

FUSHION WOK



---

DE	BENUTZERINFORMATION .....	4
EN	USER MANUAL .....	6
FR	NOTICE D'UTILISATION .....	8
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES .....	10
IT	ISTRUZIONI PER L'USO .....	12
HR	UPUTE ZA UPORABU .....	14
CS	NÁVOD K POUŽITÍ .....	16
DA	BRUGSANVISNING .....	18
NL	GEBRUIKSAANWIJZING .....	20
ET	KASUTUSJUHEND .....	22
FI	KÄYTTÖOHJE .....	24
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ .....	26
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ .....	28
KK	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ .....	30
LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA .....	32
LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA .....	34
NO	BRUKSANVISNING .....	36
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	38
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES .....	40
RO	INFORMAȚII PENTRU UTILIZATOR .....	42
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	44
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE .....	46
SL	NAVODILA ZA UPORABO .....	48
TR	KULLANMA KILAVUZU .....	50
UK	ІНСТРУКЦІЯ .....	52

## GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieses einzigartige Wok-Set wurde zur Verwendung mit Induktionskochfeldern entworfen und optimiert. Es bietet Ihnen alle Vorteile des Kochens in einem Wok mit rundem Boden, aber mit der Geschwindigkeit und präzisen Regelung der Induktion. Wir empfehlen Ihnen, die gesamte Induktionsbroschüre durchzulesen, bevor Sie dieses Wok-Set verwenden.

Bewahren Sie zum zukünftigen Nachschlagen die Broschüre an einem sicheren Platz auf.



### **WARNUNG!**

Verwenden Sie KEINE Gaskochfelder oder herkömmliche elektrische Kochfelder (Spulen-, Platten- oder Keramikheizelemente).

Die Wok Pfanne kann auch auf passenden Wok-Gaskochfeldern verwendet werden.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie den Wok und die Auflage vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### Fachgerechte Bedienung

- Verwenden Sie nur Induktionskochfelder.
- Das Wok-Set wird für Maxisense-Kochzonen und Zonendurchmesser von 180 mm und 280 mm empfohlen.
- Platzieren Sie die Auflage mit den Gummifüßchen zentral auf der Induktionszone.
- Stellen Sie den Wok auf die Auflage.

### Sicherheit während des Betriebs

- Verwenden Sie den Wok nicht bei beschädigter Glaskeramik.
- Lassen Sie den Wok nicht auf die Auflage fallen. Dadurch kann das Kochfeld beschädigt werden.
- Um Schäden zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Wok nicht leerkocht.
- Stellen Sie den Wok oder die Auflage nicht auf den Bedienungsbereich.
- Um Verschüttungen zu vermeiden, drehen Sie die Handgriffe von der Front des Kochfeldes weg auf die Seite.



### **WARNUNG!**

Brandgefahr! Überhitze Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung eine heiße Spülmittellösung und eine weiche Bürste oder einen Schwamm.

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Kochgeschirr. Reinigen Sie das Kochgeschirr nicht im Geschirrspüler.



#### **WARNUNG!**

Aus Sicherheitsgründen darf das Wok Set nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

## PRODUCT DESCRIPTION

This unique wok set has been designed and optimised for use with induction cooktops. It will give you all the advantages of traditional round bottom Wok cooking, but with the speed and control of induction. Before you use this kit, we recommend you read through the whole instruction leaflet.

For future reference, please store this leaflet in a safe place.



### **WARNING!**

Do NOT use on gas cooktops or conventional electric cooktops (coil, solid or ceramic element).

You can use the wok pan also on a suitable wok gas cooktop.

## BEFORE FIRST USE

Clean the wok and the stand with warm water and dish detergent before first use.

## DAILY USE

### Correct operation

- Use only induction cooktops
- Its recommended for maxisense zone and zone diameters of 180mm and 280mm.
- Place support centrally on the induction zone, with the rubber feet sitting on the ceramic glass of the appliance.
- Place wok on support.

### Safety during operation

- Do not use the Wok when the glass ceramic is damaged.
- Do not drop the Wok pan on the stand. It can damage the cooktop.
- To avoid damage, ensure that the wok does not boil dry.
- Do not place the wok or the stand on the interface area.
- To avoid spillage accidents, turn the handles away from the front of the bench.



### **WARNING!**

Risk of fire ! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

### Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (especially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## CARE AND CLEANING

Clean the cookware after each use.

To clean use hot soapy water and a soft brush or sponge.

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the cookware.

We not recommend to use a dishwasher.



#### **WARNING!**

For your safety, do not clean the cookware with steam blasters or high-pressure cleaners.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Ce wok unique a été conçu et optimisé pour être utilisé sur des tables de cuisson à induction. Il vous offrira tous les avantages de la cuisson dans un wok à fond rond traditionnel, mais avec la vitesse et le contrôle de l'induction. Avant d'utiliser ce kit, nous vous conseillons de lire l'intégralité du mode d'emploi.

Veuillez conserver ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



### AVERTISSEMENT

NE PAS l'utiliser sur des brûleurs gaz ou des tables de cuisson électriques conventionnelles (bobine, élément solide ou vitrocéramique).

Vous pouvez aussi utiliser le wok sur une table de cuisson à gaz adaptée.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez le wok et le socle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant la première utilisation.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### Utilisation correcte

- Utilisez-le uniquement sur des tables de cuisson à induction
- Il est recommandé pour la zone MaxiSense et les zones de 180 et 280 mm de diamètre.
- Placez le support de façon centrale sur la zone à induction, les pieds en caoutchouc reposant sur la surface vitrocéramique de l'appareil.
- Placez le wok sur le support.

### Sécurité d'utilisation

- N'utilisez pas le wok lorsque la surface vitrocéramique est endommagée.
- Ne lâchez pas le wok sur le socle. Vous risqueriez d'endommager la table de cuisson.
- Pour éviter tout dommage, veillez à ce que le contenu du wok ne s'évapore pas en totalité.
- Ne placez pas le wok ou le socle sur la zone d'interface.
- Pour éviter les débordements, éloignez les poignées du devant du plan de travail.



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez le récipient après chaque utilisation.

Pour le nettoyer, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce ou une éponge.

Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs risquent d'endommager le récipient.  
Il est déconseillé d'utiliser un lave-vaisselle.

**AVERTISSEMENT**

Par mesure de sécurité, ne jamais nettoyer le plat de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este exclusivo juego de wok se ha diseñado y optimizado para encimeras de inducción. Le proporciona todas las ventajas de la cocina tradicional en wok de base redonda, pero con la velocidad y el control de la inducción. Antes de utilizar este kit, le recomendamos que lea atentamente el folleto de instrucciones.

Guarde este folleto en lugar seguro para consultarla en caso necesario.



### ADVERTENCIA

NO lo utilice en encimeras de gas o encimeras eléctricas convencionales (resistencia de bobina, maciza o cerámica).

También puede utilizar el wok en una encimera de gas adecuada para wok.

## ANTES DEL PRIMER USO

Limpie el wok y el soporte con agua templada y detergente antes del primer uso.

## USO DIARIO

### Funcionamiento correcto

- Utilícelo solamente en encimeras de inducción
- Se recomienda para zona Maxisense y zonas con diámetros de 180 mm y 280mm.
- Coloque el soporte centrado en la zona de inducción, con las patas de goma sobre la superficie vitrocerámica del aparato.
- Coloque el wok sobre el soporte.

### Seguridad durante el funcionamiento

- No utilice el wok si la superficie vitrocerámica está dañada.
- No deje caer el wok sobre el soporte. Puede dañar la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe, no deje que el contenido del wok hierva hasta agotarse.
- No coloque el wok ni el soporte en el área de interfaz.
- Para evitar accidentes y derrames, coloque las asas lejos de la parte frontal de la encimera.



### ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

## CONSEJOS ÚTILES

### Información sobre acrilamidas

**Importante** Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el utensilio después de cada uso.

Para limpiar, utilice agua jabonosa y un cepillo o una esponja suaves.

Los productos de limpieza afilados y abrasivos dañan el utensilio de cocina.

No recomendamos el uso de lavavajillas.



### ADVERTENCIA

Por razones de seguridad, no limpie el utensilio de cocina con limpiadores de vapor ni a alta presión.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questa esclusiva serie wok è stata progettata ed ottimizzata per essere usata con i piani di cottura ad induzione. Possiede tutti i vantaggi di una cottura tradizionale su wok con in più la velocità ed il controllo dell'induzione. Prima di usare questo kit, consigliamo di leggere in modo approfondito l'intero foglietto di istruzioni.

Per riferimenti futuri, conservare il foglietto in un posto sicuro.



### AVVERTENZA

Non usare su piani di cottura a gas o su piani di cottura elettrici tradizionali (bobina, elemento in ceramica o solido).

Si può usare la pentola wok anche su di un piano di cottura a gas adatto.

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Pulire la pentola wok ed il suo supporto con acqua tiepida e detersivo per piatti prima dell'uso.

## UTILIZZO QUOTIDIANO

### Uso corretto

- Usare solo piani di cottura ad induzione
- Si consiglia un diametro area o area maxisense di 180 mm e 280 mm.
- Mettere un supporto al centro della zona ad induzione con i piedini di gomma appoggiati sulla vetroceramica dell'apparecchiatura.
- Mettere il wok sul supporto.

### Sicurezza durante l'uso

- Non usare il Wok quando la vetroceramica è danneggiata.
- Non far cadere la pentola wok dal supporto. Potrebbe danneggiare il piano di cottura.
- Per evitare danni, accertarsi che il wok non rimanga sulla fonte di riscaldamento vuoto.
- Non mettere il wok od il supporto sull'area di interfaccia.
- Per evitare versamenti, tirar via le impugnature dalla parte anteriore del piano di lavoro.



### AVVERTENZA

Rischio di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA

Pulire la pentola dopo ogni impiego.

Per pulirle, utilizzare acqua calda saponata e una spazzola morbida o una spugna.

I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano le pentole.

Non si consiglia di utilizzare la lavastoviglie.



### AVVERTENZA

Per motivi di sicurezza, non pulire le pentole con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

## OPIS PROIZVODA

Ovaj jedinstveni komplet s wokom napravljen je i optimiziran za upotrebu s indukcijskim štednjacima. S njim imate sve prednosti kuhanja s tradicionalnim wokom s okruglim dnom uz brzinu i kontrolu koju pruža tehnologija indukcije. Prije nego započnete s korištenjem se-ta, preporučujemo Vam da pročitate cijeli letak s uputama.

Molimo Vas da ovaj letak na sigurnom mjestu sačuvate za ubuduće.



### UPOZORENJE

Wok NEMOJTE koristiti na plinskim ili konvencionalnim električnim štednjacima (sa zavojnicom, ili sa punim ili keramičkim elementom).

Wok tavi možete koristiti i na prikladnom plinskoj wok površini za kuhanje.

## PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe wok i stalak operite toplom vodom i deterdžentom za posuđe.

## SVAKODNEVNA UPORABA

### Ispravno rukovanje

- Koristite samo na indukcijskim štednjacima
- Preporučen je za maxisense zonu i zone s promjerom od 180mm i 280mm.
- Stalak postavite centrirano na induksijsku zonu, pri čemu gumene nožice moraju stajati na staklokeramičkoj ploči uređaja.
- Wok stavite na stalak.

### Sigurnost tijekom rada

- Wok nemojte koristiti ako je staklokeramička ploča oštećena.
- Nemojte ispuštati wok tavi da padne na stalak. Mogla bi oštetići površinu za kuhanje.
- Kako biste izbjegli oštećenja, pazite da wok ne presuši.
- Wok i stalak nemojte stavlјati na dio ploče s komandama.
- Kako biste izbjegli nezgode i prolijevanje sadržaja, ručke okrenite od prednje strane pulta.



### UPOZORENJE

**Opasnost od požara!** Pregrijane masti i ulja vrlo se brzo zapale.

## KORISNI SAVJETI I PREPORUKE

### Podaci o akrilamidima

**Važno** rema najnovijim znanstvenim spoznajama, ako hrana puno potamni (naročito ona koja sadrži škrob), akrilamidi mogu dovesti zdravlje u opasnost. Stoga preporučujemo da kuhate na nižim temperaturama i da ne tamnite previše hrana.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite posuđe nakon svake upotrebe.

Posuđe operite u toploj sapunici pomoću meke četkice ili sružve.

Oštri predmeti i gruba sredstva za čišćenje oštećuju posuđe.

Ne preporučujemo pranje u perilici posuđa.



### UPOZORENJE

Radi vaše sigurnosti, posuđe **nemojte** čistiti aparatima na paru ili pod visokim tlakom.

## POPIS SPOTŘEBIČE

Tato jedinečná sada pánev wok byla navržena pro optimální použití spolu s indukčními varnými deskami. Díky ní získáte všechny výhody vaření v tradiční pární wok s kulatým dnem spolu s rychlosí a přesností indukčního ohřevu. Před použitím této sady doporučujeme, aby ste si pročetli celý leták s pokyny.

Pro budoucí potřeby si tento leták uložte na bezpečném místě.



### UPOZORNĚNÍ

Tuto sadu NEPOUŽÍVEJTE spolu s plynovými nebo konvenčními elektrickými varnými deskami (cívkové, pevné nebo sklokeramické).

Pánev wok můžete také používat spolu s vhodnou plynovou varnou deskou wok.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím tuto pánev wok s podstavcem vyčistěte pomocí vlažné vody a mycího prostředku.

## DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### Správné používání

- Používejte pouze spolu s indukčními varnými deskami.
- Doporučuje se používat spolu se zónami MaxiSense nebo zónami o průměru 180 a 280mm.
- Podstavec umístěte do středu indukční zóny s gumovými nožičkami položenými na sklokeramickém povrchu spotřebiče.
- Umístěte pánev wok na podstavec.

### Bezpečnost při provozu

- Pánev wok nepoužívejte, jestliže je poškozený sklokeramický povrch.
- Pánev wok nepouštějte z výšky na podstavec. Mohlo by dojít k poškození varné desky.
- Nenechte pánev wok vyvařit dosucha, abyste zabránili jejímu poškození.
- Pánev wok ani podstavec nestavte na oblast uživatelského rozhraní.
- Abyste zabránili rozlití či podobným nehodám, otočte držadla mimo přední část varné desky.



### UPOZORNĚNÍ

**Hrozí nebezpečí požáru!** Přehřáté tuky a oleje se mohou velmi rychle vznítit.

# UŽITEČNÉ RADY A TIPY

## Varování ohledně akrylamidů

**Důležité** Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varné náčiní po každém použití očistěte.

K jeho čištění používejte horkou mýdlovou vodu a měkký kartáček či houbičku.

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varné náčiní poškodit.

Varné náčiní se nedoporučuje mýt v myčce nádobí.



### UPOZORNĚNÍ

Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** varné náčiní parními nebo vysokotlakými čisticí přístroji.

DA

## PRODUKTBESKRIVELSE

Denne unikke wok er blevet designet og optimeret til brug med induktionskogeplader. Den giver dig alle fordelene fra en traditionel rundbundet wok, men giver også hastigheden og kontrollen fra induction. Før du bruger dette udstyr anbefaler vi at du læser hele instruktionsbrochurene.

Gem denne brochure et sikkert sted af hensyn til senere opslag.



### ADVARSEL

Du må IKKE bruge gasbrændere eller traditionelle elektriske kogeplader (spiral, masse eller keramiske).

Du kan også bruge wok-panden på et velegnet gasblus.

## FØR IBRUGTAGNING

Gør wok'en og holderen ren med varmt vand og opvaskemiddel, før du tager den i brug første gang.

## DAGLIG BRUG

### Korrekt brug

- Brug kun induktionskogeplader
- Den skal helst bruges på maxisense zonen og zonediametre på 180 og 280mm.
- Anbring støtten centralt rundt om induktionszonen med gummifodderne på det keramiske glas på apparatet.
- Anbring wok'en på støtten.

### Sikkerhed under brug

- Brug ikke wok'en hvis den glaskeramiske plade er beskadiget.
- Dump ikke wok'en ned på støtten. Det kan beskadige kogepladen.
- For at undgå skader skal du sørge for at wok'en ikke koger tør.
- Du må ikke stille wok'en eller støtten på instrumentområdet.
- For at undgå spilduheld skal du dreje håndtagene væk fra forsiden af bænken.



### ADVARSEL

Brandfare! Alt for varmt fedt og olie kan antænde meget hurtigt.

## NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

### Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.

Du skal bruge varmt sæbevand og en blød børste eller svamp til rengøring.

Skarpe og skurende rengøringsmidler skader apparatet

Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskine.



### ADVARSEL

Af hensyn til din egen sikkerhed må du ikke rengøre kogegrejet med damp- eller højtryksrenser.

## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Deze unieke wok is ontworpen en geoptimaliseerd voor gebruik met inductiekookplaten. Het biedt alle voordelen van een traditionele wok met ronde bodem, maar met de snelheid en regeling van inductie. Voordat u dit pakket in gebruik neemt, raden wij u aan de volledige instructies door te nemen.

Bewaar deze folder op een veilige plek, zodat u hem later kunt nalezen.



### WAARSCHUWING!

Gebruik de wok NIET op gasfornuizen of gewone elektrische kookplaten (met spiraal-, vaste of keramische elementen).

U kunt deze wokpan ook op een gasfornuis voor wokpannen gebruiken.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig de wok en de standaard vóór het eerste gebruik met warm water en afwasmiddel.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### Gebruik conform de voorschriften

- Alleen gebruiken op inductiekookplaten
- De wok wordt aanbevolen voor de maxisense-zone en zonediameters van 180 mm en 280mm.
- Plaats de steun in het midden van de inductiezone, met de rubberen voet op het keramische glas van het apparaat.
- Plaats de wok op de steun.

### Veiligheid tijdens gebruik

- Gebruik de wok niet als het glaskeramiek is beschadigd.
- Laat de wokpan niet op de standaard vallen. Hierdoor kan de kookplaat beschadigd raken.
- Zorg dat de wok niet droogkookt, om schade aan de wok te voorkomen.
- Plaats de wok of de standaard niet op het interfacegebied.
- Om per ongeluk morsen te voorkomen, draait u de hendels weg van de voorkant van het werkblad.



### WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Te hete vetten en oliën kunnen erg snel in brand vliegen.

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

### Informatie over acrylamides

**Belangrijk!** Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het kookgerei telkens na gebruik.

Gebruik een heet sopje en een zachte borstel of spons om de wok mee schoon te maken.

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

Het gebruiken van een afwasmachine wordt afgeraden.



### WAARSCHUWING!

Het reinigen van de pan met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen verboden.

## SEADME KIRJELDUS

See unikaalne wok-komplekt on mõeldud kasutamiseks induktsiooni-pliidiplaatidel. Lisaks traditsioonilisele ümara põhjaga wok-panni eelistele saate nautida ka induktsioonimeetodi kiirust ja täpsust. Enne komplekti kasutamist soovitame kogu juhend hoolikalt läbi lugeda. Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.



### HOIATUS

ÄRGE kasutage seda komplekti gaasipliiditel ega tavalistel elektripliiditel (spiraal-, kinnise või keraamilise kütteelemendiga).

Wok-panni saate te kasutada ka sobival wok-gaasipliidil.

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Enne esmakordset kasutamist peske wok-nõud ja alust sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### Õige kasutamine

- Kasutage ainult induktsioon-pliidiplaate
- Seda on soovitatav kasutada maxisense-väljal või 180 mm ja 280mm keeduväljadelt.
- Asetage alus täpselt induktsionivälja keskele, nii et kummist tugijalad jäävad seadme klaaskeraamilisele pinnale.
- Paigutage wok-nõu alusele.

### Ohutus kasutamisel

- Ärge kasutage wok-nõud, kui pliidi keraamiline pind on katki.
- Ärge pillake wok-nõud alusele. See võib kahjustada pliidi pinda.
- Kahjustuste välimiseks jälgige, et wok-nõu tühhaks ei keeks.
- Ärge paigaldage wok-nõud ega alust liidesele.
- Nõu ümbermineku ärahoidmiseks keerake käepide pliidi esiservast kõrvale.



### HOIATUS

**Tulekahjuoh!** Ülekuumenenud rasvad ja õlid süttivad väga kiirelt.

## VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### Teave akrüülamiiidide koht

**Tähtis** Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekivad akrüülamiiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistaada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

## PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage nöud päärast igakordset kasutamist.

Puhastamiseks kasutage sooja seebivett ja pehmet harja või käsna.

Teravad vahendid ja abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad nöud.

Nöud pole soovitatav pesta nöudepesumasinas.



### HOIATUS

Turvakaalutlustel ei tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.

## LAITTEEN KUVAUS

Tämä ainutkertainen wokkisetti on tarkoitettu ja optimoitu käytettäväksi induktiokeitto-tasoissa. Se tarjoaa kaikki perinteisen pyöreäpohjaisen wokin edut sekä induktiokeittonopeuden ja hallittavuuden. Ennen tämän setin käyttämistä on käyttöohjeet suositeltavaa lukea huolellisesti.

Säilytä tämä ohjekirja varmassa paikassa tulevia käyttökertoja varten.



### VAROITUS!

ÄLÄ käytä settiä kaasutoimisilla keittotasolla tai perinteisillä sähkötoimisilla keittotasolla (kiertävä, pysyvä tai keraaminen elementti).

Voit käyttää wokkipannua myös sopivalla kaasutoimisella wokkikeittotasolla.

## KÄYTTÖÖNOTTO

Puhdista wokki ja kannatin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTÖTÖ

### Asianmukainen käyttö

- Käytä ainoastaan induktiokeittotasoilla
- Sen käyttö on suositeltavaa maxisense-alueella ja alueilla, joiden halkaisija on 180 mm ja 280 mm.
- Aseta tukikappale induktiokeittoalueen keskelle niin, että kumiset jalat on asetettu laitteen lasikeraamiselle pinnalle.
- Aseta wokki tukikappaleeseen.

### Käyttöturvallisuus

- Älä käytä wokkia, jos lasikeraaminen pinta on vautioitunut.
- Älä pudota wokkipannaan kannattimeen. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Vahinkojen välttämiseksi tulee varmistaa, ettei wokki kiehu kuivaksi.
- Älä aseta wokkia tai kannatinta käyttöliittymän alueelle.
- Jotta välttäisit vuotojen aiheuttamat vahingot, käänä kahvat työtason etuosasta pois päin.



### VAROITUS!

Tulipalon vaara! Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyy herkästi palamaan.

## HYÖDYLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

## HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittoastia jokaisen käytön jälkeen.

Puhdista se kuumalla saippuavedellä ja pehmeällä harjalla tai sienellä.

Terävät esineet ja hankaavat pesuaineet vahingoittavat keittoastiaa.

Emme suosittele astianpesukoneen käyttöä.



### VAROITUS!

Turvallisuussyyistä keittoastiaa ei saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αυτό το μοναδικό σετ γουόκ έχει σχεδιαστεί και βελτιστοποιηθεί για να χρησιμοποιείται με επαγωγικές επιφάνειες μαγειρέματος. Θα σας προσφέρει όλα τα πλεονεκτήματα του παραδοσιακού μαγειρέματος σε γουόκ με στρογγυλό πυθμένα, αλλά με την ταχύτητα και τον έλεγχο της επαγωγικής τεχνολογίας. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το σετ, σας συνιστούμε να διαβάσετε ολόκληρο το φυλλάδιο οδηγιών.

Φυλάξτε το παρόν φυλλάδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να ΜΗ χρησιμοποιείται σε επιφάνειες μαγειρέματος αερίου ή συμβατικές ηλεκτρικές επιφάνειες μαγειρέματος (σπειρώματος, αυτόνομες ή κεραμικού στοιχείου).

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το τηγάνι γουόκ σε κατάλληλη επιφάνεια μαγειρέματος αερίου για γουόκ.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρίστε το γουόκ και το στήριγμα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων πριν από την πρώτη χρήση.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### Σωστή λειτουργία

- Χρησιμοποιείτε μόνο επαγωγικές επιφάνειες μαγειρέματος
- Συνιστάται για τη ζώνη maxisense και για διαμέτρους ζωνών 180mm και 280mm.
- Τοποθετήστε το στήριγμα κεντρικά επάνω στην επαγωγική ζώνη, με τα ελαστικά πόδια να πατάνε στην υαλοκεραμική επιφάνεια της συσκευής.
- Τοποθετήστε το γουόκ επάνω στο στήριγμα.

### Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Μη χρησιμοποιήστε το γουόκ όταν η υαλοκεραμική επιφάνεια έχει υποστεί ζημιά.
- Μην αφήνετε να πέσει το τηγάνι γουόκ επάνω στο στήριγμα. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Για να αποφευχθεί ζημιά, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν εξατμιστεί πλήρως τα υγρά που χρησιμοποιούνται εντός του γουόκ.
- Μην τοποθετείτε το γουόκ ή το στήριγμα επάνω στην κοινή επιφάνεια.
- Για να αποφύγετε τα ατυχήματα από υγρά που έχουν χυθεί, στρέψτε τις λαβές μακριά από το μπροστινό μέρος του πάγκου.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Το καυτό λάδι και το λίπος μπορούν να αναφλεγούν πολύ γρήγορα.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### Πληροφορίες για τα ακρυλαμίδια

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** Σύμφωνα με τις νεότερες επιστημονικές γνώσεις, το ρόδισμα των τροφίμων (ιδίως όσων περιέχουν άμυλο), μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο υγείας λόγω των ακρυλαμιδίων. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να μαγειρεύετε τα φαγητά στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία και να αποφεύγετε το έντονο ρόδισμα.

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε το σκεύος μετά από κάθε χρήση.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο και μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι.

Τα αιχμηρά αντικείμενα και τα καθαριστικά που χαράσσουν προκαλούν φθορές στο σκεύος.  
Δεν συνιστούμε τη χρήση πλυντηρίου πιάτων.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για τη δική σας ασφάλεια, **μην** καθαρίζετε το σκεύος χρησιμοποιώντας συσκευές καθαρισμού με ατμό ή υψηλή πίεση.



## TERMÉKLEÍRÁS

Ezt a különleges wok-készletet úgy terveztük, hogy kifejezetten az indukciós főzőfelületeken lehessen használni. Rendelkezik a gömbölyű aljú wok-edények minden előnyével, ám az indukciós tűzhelyek gyorsaságát és szabályozhatóságát is az Ön kezébe adja. Mielőtt új edényét használatba venné, kérjük, olvassa el ezt a tájékoztatót.

Örizze meg, mert később is szüksége lehet rá.



### VIGYÁZAT

NE használja gáztűzhelyen vagy hagyományos elektromos tűzhelyen (fűtőtekercses, tömör vagy kerámia típusú).

A wokot egy megfelelő gáz főzőfelületen is használhatja.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Használatba vétel előtt meleg mosogatószeres oldattal törölje át a wok-edényt és az állványt.

## NAPI HASZNÁLAT

### A szakszerű használat módja

- Kizárolag indukciós főzőlapon használja
- 180 mm-es és 280mm-es főzőzóna, illetve automatikus méretérzékelős főzőzóna használata javasolt.
- Helyezze az állványt az indukciós zónára úgy, hogy középpontjuk azonos legyen, és a gumitalpak a készülék kerámiabelületére támaszkodjanak.
- Helyezze a wok-edényt az állványra.

### Biztonságos használat

- Ne használja a wokot, ha a kerámia tűzhelylap sérült.
- Vigyázzon, hogy ne ejtse rá a wokot az állványra. A főzőfelület megsérülhet.
- A károsodás megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy ne forrjon el a folyadék az edényből.
- Ne helyezze a wokot vagy az állványt a főzőfelületek közötti részre.
- A véletlen kiömlés megelőzése érdekében fordítsa el a fogantyút oldalra.



### VIGYÁZAT

Tűzveszély! A forró olaj és zsír rendkívül gyorsan lángra lobbanhat.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg az edényt.

A tisztításhoz használjon mosogatószeres forró vizet és puha kefét vagy szivacsot.

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják az edényt.

Nem javasoljuk a mosogatógépben történő tisztítást.



### VIGYÁZAT

Biztonsági okokból **ne** tisztítsa gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel a süűtlapot.

## БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

Осы бірегей қазандар жинағы индукциялық пісіру алаңдарында пайдалану үшін ең жақсы сапамен жасалған. Ол сізге әдеттегі түбі дөңгелек қазанда, бірақ индукциялық жылдамдықпен басқару арқылы пісірудің барлық артықшылығын береді. Осы жинақты пайдаланаар алдында осы нұсқаулық параллельдік түрде оқып шығуды ұсынамыз.

Болашақта қарау үшін осы нұсқаулық параллельдік түрде оқып шығуды ұсынамыз.



### Назарыңызда болсын!

Газ пештерінде немесе дәстүрлі электр пештерінде (көмір, қатты отын немесе керамикалық элемент) пайдалануға БОЛМАЙДЫ.

Қазанды сонымен қатар газбен жұмыс істейтін қазандық құрылғы үшін де қолдануға болады.

## БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

Бірінші рет қолданаар алдында қазан мен тағанды ыдыс жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз.

## ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### Дұрыс пайдалану

- Тек индукциялық пісіру алаңдарын пайдаланыңыз
- Максисенс алаңы мен алаңның диаметрлері 180 мм және 280 мм болуы ұсынылады.
- Тұғырды индукциялық алаңның ортасына қойыңыз, резенке аяғы құрылғының керамика шынысында тұруға тиіс.
- Қазанды тұғырға қойыңыз.

### Пайдалану кезіндегі қауіпсіздік

- Шыны керамика бүлінген болса, қазанды пайдаланбаңыз.
- Қазанды тағанның үстіне құлатып алмаңыз. Ол пісіру алаңын бүлдіргі мүмкін.
- Қазан бүлінбес үшін оның бос күйде отқа қоймаңыз.
- Қазанды немесе тағанды жанасу аймағына қоймаңыз.
- Төгіліп кетуден сақ болу үшін тұтқаларын үстелдің алдыңғы жағынан бұрып қойыңыз.



### Назарыңызда болсын!

Әрт қатері бар! Қатты қызған тоқмай мен өсімдік майлары тез тұтануы мүмкін.

## ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

### Акриламидтер бойынша ақпарат

**Өте маңызды!** Ең соғығ ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіреке құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең тәмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмады ұсынамыз.

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Ұйдысты әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.

Тазалау үшін ыстық сабынды су мен жұмсақ шөткені не жөкені қолданыңыз.

Өткір заттар мен түрлі тазартқыштар ыдысты бұлдіреді.

Ұйдыс жуғыш машинада жумаған жөн.



### Назарыңызда болсын!

Өз қауіпсіздігінізді қамтамасыз ету үшін ыдысты тазалау үшін бу құрылғысын немесе жоғары қысыммен тазалайтын құрылғыларды қолданбаңыз .

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

Šis unikālais vokpannas komplekts ir paredzēts un optimizēts izmantošanai ar indukcijas gatavošanas virsmām. Tas sniegs jums visas tradicionālās apalās vokpannas priekšrocības, tāču darīs to, izmantojot indukcijas ātrumu un vadību. Pirms šī komplekta izmantošanas ieteicams izlasīt visu instrukciju brošūru.

Noglabājiet šo brošūru drošā vietā nākotnes vajadzībām.



### BRĪDINĀJUMS

**NELIETOJIET** to uz gāzes plītīm vai parastajām elektriskajām plītīm (ar spirāles, cieto vai keramisko elementu).

Vok pannu var izmantot arī uz piemērotas vok gāzes plīts virsmas.

## PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet vokpannu un statīvu ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli.

## IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### Pareiza darbība

- Izmantojet tikai indukcijas gatavošanas virsmas
- Ieteicams lietot uz Maxisense gatavošanas zonām vai zonām, kuru diametrs ir 180 mm un 280 mm.
- Novietojiet balstu indukcijas zonas centrā tā, lai gumijas kājiņas atrastos uz ierīces stikla keramikas.
- Novietojiet vokpannu uz balsta.

### Drošība lietošanas laikā

- Nelietojiet vok pannu, ja stikla keramika ir bojāta.
- Nenometiet vok pannu uz statīva. Tā var sabojāt gatavošanas virsmu.
- Lai neradītu bojājumus, gādājiet, lai vok panna neizvārītos sausa.
- Nenovietojiet vok pannu vai statīvu uz saskarnes zonas.
- Lai izvairītos no negadījumiem, kas saistīti ar šķidruma izšķakstīšanos, pagrieziet rokturus prom no izvirzījuma priekšējās malas.



### BRĪDINĀJUMS

**Aizdegšanās risks!** Pārkarsēti tauki un eļļa var ātri uziessmot.

## NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

### Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlieku neapbrūnināt.

## KOPŠANA UN TĪRŠANA

Tiriet ēdienu gatavošanas traukus pēc katras lietošanas reizes.

Tiriet, izmantojot karstu ziepjūdeni un mīkstu suku vai sūkli.

Asi priekšmeti un skrāpējoši tīrīšanas līdzekļi bojās ēdienu gatavošanas traukus.

Neiesakām izmantot trauku mazgājamo mašīnu.



### BRĪDINĀJUMS

Drošības apsvērumu dēļ, **nefrijet** ierīci ar tvaika strūklu vai augstspiediena tīrīšanas aprīkojumu.

LT

## GAMINIO APRAŠYMAS

Šis unikalus katilėlis su išgaubtu dugnu skirtas ir optimaliai pritaikytas naudoti ant indukcinių kaitlenčių. Jis suteiks jums visus tradicinio kepimo katilėlyje su apvaliu, išgaubtu dugnu pri-valumus, tik naudojant indukcijos užtikrinamą greitį ir valdymą. Prieš pradedant naudoti šį komplektą, mes rekomenduojame perskaityti visą informacinių lapelį.

Laikykite ši informacinių lapelių saugioje vietoje, kad juo galima būtų pasinaudoti ateityje.



### ISPĖJIMAS

NENAUDOKITE ant dujinių viryklių arba įprastų elektrinių kaitlenčių (su ritēs, vientisais arba keraminiais kaitinimo elementais).

Katilėlių išgaubtu dugnu galima naudoti ir su atinkama dujine kaitviete.

## PRIEŠ NAUDOJANTIS PIRMAKART

Prieš pirmą kartą naudodami katilėlį su išgaubtu dugnu, išplaukite jį šiltu vandeniu ir indu plovikliu.

## KASDIENIS NAUDOJIMAS

### Tinkamas naudojimas

- Naudokite tik ant indukcinių kaitlenčių
- Jį rekomenduojama naudoti ant maksimalaus jutimo kaitvietės ir 180–280 mm skersmens kaitviečių.
- Dėkite atramą indukcinės kaitvietės centre, guminę kojelę atrémę į prietaiso keraminį stiklą.
- Dėkite katilėlį su išgaubtu dugnu ant atramos.

### Sauga naudojimo metu

- Nenaudokite katilėlio su išgaubtu dugnu, jeigu stiklo keramika yra pažeista.
- Nemeskite katilėlio su išgaubtu dugnu ant stovo. Jis gali pažeisti kaitlentę.
- Norédami išvengti sugadinimo, nešildykite katilėlio su išgaubtu dugnu, kai jis yra tuščias.
- Nedékite katilėlio su išgaubtu dugnu ir nestatykite jo ant sasajų srities.
- Norédami išvengti netycinių išsiliejimų, pasukite rankenas atokiai nuo stalviršio priekio.



### ISPĖJIMAS

**Gaisro pavojus!** Pernelyg įkaitę riebalai ir aliejus labai lengvai užsiliepsnoja.

## NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

### Informacija apie akliamidus

**Svarbu** Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Valykite prikaistuvį po kiekvieno panaudojimo.

Valymui naudokite muiliuotą vandenį ir minkštą šepetėlį arba kempinę.

Aštrios ir šlifuojančios valymo priemonės sugadins prikaistuvį.

Nerekomenduojame plauti indaplovėje.



### ISPĖJIMAS

Saugos sumetimais **nevalykite** prikaistuvio garais arba aukšto slėgio valymo įrenginiai.

**NO**

## PRODUKTBESKRIVELSE

Dette unike woksettet er konstruert spesielt med tanke på bruk på induksjonskoketopper. Det gir deg alle fordele ved tradisjonell tilberedning i wok med rund bunn, bare med den hastigheten og reguleringsmulighetene som induksjonsvarme gir. Før du bruker dette settet, anbefaler vi at du leser gjennom hele bruksanvisningen.

Sørg for å oppbevare denne bruksanvisningen på et trygt sted til fremtidig bruk.



### ADVARSEL

Må IKKE brukes på gasskoketopper eller vanlige elektriske koketopper (spole, fast eller keramisk element).

Wokpannen kan også brukes på en passende gasskoketopp.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør woken og stativet med varmt vann og oppaskmiddel før første gangs bruk.

## DAGLIG BRUK

### Riktig bruk

- Bruk bare induksjonskoketopper
- Anbefales til bruk på Maxisense-soner og soner med diameter 180 mm og 280mm.
- Plasser stativet midt på induksjonssonen med gummiføttene på koketoppens keramiske glass.
- Plasser woken på stativet.

### Sikkerhet under bruk

- Ikke bruk woken hvis det keramiske glasset er skadet.
- Ikke slipp woken ned på stativet. Det kan skade koketoppen.
- For å unngå skade, må du passe på at woken ikke koker tørr.
- Ikke plasser woken eller stativet i området mellom koketoppen og benken.
- Drei håndtakene vekk fra benkefronten for å unngå ulykker på grunn av søl.



### ADVARSEL

Brannfare! Overopphetet fett og olje kan ta fyr veldig raskt.

## NYTTIGE TIPS OG RÅD

### Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viden kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

## STELL OG RENGJØRING

Rengjør kokekaret etter hver gang det har vært i bruk.

Rengjør med varmt såpevann og en myk børste eller en svamp.

Skarpe gjenstander og skurende rengjøringsmidler skader kokekaret.

Vi anbefaler ikke å bruke oppvaskmaskin.



### ADVARSEL

For din egen sikkerhets skyld må du ikke rengjøre planchagrillen med damp- eller høytrykkspyler.

## OPIS URZĄDZENIA

Ten unikalny zestaw wok został zaprojektowany i przystosowany do indukcyjnych płyt grzejnych. Zapewnia on połączenie wszystkich zalet gotowania w tradycyjnym naczyniu wok z zaokrąglonym dnem z szybkością i kontrolą, jaką zapewnia technologia indukcyjna. Przed użyciem zestawu należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby można było z niej skorzystać w przyszłości.



### OSTRZEŻENIE!

Zestawu NIE można używać do gotowania na gazowych lub konwencjonalnych elektrycznych płytach grzejnych (ze spiralnymi, pełnymi lub ceramicznymi elementami grzejnymi).

Patelnię typu wok można również umieścić na odpowiedniej płycie grzejnej.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie wok i podstawę w cieplej wodzie z dodatkiem detergentu do mycia naczyń.

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### Prawidłowa obsługa

- Używać wyłącznie do indukcyjnych płyt grzejnych.
- Zaleca się używanie pól grzejnych typu maxisense oraz pól grzejnych o średnicy 180 mm i 280 mm.
- Umieścić podstawę na środku pola indukcyjnego, tak aby gumowe nóżki opierały się na ceramicznej powierzchni urządzenia.
- Umieścić wok na podstawie.

### Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Nie wolno korzystać z woka, jeżeli powierzchnia ceramiczna jest uszkodzona.
- Nie upuszczać woka na podstawę. Może to spowodować uszkodzenie płyty grzejnej.
- Aby uniknąć uszkodzenia naczynia, nie wolno dopuścić do wygotowania się potrawy.
- Nie umieszczać woka ani podstawy na interfejsie urządzenia.
- Aby uniknąć wylania zawartości naczynia, należy odsunąć jego uchwyty od przedniej części blatu.



### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru! Nadmiernie rozgrzany olej lub tłuszcz może bardzo łatwo ulec zapaleniu.

## PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

### Informacja na temat akryloamidów

**Ważne!** Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Naczynie należy umyć po każdym użyciu.

Do mycia używać wody z dodatkiem mydła i miękkiej szczotki lub gąbki.

Ostre przedmioty i środki do szorowania mogą spowodować uszkodzenie naczynia.

Nie zaleca się mycia naczynia w zmywarce.



### OSTRZEŻENIE!

Ze względu na bezpieczeństwo **zabrania się** czyszczenia naczynia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.

## DESCRÍÇÃO DO PRODUTO

Este conjunto de wok único foi concebido e optimizado para utilização com placas de indução. Irá proporcionar-lhe todas as vantagens de cozinhar com um wok de base arredondada tradicional, mas com a rapidez e controlo da indução. Antes de utilizar este kit, recomenda-se que leia o folheto de instruções na íntegra.

Guarde este folheto num local seguro para referência futura.



### ADVERTÊNCIA

NÃO utilize em placas a gás ou placas eléctricas convencionais (elemento cerâmico, sólido ou de bobina).

Também pode utilizar o wok numa placa a gás adequada.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpe o wok e o suporte com água morna e detergente da loiça antes da primeira utilização.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### Funcionamento correcto

- Utilize apenas em placas de indução.
- É recomendado para zonas maxisense e diâmetros de zona de 180 mm e 280 mm.
- Coloque o suporte centralmente na zona de indução, com os pés de borracha apoiados na vitrocerâmica do aparelho.
- Coloque o wok no suporte.

### Segurança durante o funcionamento

- Não utilize o wok se a vitrocerâmica estiver danificada.
- Não deixe cair o wok no suporte. Poderá danificar a placa.
- Para evitar danos, certifique-se de que o wok não ferve até ficar sem água.
- Não coloque o wok nem o suporte na área da interface.
- Para evitar salpicos acidentais, afaste as pegas da frente da bancada.



### ADVERTÊNCIA

Perigo de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

## SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

### Informação relativa à acrilamida

**Importante** De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe a placa após cada utilização.

Para limpar utilize água quente com sabão e uma escova ou esponja suave.

Objectos afiados e detergentes abrasivos irão danificar a placa.

A lavagem na máquina não é recomendada.



### ADVERTÊNCIA

Por motivos de segurança, não limpe a placa com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Această tigaie wok unică a fost concepută și optimizată pentru utilizarea la plitele cu inducție. Aceasta vă oferă toate avantajele bazei rotunde a tigăii Wok, dar și viteza și controlul oferit de inducție. Înainte de a folosi acest kit, vă recomandăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile din broșură.

Pentru a putea fi consultată mai târziu, păstrați această broșură într-un loc sigur.



### AVERTIZARE

NU o folosiți la plitele pe gaz sau la plitele electrice convenționale (cu element ceramic, solid sau bobină).

Puteți folosi tigaia wok și la o plită pe gaz care este adaptată pentru tigaia wok.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați tigaia wok și suportul, cu apă caldă și detergent de vase.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### Utilizarea corectă

- Se folosește doar la plitele cu inducție
- Este recomandată pentru zona maxisense și diametre ale zonei de 180 mm și 280mm.
- Puneți suportul central pe zona de inducție, cu piciorușele de cauciuc pe suprafața vitroceramică aparatului.
- Puneți tigaia wok pe suport.

### Siguranța pe durata funcționării

- Nu folosiți tigaia Wok dacă suprafața vitroceramică este deteriorată.
- Nu scăpați tigaia Wok pe suport. Poate deteriora plita.
- Pentru a evita deteriorarea ei, asigurați-vă că tigaia wok nu fierbe alimentele până rămâne fără apă.
- Nu puneți tigaia wok sau suportul pe zona de interfață.
- Pentru a evita surgerile accidentale, țineți mânerele departe de partea din față a frontului de lucru.



### AVERTIZARE

Pericol de incendiu! Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot aprinde foarte ușor.

## SFATURI UTILE

### Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeți prea mult mâncarea.

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați vasele după fiecare utilizare.

Pentru curățare folosiți apă fierbinte cu săpun și o perie sau burete moale.

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează vasul.

Nu recomandăm utilizarea unei mașini de spălat vase.



### AVERTIZARE

Pentru siguranța dvs. **nu** curățați vasul de gătit cu suflante cu aer actionate cu abur sau cu aparete de curățat cu presiune înaltă.

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Данный уникальный набор со сковородой Вок разработан и оптимизирован для использования с индукционными плитами. Ко всем преимуществам традиционного приготовления на сковороде Вок с круглым дном он добавляет скорость и простоту контроля, свойственные только индукционному нагреву. Перед использованием набора рекомендуется внимательно ознакомиться с содержимым данной инструкции.

Сохраните инструкцию в надежном месте на будущее.



### ВНИМАНИЕ!

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ с газовыми или обычными электроплитами (со спиральным, твердотельным или керамическим нагревательным элементом).

Сковороду Вок также можно использовать на подходящей для сковород Вок газовой плите.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием вымойте сковороду Вок теплой водой с моющим средством.

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Правила эксплуатации

- Используйте только с индукционными кухонными плитами
- Рекомендуются конфорки Максисенс (Maxisense) и конфорки диаметром 180 мм и 280 мм.
- Поместите подставку так, чтобы внутри ее находилась индуктивная конфорка. Резиновые ножки должны находиться на стеклокерамической поверхности прибора.
- Поместите на подставку сковороду Вок.

### Безопасность во время эксплуатации

- Не используйте сковороду Вок, если стеклокерамическая поверхность повреждена.
- Не роняйте сковороду Вок на подставку. Это может повредить кухонную плиту.
- Во избежание повреждения следите за тем, чтобы содержимое сковороды Вок не выкипало.
- Не ставьте сковороду Вок или подставку на область управления варочной поверхностью.
- Чтобы избежать проливания содержимого, ориентируйте ручки в сторону от переднего края столешницы.

**ВНИМАНИЕ!**

**Опасность возгорания!** Перегретый жир и растительное масло легко воспламеняются.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимальной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## УХОД И ОЧИСТКА

Приспособление необходимо мыть после каждого использования.

Для мытья используйте горячую мыльную воду с мягкой щеткой или губкой.

Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить приспособление. Использование посудомоечной машины не рекомендуется.

**ВНИМАНИЕ!**

По соображениям безопасности **запрещена** очистка приспособления от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

## POPIS VÝROBKU

Táto jedinečná súprava wokov bola navrhnutá a optimalizovaná na používanie na indukčných varných paneloch. Poskytne vám všetky výhody varenia vo woku s okrúhlym dnom a navyše rýchlosť a ovládanie indukcie. Pred použitím tejto súpravy vám odporúčame, aby ste si dôkladne prečítali celý leták s pokynmi.

V prípade potreby v budúcnosti si tento leták uložte na bezpečnom mieste.



### **VAROVANIE**

Wok nepoužívajte na plynových varných paneloch alebo konvenčných elektrických varných paneloch (vinuté, pevné alebo keramické teleso).

Wok panvici môžete použiť aj na plynovom varnom paneli vhodnom pre wok.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Wok a stojan pred prvým použitím umyte teplou vodou a čistiacim prostriedkom na riad.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### Správne používanie

- Používajte ho len na indukčných varných paneloch.
- Odporučajú sa zóna s maximálnou citlivosťou a priemery zón 180 mm a 280mm.
- Stojan umiestnite do stredu na indukčnú zónu tak, aby boli gumené nožičky na sklokeramickej doske spotrebiča.
- Wok položte na stojan.

### Bezpečnosť počas prevádzky

- Wok nepoužívajte, keď je sklokeramický panel poškodený.
- Wok nenechávajte spadnúť na stojan. Môže poškodiť varný panel.
- Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu, dbajte na to, aby sa wok neprehrieval naprázdno.
- Wok nepokladajte na stojan na nerovnej ploche.
- Ak nechcete, aby došlo k vyliatiu, odvráťte rukoväť od prednej časti pracovnej dosky.



### **VAROVANIE**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru! Ľahko môže dôjsť k vznieteniu prehriatych tukov a olejov.

## UŽITOČNÉ RADY A TIPY

### Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrabu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame prípravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

## OŠETROVANIE A ČISTENIE

Kuchynský riad očistite po každom použití.

Na čistenie používajte horúcu saponátovú vodu a mäkkú kefku alebo špongiu.

Ostré a drsné čistiace prostriedky poškodzujú kuchynský riad.

Neodporúčame ho umývať v umývačke riadu.



### VAROVANIE

Z bezpečnostných dôvodov nečistite kuchynský riad prúdom pary ani vysokotlakovým čistiacim zariadením.

## OPIS IZDELKA

Ta edinstven vok je zasnovan in optimiziran za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah. Nudi vam vse prednosti tradicionalnega kuhanja v voku z zaobljenim dnom, a s hitrostjo in nadzorom indukcije. Pred uporabo priporočamo, da preberete celoten list z navodili. Za poznejšo uporabo ta list shranite na varno mesto.



### OPOZORILO!

NE uporabljajte na plinskih štedilnikih ali običajnih električnih kuhalnih površinah (z grelno spiralo, na klasičnih ali steklokeramičnih grelnih ploščah).

Uporabite lahko vok posodo tudi na primerni vok plinski plošči štedilnika.

## PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo operite vok in stojalo s toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode.

## VSAKODNEVNA UPORABA

### Pravilno delovanje

- Uporabljajte le indukcijske kuhalne plošče.
- Priporočena je za kuhalna področja Maxisense in premere kuhalnišč 180 mm in 280mm.
- Podstavek postavite na sredino indukcijskega kuhalnišča, tako da bodo gumijaste noge na steklokeramiki naprave.
- Postavite vok na podstavek.

### Varnost med delovanjem

- Voka ne uporabljajte, če je steklokeramična plošča poškodovana.
- Voka ne spuščajte z višine na stojalo. Lahko poškoduje kuhalno površino.
- Za preprečitev poškodb pazite, da iz voka ne povre vsa tekočina.
- Voka ali stojala ne postavljajte na upravljalni vmesnik.
- Za preprečitev razlitja obrnite ročaje stran od sprednje strani pulta.



### OPOZORILO!

**Nevarnost požara!** Pregreta maščoba in olje se lahko zelo hitro vzgeta.

# KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

## Informacije o akrilamidih

**Pomembno!** Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Posodo očistite po vsaki uporabi.

Za čiščenje uporabljajte vročo milnico in nežno krtačo ali gobo.

Ostri predmeti in abrazivna čistilna sredstva poškodujejo posodo.

Ne priporočamo uporabe pomivalnega stroja.



### OPOZORILO!

Pri čiščenju posode zaradi varnosti **ne** uporabljajte parnih čistilnikov ali visokotlačnih naprav.



## ÜRÜN TANIMI

Bu benzersiz Wok seti, endüksiyonlu ocaklarda kullanmak için tasarlanmış ve optimize edilmiştir. Geleneksel yuvarlak dipli Wok tavalarla pişirme avantajlarının yanında, endüksiyonun hız ve kontrolünü de sunmaktadır. Bu seti kullanmadan önce kullanma talimatları kitapçığının tamamını okumanızı öneriyoruz.

Gelecekte başvurmak üzere lütfen bu kitapçıyı saklayın.



### UYARI

Gazlı ocak veya geleneksel elektrikli ocak (bobinli, sert veya seramik elemanlı) KULLANMA-YIN.

Wok tavayı uygun bir gazlı ocak bölmesinde de kullanabilirsiniz.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Wok ve allığını ilk kez kullanmadan önce ılık su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.

## GÜNLÜK KULLANIM

### Doğru kullanım şekli

- Sadece endüksiyonlu ocak kullanın
- 180 mm ve 280 mm'lik pişirme bölgelerinde kullanım için önerilmektedir.
- Destek kısmını endüksiyonlu pişirme bölgesinin ortasına ve kauçuk ayak, cihazın seramik camına oturacak şekilde yerleştirin.
- Wok'u destek üzerine yerleştirin.

### Kullanım sırasında güvenlik

- Seramik camı hasar görmüşse Wok'u kullanmayın.
- Wok tavayı altlık üzerine düşürmeyin. Ocak hasar görebilir.
- Hasar görmesini önlemek için wok'un kaynayarak kurumamasına dikkat edin.
- Wok veya allığı arabirim bölgесine yerleştirmeyin.
- Sıçramaya bağlı kazalardan kaçınmak için sapları tezgahın ön tarafından uzakta tutun.



### UYARI

**Yangın riski!** Aşırı ısınan bitkisel ve hayvansal yağlar çok çabuk alev alabilir.

## YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

### Akrilamidler hakkında bilgi

Önemli Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, yiyecek yüzeyinin kızartılması halinde (özellikle nişasta içeren ürünlerde), akrilamidler sağlık için tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanızı tavsiye ederiz.

## BAKIM VE TEMİZLİK

Her kullanımdan sonra pişirme kaplarını temizleyin.

Temizlemek için sıcak sabunlu su ve yumuşak fırça veya sünger kullanın.

Sert ve aşındırıcı temizlik maddeleri pişirme kaplarına zarar verir.

Bulaşık makinesinde yıkamanız önerilmez.



### UYARI

Güvenliğiniz için pişirme kabını buhar basınçlı veya yüksek basınçlı temizleyicilerle temizlememayın .

## ОПИС ВИРОБУ

Цей унікальний набір посуду вок спеціально розроблений й оптимізований для застосування з індукційними варильними поверхнями. Завдяки йому ви отримаєте всі переваги традиційного приготування на круглому нижньому воці, однак із швидкістю і функціями індукції. Перед першим застосуванням цього набору рекомендуємо повністю прочитати інструкції.

Зберігайте цей буклет у надійному місці для майбутніх довідок.



### Попередження!

НЕ застосовувати на газових варильних поверхнях або на традиційних електрических варильних поверхнях (із спіральним, об'ємним чи керамічним елементом).

Цю сковорідку вок можна також використовувати на підходящій газовій варильній поверхні вок.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Перед першим застосуванням слід промити вок та підставку теплою водою і засобом для миття посуду.

## ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### Правильна експлуатація

- Застосовувати лише на варильних поверхнях індукційного типу
- Рекомендовано для поверхонь "maxisense", а також інших поверхонь із діаметром 180 мм та 280 мм.
- Закріпляйте по центру на зоні індукції за допомогою гумових опор склокерамічної поверхні.
- Помістіть вок на опори.

### Техніка безпеки під час роботи

- Не користуйтеся воком, якщо пошкоджене склокерамічне покриття.
- Не кидайте вок на підставку. Це може пошкодити варильну поверхню.
- Для запобігання ушкодженням слід запевнитися у тому, що вок не випарувався насухо.
- Не кладіть вок або підставку в районі інтерфейсу.
- Щоб уникнути проливань, слід повернути ручки подалі від поверхні.



### Попередження!

**Небезпека пожежі!** Розігріті жири та олія можуть дуже швидко спалахнути.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### Інформація про акриламіди

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіди можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підгрім'янювати страви надто сильно.

## ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чистіть посуд після кожного використання.

Для чищення слід застосовувати мильний розчин та м'яку щітку чи губку.

Гострі предмети та абразивні засоби чищення пошкодять цей посуд.

Для чищення не рекомендується застосовувати посудомийну машину.



#### Попередження!

З міркувань безпеки **забороняється** чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.





[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



892934346-A-312010

CE