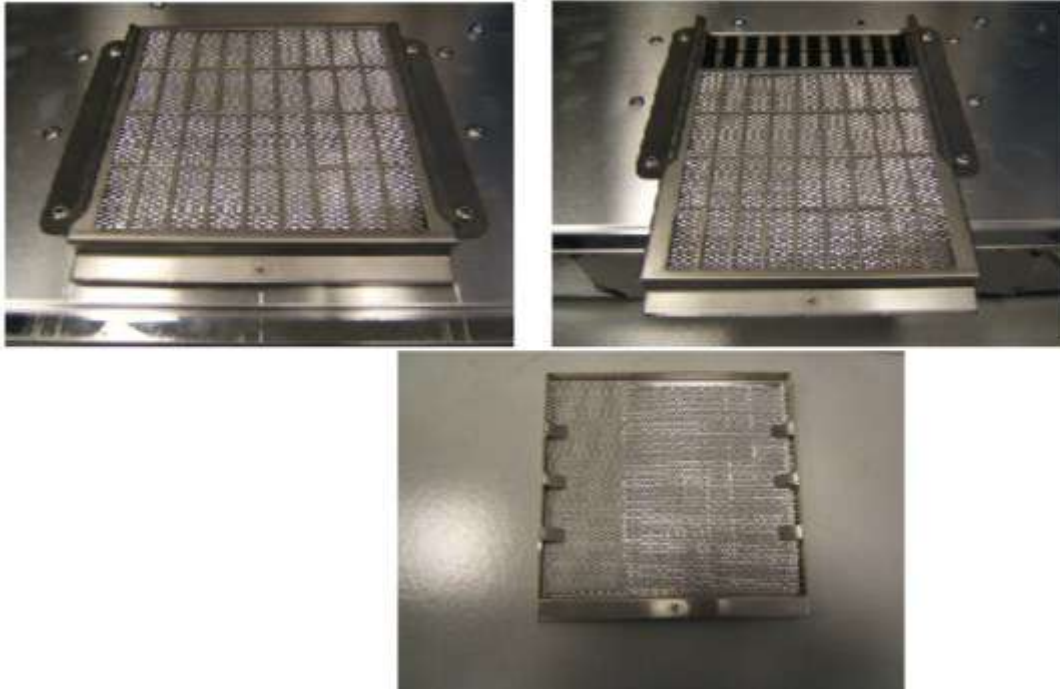
Die höchste Leistungsstufe (Stufe 20) sollte nur zum Aufkochen und Frittieren genutzt werden.



Gegenstände aus Metall wie Essbesteck, Küchenutensilien usw. dürfen nicht auf die Kochzonen gelegt werden, denn sie könnten sich erhitzen.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Reinigen Sie etwa wöchentlich den unter dem Gerät befindlichen **Filter** mit Seifenwasser (oder im Geschirrspüler). Achten Sie darauf, dass er trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Der Filter schützt das Gerät vor Staub und Fett.



Das Gerät ist pflegeleicht; beachten Sie auch die nachstehenden Empfehlungen:

VERSCHMUTZUNG	REINIGUNG	REINIGUNGSMIT-
Leicht	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser aufweichen und abwischen.	Haushaltsschwämme
Eingebrannte Verschmutzung	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser gut aufweichen, mit einem Ceranfeldschaber ablösen, Reste mit der rauen Seite eines Haushaltsschwamms entfernen und abwischen.	Haushaltsschwämme Schaber für Glaskeramik
Kalkränder und Kalkspuren	Warmen Weißweinessig auf die Schmutzstelle auftragen, wirken lassen, mit weichem Lappen abwischen. Ein handelsübliches Produkt verwenden.	Reinigungspaste für Glaskeramik
Eingebrannter Zucker, eingegbranntes Aluminium, geschmolzener Kunststoff	Glaskeramik-Reiniger, vorzugsweise silikonhaltig (Schutzwirkung), auf die verschmutzte Stelle auftragen.	Reinigungsmittel für Glaskeramik



Pulver



Kratzschwamm



Creme



Putzschwamm speziell für empfindliches Geschirr

Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe

Sie haben Zweifel, ob Ihr Gerät richtig funktioniert dies bedeutet nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. In jedem Fall überprüfen Sie folgende Punkte:

FESTSTELLUNG ...	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Einschalten leuchtet eine Anzeige.	Normaler Betrieb	NICHTS: Das ist normal.
Beim Einschalten springt die Sicherung heraus.	Der Anschluss des Geräts ist defekt.	Überprüfen Sie den Anschluss bzw. ob er
Der Lüfter arbeitet einige Minuten lang nach Abschalten des Geräts.	Kühlung der Elektronik	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeigen des Bedienfelds bleiben ausgeschaltet.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder der Stromanschluss ist defekt.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer elektrischen Anlage.
Ein Symbol "F-" erscheint am Display des Geräts.	Ein Taste des Bedienfelds bleibt ständig aktiviert.	Kann der Fehler nicht behoben werden, rufen Sie den Kundendienst.
Ein Symbol "F7" erscheint am Display des Geräts.	Die elektronischen Schaltkreise sind überhitzt.	Prüfen Sie, ob der Lüfter des Geräts funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht, eine Fehlermeldung "Fx" erscheint am Display, und die Heizleistung ist ausgefallen.	Die elektronischen Schaltkreise funktionieren schlecht.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und schließen es wieder an; hält das Problem an, rufen Sie den Kundendienst.
Nach Einschalten der Kochzone blinkt die Leistungsanzeige am Display ständig.	Das benutzte Gefäß ist nicht induktionstauglich.	Siehe Rubrik Geeignete Töpfe und Pfannen.
Die Kochtöpfe verursachen beim Garvorgang Geräusche.	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluss im Gefäß entsteht.	Diese Vibration ist bei bestimmten Gefäßen normal. Es besteht keine Gefahr für das Gerät.
Das Gerät setzt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch frei.	Neues Gerät.	Nehmen Sie das Gerät eine halbe Stunde lang mit einem wassergefüllten Gefäß in Gebrauch.
Bei Brüchen, Ritzen und Rissen - selbst geringfügigen - in der Glaskeramikschiessel trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und kontaktieren den Kundendienst.		

Garantie

Vergessen Sie nicht, einen Kaufbeleg mit Kaufdatum aufzubewahren, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Änderungen und Arbeiten wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Clinchen und ähnliche sind nicht erlaubt und führen zur Nichtigkeit der Herstellergarantie.

Eingriffe, die dazu führen, dass die Anlage oder ihre Benutzung den Vorschriften dieser Anleitung nicht entspricht, sind im Rahmen der Herstellergarantie nicht zulässig und führen zu ihrer Nichtigkeit.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass das Gerät nicht umgebaut wurde und dass seine mechanischen und elektrischen Merkmale nicht geändert wurden.

Oberflächenmängel, die auf den Gebrauch scheuernder Mittel oder auf ein Reiben der Gefäßes auf der Glaskeramik zurückgehen und die Funktionstüchtigkeit bzw. Tauglichkeit des Geräts nicht beeinträchtigen, sind von der Garantie nicht gedeckt.

Nur qualifizierte Fachleute dürfen Reparaturen am Gerät durchführen.

Nur Fachhändler unserer Marke:

- **KENNEN DAS GERÄT UND SEINE FUNKTIONSWEISE.**
- **SETZEN UNSERE METHODEN FÜR EINSTELLUNG, INSTANDHALTUNG UND REPARATUREN DES GERÄTS EIN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Bei Reklamationen oder Bestellungen von Ersatzteilen beim Fachhändler geben Sie ihm die Typen- und die Seriennummer des Geräts vollständig an. Diese Daten entnehmen Sie dem Geräteschild auf der Unterseite des Metallgehäuses.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Beschreibungen und Merkmale dienen lediglich als unverbindliche Informationen. Wir sind um die Qualität unserer Produkte bemüht und halten uns deshalb das Recht vor, erforderliche Änderungen oder Verbesserungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Originalteile: Bei Instandhaltungsarbeiten bitten Sie Ihren Fachhändler um die ausschließliche Verwendung zertifizierter Ersatzteile.

WOK de indução profissional GLW

Guia de utilização do seu aparelho de cozedura por meio de



Prezado(a) cliente,

Congratulamo-lo(a) pela compra deste produto.

Foi fabricado de acordo com o conhecimento mais recente e os elementos elétricos e eletrônicos mais modernos e seguros.

Antes de utilizar este aparelho, disponha de tempo para ler este guia de utilização.

Agradecemos a sua confiança.

Índice

Informações técnicas 2

Declaração de conformidade e gestão de resíduos e precauções durante a instalação 2

Guia de utilização do seu aparelho de cozedura por meio de indução 3

Como funciona o seu aparelho 4

Tachos e frigideiras recomendados 6

Como conservar e manter o seu aparelho 6

Resolução de pequenas avarias 8

Em todo o manual,
Este símbolo:



assinala as diretivas de segurança,

Informações técnicas

Modelo:	GLW 3000 / GLW 3500
Nome:	Aparelho de cozedura WOK a indução de instalação livre
Materiais:	INOX / VITROCERÂMICA
Potência:	3000W ou 3600W consoante o modelo
Rede elétrica:	Monofásica 208/240V +/-10% 60Hz
Corrente:	13 ou 16 A consoante o modelo
Comando:	Teclado de teclas capacitivas 20 níveis de potência e temporizador de 1 a 99 min.
Dimensão do produto	L 390 x P 430 x A 160 mm
Dimensão da tigela de Vitrocerâmica	300 mm
Diâmetro do indutor WOK:	280 mm
Peso máximo repartido autorizado na utilização do produto:	15 kg
Peso líquido do produto:	10,5 kg

Declaração de conformidade e gestão de



Este produto está em conformidade com as diretivas atuais da CE. Certificamos este ponto na declaração de conformidade CE. Caso seja necessário, podemos disponibilizar a declaração de conformidade em questão.

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem, contribuindo assim para a proteção do meio ambiente deitando fora os materiais nos contentores municipais previstos para este efeito.



No fim da sua vida útil, o aparelho abatido deve ser destruído em conformidade com os regulamentos nacionais relativos à eliminação e reciclagem de resíduos em vigor. Recomendamos que entre em contacto com uma empresa especializada na eliminação de resíduos.

AVISO:

Para eliminar quaisquer riscos associados à destruição do aparelho, desligue-o da ficha e retire o cabo de ligação do aparelho.

NOTA!

Para a destruição do aparelho, respeite os acordos locais e os regulamentos aplicáveis no seu país ou região.

Utilizar o seu aparelho com a máxima segurança

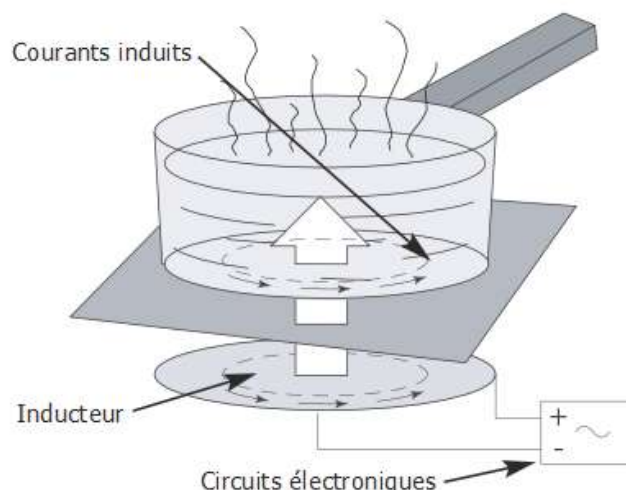
FR

Princípio da indução

Quando é ligado o aparelho, desde que seja selecionada uma potência, os circuitos eletrónicos produzem correntes induzidas no fundo que restituem instantaneamente o calor produzido aos alimentos.

A cozedura é efetuada praticamente sem perda de energia com um rendimento energético muito elevado.

À atenção dos portadores de pacemakers e implantes ativos



EN

O funcionamento do aparelho cumpre as normas de perturbações eletromagnéticas em vigor. O seu aparelho de cozedura por indução responde também na perfeição às exigências legais (diretivas 89/336/CEE). Foi concebido para não perturbar o funcionamento dos outros aparelhos elétricos na medida em que estes respeitam esta mesma regulamentação.

O seu aparelho de cozedura por indução gera campos magnéticos num ambiente muito próximo. Para que não existam interferências entre o seu aparelho de cozedura e um pacemaker, é necessário que o último seja concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. A este respeito, apenas podemos garantir a conformidade do nosso produto. Relativamente à conformidade do pacemaker ou de eventuais incompatibilidades, pode informar-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

DE

PT



Se aparecer alguma fissura na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Para tal, deve empurrar para cima os fusíveis ou acionar o disjuntor

Não volte a utilizar o seu aparelho antes da substituição do vidro vitrocerâmico.

O aparelho não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Assegure que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico ligado a uma tomada localizada na proximidade do seu aparelho de indução não está em contacto com as zonas de cozedura.

Para a cozedura, nunca utilize papel de alumínio, nem coloque produtos embalados com alumínio ou produtos congelados em embalagens de alumínio diretamente sobre o aparelho.

O alumínio funde-se e danifica definitivamente o seu aparelho.

Não deve limpar o seu aparelho com uma grande quantidade de água. Utilize uma pequena quantidade de álcool etílico.

Não deve utilizar um produto de limpeza a vapor.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, salvo se acompanhados por alguém responsável pela sua segurança, se tiverem vigilância ou instruções prévias relativamente à utilização do aparelho.

É conveniente vigiar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

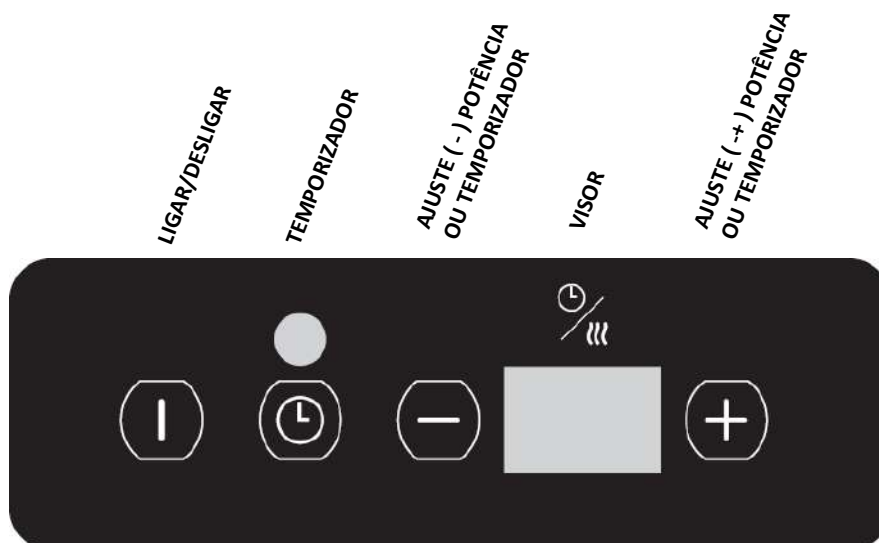
Tenha cuidado durante a utilização do aparelho aos objetos usados pelo utilizador, como anéis, relógios ou objetos semelhantes que possam aquecer se forem colocados muito perto da placa de cozedura.

Não deve utilizar recipientes que não sejam do tipo e dimensões recomendadas.

Todas as reparações devem ser feitas unicamente por pessoas formadas ou recomendadas pelo fabricante.

Como funciona o seu aparelho

Utilizar o seu aparelho com a máxima



Ligação do aparelho

Ligue o seu aparelho à tomada adaptada para uma rede monofásica de 208/240V, 60Hz.



Prima o botão LIGAR / DESLIGAR para iniciar o produto. O valor "0" aparece no visor que indica o nível de potência ou de temperatura. Nesta fase, ainda não foi acionada nenhuma potência.

Em seguida, prima um dos botões (+) Potência/Temperatura, para transmitir potência para o tacho WOK. O visor indica agora o nível de potência ou temperatura correspondente ao botão.

Desligar o aparelho-

Premir novamente o botão "LIGAR / DESLIGAR" para desligar o produto. A potência é cortada e os visores apagam-se.

Depois de desligar a zona de cozedura, aparece um "H" a piscar no visor enquanto a temperatura da placa de cozedura ultrapassar os 60 °C.

Ajuste do temporizador



A ativação do temporizador é efetuada premindo o botão "Seleção do temporizador". O indicador luminoso do temporizador acende-se e indica a mensagem "ti" durante 3 segundos.

A seleção do tempo de cozedura desejado é efetuada premindo os botões (+) e (-) do TEMPORIZADOR. A duração do temporizador é de 1 a 99 minutos.

Um sinal sonoro informa o utilizador de que o temporizador terminou a contagem.

O fim do temporizador força a paragem da transmissão de potência.

Para parar o BIP sonoro emitido no fim do temporizador, basta premir um dos botões.

Premir novamente o botão "Seleção do temporizador" permite voltar ao modo de ajuste de temperatura. O indicador luminoso do temporizador apaga-se e indica a mensagem "te" durante 3 segundos.

Como funciona o seu aparelho

Utilize o seu aparelho com a máxima sim-

Ajuste da potência

Quando um tacho WOK compatível com a tecnologia de indução é colocado sobre o foco, o visor da potência indica de forma permanente o nível de ajuste. O nível indicado é um nível de potência entre 1 e 20.

A qualquer momento, é possível premir os botões (+) ou (-) POTÊNCIA para aumentar ou diminuir o nível de ajuste da potência.

GLW 3000				GLW 3500			
Nível de	Potência	Nível de	Potência	Nível	Potência	Nível	Potência
1	50	12	1200	1	50	12	1600
2	100	13	1400	2	100	13	1800
3	150	14	1600	3	150	14	2000
4	200	15	1800	4	200	15	2200
5	300	16	2000	5	300	16	2400
6	400	17	2200	6	400	17	2600
7	500	18	2400	7	600	18	2900
8	600	19	3700	8	800	19	3200
9	700	20	3000	9	1000	20	3500
10	800	Corrente	13A	10	1200	Corrente	16A
11	1000			11	1400		

Quando o tacho Wok é retirado do foco, o visor do nível de potência indica a ausência de tacho Wok através de um sinal luminoso intermitente.

Se o visor do nível de potência piscar enquanto tiver um tacho sobre o foco, isto significa que o material do tacho é incompatível com a tecnologia de indução.

Indicação de mensagens específicas

O aparelho está perfeitamente seguro. Efetua um controlo permanente dos valores de temperatura e de vários outros parâmetros elétricos para garantir ao utilizador o melhor nível de desempenho e de segurança em todas as alturas.

Se, durante a utilização, for detetado um estado de funcionamento não conforme, pode haver uma paragem forçada do aparelho com a indicação do código de erro intermitente "Fx" no visor.

O código de erro intermitente permanece enquanto o utilizador não tiver desligado o aparelho e voltado a ligar, usando o botão "LIGAR / DESLIGAR".

Se um código de erro ficar ativo permanentemente sem a possibilidade de o anular tentando reiniciar o aparelho, é conveniente entrar em contato com a assistência pós-venda especificada pelo revendedor do produto.

Tachos e frigideiras

O seu aparelho de cozedura por indução é capaz de reconhecer a maioria dos recipientes.

Teste do recipiente: coloque o seu recipiente sobre o foco de cozedura e posicione um nível de potência: se o indicador permanecer fixo, o seu recipiente é compatível, se piscar, o seu recipiente não é reconhecido e não é utilizável.

Também pode usar um íman: se ficar "pegado" ao fundo do recipiente, é porque este é compatível com a tecnologia de indução.

Os recipientes compatíveis com a indução, são:

- Recipientes em aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente.
- Recipientes de ferro fundido com ou sem fundo esmaltado. O fundo esmaltado evita riscos no vidro no topo do seu aparelho.
- Recipientes em inox adaptados à indução. A maioria dos recipientes em inox é conveniente, se responder ao teste do recipiente.
- Recipientes em alumínio com fundo especial.

• NOTA

Os recipientes em vidro, cerâmica ou barro, alumínio (sem fundo especial), cobre, determinados inox não magnéticos, são incompatíveis com a cozedura por indução.

O indicador do nível de potência selecionado piscará para o assinalar.

Respeitar um diâmetro máximo de utilização de 380 mm

Somente os recipientes do tipo "Wok" são adaptados ao seu aparelho. Devem ter uma curvatura adaptada à curvatura da tigela em vitrocerâmica.



Recipientes em plástico não devem ser colocados sobre superfícies quentes

Como conservar e manter o seu aparelho

Evitar choques com recipientes.

A tigela em vidro é muito resistente, mas não é inquebrável.

Evitar a fricção dos recipientes na parte de cima do aparelho.

Não deixe um recipiente vazio sobre o foco de cozedura.

Não leve a aquecer uma lata de conserva fechada, pois pode explodir.

Todos estes defeitos que não envolvam o não funcionamento ou a inaptidão para utilização não estão incluídos no quadro da garantia.

Não pré-aqueça alimentos no nível máximo de potência ajustado, quando utilizar um recipiente com revestimento interior antiaderente (tipo teflon) sem ou com muito pouca gordura.

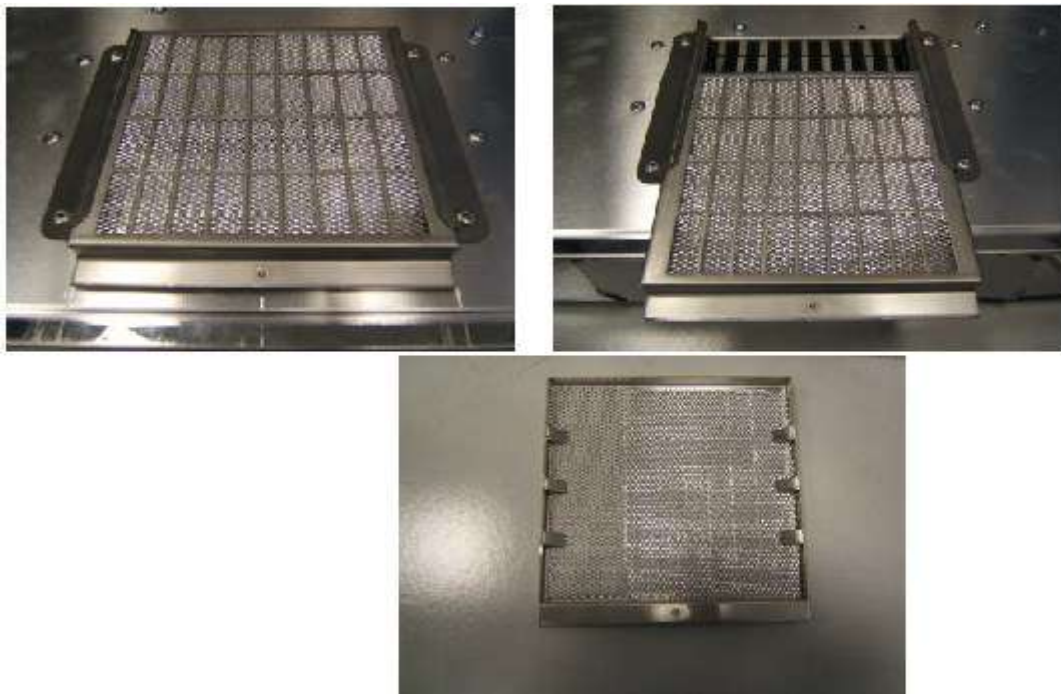
O nível de potência máximo (nível 20) é reservado para a ebulição e fritos.



Os objetos metálicos, como talheres, utensílios de cozinha, etc., não devem ser colocados sobre as zonas de cozedura pois podem aquecer.

Como conservar e manter o seu aparelho

Limpar aproximadamente todas as semanas com água e sabão o filtro colocado por baixo do seu aparelho (ou no lava-loiça). Secá-lo bem antes de voltar a utilizá-lo novamente. Este filtro protege o seu aparelho da poeira e gorduras.

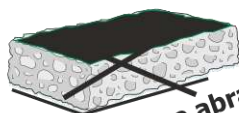


O seu aparelho limpa-se com facilidade; seguem-se alguns conselhos para o(a) ajudar:

TIPOS DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	UTILIZAR
Ligeira	Limpar bem a zona com água quente e secar.	Esfregões
Acumulação de sujidade recorrente	Limpar bem a zona com água quente, utilizar um esfregão especial para vidro para desengordurar, acabar com o lado abrasivo de um esfregão e secar.	Esfregões com área especial para vidros
Auréolas e marcas de calcário	Aplicar vinagre de álcool branco sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio Utilizar um produto comercial	Massa especial para vidro vitrocerâmico
Encrustações originadas pelo derrame de açúcar, alumínio ou plástico fundido	Aplicar sobre a superfície um produto especial para vidros de vitrocerâmica, de preferência com silicone (efeito protetor)	Produto especial para vidros de vitrocerâmica



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

Resolução de pequenas avarias

Caso tenha alguma dúvida sobre o bom funcionamento do seu aparelho isso não significa forçosamente que haja uma avaria. Em todo o caso, verifique os seguintes pontos:

CONSTATA QUE...	AS POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE É PRECISO FAZER?
Quando se liga, aparece um sinal luminoso	Funcionamento normal.	NADA: É normal.
Quando se liga, o disjuntor dispara.	A ligação do seu aparelho é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da ligação.
A ventilação continua alguns minutos depois de desligar o aparelho.	Refrigeração da eletrónica.	É normal.
O aparelho não funciona. Os indicadores luminosos do teclado estão apagados.	O aparelho não tem alimentação. A alimentação ou a ligação estão defeituosas.	Inspecione os fusíveis e o disjuntor da sua instalação elétrica.
Há uma indicação "F-" no visor do produto.	Existe um botão ativado em permanência no teclado de comando	Se a avaria continuar presente, contate a assistência pós-venda.
Há uma indicação "F7" no visor do produto.	Os circuitos eletrónicos estão em sobreaquecimento.	Inspecione a ventilação do aparelho e veja se está operacional.
O aparelho não funciona, há uma mensagem de erro "Fx" no indicador e a potência foi interrompida.	Os circuitos eletrónicos funcionam mal.	Desconectar e conectar novamente o produto se o problema persistir. Contate a assistência pós-venda.
Depois de ligar a zona de aquecimento, o nível de potência selecionado no visor pisca permanentemente.	O recipiente que está a usar não é adaptado para a cozedura por indução.	Ver a secção de tachos e frigideiras.
Os tachos fazem barulho durante a cozedura.	Trata-se de uma vibração gerada pela circulação de corrente no recipiente.	Este fenómeno é normal com determinados tipos de tachos. Não há qualquer perigo para o aparelho.
O aparelho liberta um odor nas primeiras cozeduras.	Aparelho novo.	Deixe funcionar o foco durante 1/2 hora com um tacho cheio de água.
Em caso de rutura, fissura ou fratura, mesmo que ligeira, na tigela em vitrocerâmica, desligue imediatamente o aparelho e contate a assistência pós-venda.		

Garantia

Para beneficiar da garantia da sua placa, deve lembrar-se de guardar o comprovativo da data da compra. Qualquer modificação ou intervenção como uma perfuração, soldagem, técnica de metalurgia, união de chapas e perfis, etc., não é autorizada e levará à perda da garantia do construtor.

Qualquer intervenção originada por uma instalação ou utilização não conforme as prescrições desta diretiva não será aceite ao abrigo da garantia do construtor e esta será definitivamente suspensa.

A garantia do construtor está sujeita à não modificação do produto e das suas características mecânicas e elétricas.

Os defeitos de aspeto provocados pela utilização de produtos abrasivos ou pela fricção de recipientes na parte de cima da vitrocerâmica que não levem a um não funcionamento ou inaptidão para utilização não são abrangidos pela garantia.

Todas as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

Apenas os distribuidores da nossa marca:

- **CONHECEM NA PERFEIÇÃO O SEU APARELHO E O SEU FUNCIONAMENTO.**
- **APLICAM NA ÍNTEGRA OS NOSSOS MÉTODOS DE CONFIGURAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO.**
- **UTILIZAM EXCLUSIVAMENTE PEÇAS DE ORIGEM.**

Em caso de reclamação ou para encomendar peças de substituição ao seu revendedor, deve indicar a referência completa do seu aparelho (tipo de aparelho e número de série). Estas indicações figuram na placa sinalética afixada na caixa metálica do aparelho.

As descrições e as características incluídas neste manual são fornecidas unicamente a título informativo e não vinculativo. Para garantir a qualidade dos nossos produtos, reservamos o direito a efetuar, sem aviso prévio, quaisquer modificações ou melhorias necessárias.

Peças de origem: peça ao seu vendedor para utilizar apenas peças de origem certificadas nas intervenções de manutenção.

FR

EN

DE

PT