

SOBA

PW610

ELECTRIC WOK INSTRUCTIONS	2
ELEKTRISCHER WOK GEBRAUCHSANLEITUNG	8
WOK ELECTRIQUE MODE D'EMPLOI	14
PENTOLA ELETTRICA WOK ISTRUZIONI PER L'USO	20
WOK ELÉCTRICO MODO DE EMPLEO	26
WOK ELÉCTRICO INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	32



IMPORTANT SAFEGUARDS

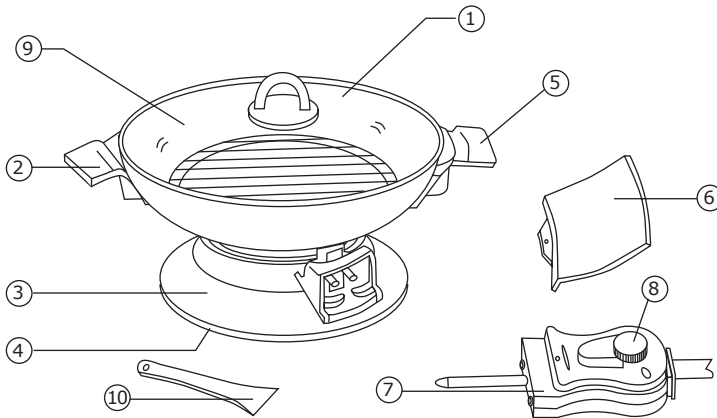
Congratulations on purchasing this wok. You will no doubt enjoy many years of service from it. The following basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electrical shock, and/or injury to persons:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock never immerse thermostat, flex or plugs in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from power supply when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged flex or plug or if the appliance is not working properly or has been damaged in any way. Repairs must be carried out by our authorized customer care service.
7. The use of accessory attachments not expressly recommended by the manufacturer could cause injury.
8. Never use outdoors.
9. Never let the flex hang over the edge of a table or counter or come into contact with hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always plug into the appliance first, and then connect to the mains. To disconnect, turn all switches to OFF, then remove plug from power supply.
13. Never use the appliance for any purpose other than that intended by the maker.
14. Always connect your appliance to a power outlet with the same voltage (AC only) as specified on the underside of the appliance .

KEEP THESE INSTRUCTIONS

NO USER MAINTENANCE RETURN TO AUTHORISED SERVICE AGENT. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is fitted with an earthed plug . To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit contact a qualified electrician. Never attempt to modify the plug in any way.



KNOW YOUR WOK

1. Glass Lid
2. Cooking Vessel
3. Wok Base
4. Non-Slip Feet
5. Cool-Touch Handles
6. Heat Guard
7. Thermostatically Controlled Removable Probe
8. Control Knob
9. Wire Rack
10. Wooden Spatula

Cooking Vessel

Cast aluminium cooking vessel for even heat distribution. The vessel has a non-stick cooking surface to reduce the amount of oil required and facilitate cleaning.

1500W Heating Element

Heats up the entire cooking surface rapidly.

Thermostatically Controlled Removable Probe

With adjustable control dial for variable heat control: simmering to frying.

Moulded Wok Base

Prevents spillage and splashing into the heating element.

Transparent Glass Lid

The stainless steel rim ensures a perfect seal. The transparent lid allows you to keep an eye on the cooking process.

Cool Touch Handles

For easy carrying.

Heat Guard

Detachable heat guard prevents direct hand contact with wok while adjusting temperature and removing control probe.

Wire Rack

For steaming vegetables, fish and a variety of foods.

Wooden Spatula

Non-scratch, ideal for stirring food.

Non-slip Feet

To prevent slipping and scratching on counter surface.

USING YOUR WOK

Wash in warm soapy water, rinse and dry your wok and lid. Never immerse the control probe in water or any other liquid. Season the cooking surface by applying a thin coat of cooking oil and wiping over with kitchen paper. Re-seasoning is recommended every few months.

1. Turn the heat control knob to the "O" position, plug the control probe into the socket of the wok.
2. Plug the cord into a 230V AC 50Hz power supply.
3. Turn the heat control dial to the desired temperature setting. The wok is now ready to use.

Note: The indicator light will remain on until the set temperature has been reached and will then switch on and off throughout cooking. This shows that the wok is at the correct temperature.

COOKING TECHNIQUES

Various cooking methods can be used with this wok.

Stir-Frying

Stir-frying is a quick cooking method conducted over a very high heat. The wok should be hot before oil or any ingredients are added.

Cook food in small amounts to maintain maximum heat when stir-frying. Toss food to ensure even exposure to the heat.

Tips for Stir-Frying

- Vegetables and meat should be cut into uniform shapes and sizes before starting as stir-frying relies on quick cooking for best results.
- Slice meat into thin strips so they can cook quickly.
- Drain off excess marinade before stir-frying marinated strips of meat. Liquids tend to boil which would toughen the meat.
- Ensure both the oil and the wok are hot before cooking. The best oil to use is rape or sunflower oil. Traditional oils in Asian cooking include peanut or sesame oils.
- Stir-frying is done quickly, the shorter the cooking time the less chance there is for the meat to toughen.
- Do not use the lid when stir-frying as stir-frying is a dry cooking method; the condensation droplets would toughen the meat.

Serve stir-fried foods immediately to retain the crisp texture.

Shallow Frying

Shallow frying is a method used of cooking and crisping foods in a small amount of oil. The food is cooked at a lower temperature so that a brown crust forms on the underside. The food is then turned over to brown the other side. For shallow frying the oil should not be more than 13 mm deep at the centre of the wok .

Tips for Shallow Frying

- Preheat the oil to the desired temperature before adding food. Do not cover the wok with the lid when frying to prevent condensation which causes foaming and spluttering.
- Wipe moisture from foods to avoid any spluttering or foaming of oil.
- The oil should not be more than 13 mm deep at the centre of the wok. All types of oil can be used for frying. Vegetable oils give best results.
- Cook pieces of food a few at a time. This prevents lowering the oil temperature which would make the crust soggy.
- Drain the food on kitchen paper as soon as it is removed from the oil. Always allow the oil to cool before draining from the wok.

Steaming

Steamed foods are tender and juicy retaining most of their nutritional value. Most foods respond well to steaming, especially fish and seafood. Arrange food on the steaming rack provided and place in wok over simmering water or stock. Cover with wok lid.

Braising and stewing

The wok can be used to make your favourite stews. The lid should be left on when stewing. Braising is a variation on stir-frying where liquid is added at the end of the stir frying and the ingredients are left to simmer, usually without a lid.

CARE AND CLEANING

DO NOT IMMERSE FLEX OR PLUGS, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Always turn the heat control dial to the "O" position and remove the plug from the power supply before cleaning. Remove the control probe from the socket of wok.

Always use the wooden spatula or a plastic utensil to stir foods. Do not use metal utensils as these will scratch the non-stick coating surface.

Dishwasher Safe

The wok and glass lid are completely dishwasher safe. The heating element is totally sealed so it is safe to fully immerse in water.

Cleaning Wooden Spatula and Wire Rack

Wash in warm soapy water using a mild household cleaner. Dry with a soft cloth before storing.

Control Probe

If cleaning is necessary, wipe over probe with a damp cloth.
Do not immerse the control probe in water or any other liquid.

Wok and Glass Lid

The wok and lid are fully immersible. Wash in warm soapy water using a mild household cleaner and soft kitchen sponge.
Do not use abrasive or metal scourers as these would scratch the non-stick coating .
Dry the wok and lid thoroughly with a soft cloth before storing.

STORAGE

Store the probe carefully in a safe place. Do not knock or drop it as this could damage the probe. If damage is suspected, return the control probe only to an authorized service centre for examination, repair or adjustment.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

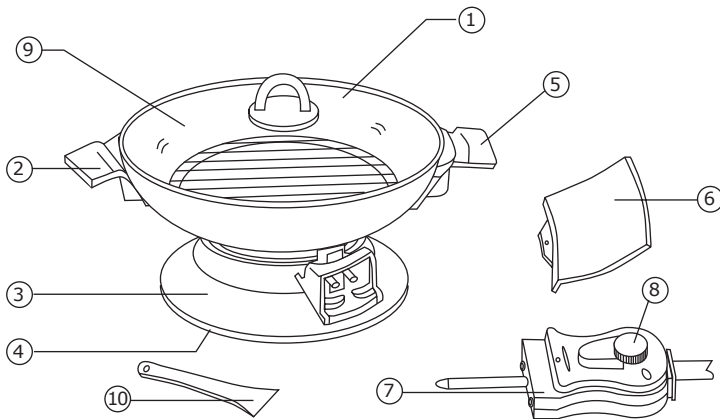
Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Wok. Er wird Ihnen gewiss während vieler Jahre wertvolle Dienste leisten. Um Brände, elektrische Stromschläge und Unfälle sowie Verletzungen zu vermeiden, müssen bei der Verwendung elektrischer Geräte stets die nachfolgenden grundlegenden Sicherheitsmassnahmen befolgt werden:

1. Lesen Sie diese Anweisung vollständig durch.
2. Heisse Oberflächen nie berühren. Gerät nur an den Griffen oder Knöpfen anfassen.
3. Um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern, darf der Wärmeregler mit Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
5. Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen. Den Wok jeweils vollständig abkühlen lassen, ehe Teile hinzugefügt bzw. weggenommen werden oder bevor das Gerät gereinigt wird.
6. Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Beschädigte bzw. nicht einwandfrei funktionierende Geräte nie benutzen. Reparaturen dürfen nur durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Unfällen führen.
8. Den Wok nie im Freien benutzen.
9. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heisse Oberflächen legen.
10. Das Gerät nie in der Nähe eines heissen Gas- oder Elektroofens aufstellen oder in den heissen Backofen stellen.
11. Äusserste Vorsicht ist geboten, wenn Sie den heisses Öl oder andere heisse Flüssigkeiten enthaltenden Wok verschieben wollen!
12. Das Netzkabel immer zuerst mit dem Wok verbinden und erst danach ans Stromnetz anschliessen. Das Gerät wird ausgeschaltet, indem alle Schalter auf "OFF" gestellt werden und das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.
13. Der Wok darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
14. Das Gerät nur an eine Steckdose (Wechselstrom) anschliessen, deren Spannung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF

REPARATUREN DÜRFEN NUR DURCH EINEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST AUSGEFÜHRT WERDEN. NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH BESTIMMT.

Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet. Um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern, darf das Gerät nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Falls der Stecker nicht in die Steckdose passt, muss er durch einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Versuchen Sie nie, den Stecker selbst zu ersetzen!



GERÄTETEILE

1. Glasdeckel
2. Wokpfanne
3. Basisgerät
4. Rutschfester Sockel
5. Hitzeresistente Griffe
6. Hitzeschutz
7. Abnehmbarer Wärmeregler
8. Kontrollknopf
9. Gitterrost
10. Holzkelle

Wokpfanne

Wokpfanne aus Druckgussaluminium für gleichmäßige Wärmeverteilung. Antihaf-Beschichtung sorgt dafür, dass das Fett weniger anbrennt und erleichtert die Reinigung.

1500W Heizelement

Zur raschen Beheizung der gesamten Kochfläche des Wok.

Abnehmbarer Wärmeregler

mit einstellbarem Kontrollknopf. Variable Wärmeregulierung von Köcheln bis Frittieren.

Wok-Basisgerät

aus Druckgussaluminium. Verhindert, dass Spritzer ins Heizelement eindringen.

Transparenter Glasdeckel

Der Rand aus rostfreiem Stahl sorgt für perfekte Abdichtung. Dank transparentem Glasdeckel kann der Kochprozess stets überwacht werden.

Hitzeresistente Griffe

Erleichtern das Tragen.

Hitzeschutz

Abnehmbarer Hitzeschutz. Verhindert Direktkontakt mit dem Wok bei der Temperatureinstellung und wenn der Wärmeregler entfernt wird.

Gitterrost

Für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch und anderen Nahrungsmitteln.

Holzkeule

Nicht-kratzend, zum Umrühren des Kochguts.

Rutschfester Sockel

Verhindert das Umherrschieben sowie das Zerkratzen der Abstellfläche.

VERWENDUNG DES WOK

Den Wok und den Deckel mit warmem Seifenwasser reinigen, gut spülen und trocknen. Den Wärmeregler nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Die Kochfläche des Wok mit einer dünnen Schicht Speiseöl einölen und mit Papier ausreiben. Es wird empfohlen, den Wok alle paar Monate neu einzuölen.

1. Den Kontrollknopf des Wärmereglers auf Position «O» stellen und den abnehmbaren Wärmeregler in den Sockel des Basisgeräts einführen.
2. Das Netzkabel an die Steckdose anschliessen (230V ~ 50 Hz).
3. Den Wärmekontrollknopf auf die gewünschte Temperatur einstellen. Der Wok ist nun bereit.

Anmerkung: Die Betriebskontrolleuchte leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Kochvorgangs schaltet die Leuchte periodisch ein und aus. Das zeigt an, dass der Wok die richtige Temperatur beibehält.

KOCHMETHODEN

Mit diesem Wok lassen sich verschiedene Kochmethoden anwenden.

Rührbraten

Rührbraten ist eine Kochmethode, bei der mit grosser Hitze gearbeitet wird. Dabei muss der Wok heiss sein, bevor Öl oder andere Zutaten hineingegeben werden. Stellen Sie sicher, dass bei dieser Methode die grösstmögliche Hitze erhalten bleibt, indem Sie nur kleine Mengen aufs Mal anbraten. Braten Sie unter häufigem Wenden, damit das Bratgut stets gleichmässig erhitzt wird.

Tipps zum Rührbraten

- Gemüse und Fleisch sollten vor dem Rührbraten eine ähnliche Form und Grösse aufweisen, da die besten Resultate erreicht werden, wenn rasch gekocht wird.
- Schneiden Sie Fleisch in dünne Streifen, damit es rasch brät.
- Beim Rührbraten mariniertes Fleischstücke, überflüssige Marinade abstreifen, da diese zum Sieden tendiert, was die Fleischstücke zäh werden lässt.
- Sicherstellen, dass sowohl der Wok als auch das Öl vor dem Rührbraten heiss sind. Am besten eignet sich Raps- oder Sonnenblumenöl. In Asien werden traditionellerweise Erdnuss- oder Sesamöl verwendet.
- Das Rührbraten muss rasch erfolgen. Je kürzer gebraten wird, desto kleiner ist die Gefahr, dass das Fleisch zäh wird.
- Verzichten Sie auf den Deckel, da das Rührbraten eine trockene Kochmethode ist. Durch Dampftröpfchen, die sich bei geschlossenem Deckel bilden, würde das Fleisch zäh werden.

Speisen, die mit der Rührbratmethode gekocht wurden, sofort servieren, damit sie knackig und knusprig bleiben.

Halb-schwimmend Backen

Halb-schwimmend Backen ist eine Methode, bei der man Speisen in wenig Öl knusprig brät. Die Speisen werden bei niedrigerer Temperatur so gebraten, dass sich auf der Unterseite eine braune Kruste bildet. Anschliessend wird das Bratgut gewendet. Gewöhnlich sollte das Öl in der Mitte des Woks nicht mehr als 13 mm hoch stehen.

Tipps zum halb-schwimmend Backen

- Das Öl auf die gewünschte Temperatur erhitzen, bevor das Bratgut beigegeben wird. Den Glasdeckel des Wok während des Bratens nicht aufsetzen! Damit verhindern Sie, dass Kondensationstropfen dazu führen, dass das Öl schäumt oder spritzt.
- Die zu bratenden Nahrungsmittel trocknen, damit das Öl nicht schäumt oder spritzt.
- Die Ölmenge in der Mitte des Woks sollte nicht höher als 13 mm sein. Beim halb-schwimmend Backen lassen sich verschiedene Ölsorten verwenden. Am besten eignen sich jedoch Pflanzenöle.
- Nur geringe Mengen auf einmal backen. Damit wird verhindert, dass die Öltemperatur sinkt und die Kruste des Bratgutes weich wird.
- Das Bratgut nach dem Braten auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Öl stets vollständig abkühlen lassen, bevor es aus dem Wok geleert wird.

Dampfgaren

Gedämpfte Nahrungsmittel sind zart und saftig und behalten einen Grossteil ihres Nährwertes. Die meisten Nahrungsmittel und insbesondere Fisch und Meeresfrüchte eignen sich zum Dampfgaren. Legen Sie das Gargut auf den Dampfboden und giessen Sie leicht kochendes Wasser bzw. Fleisch- oder Gemüsebrühe in den Wok. Den Deckel auflegen.

Schmoren und Dünsten

Mit dem Wok können Sie ihren Lieblingseintopf zubereiten. Der Deckel sollte beim Dünsten stets aufgelegt sein.

Schmoren ist eine Variante des Rührbratens, bei der das Bratgut am Ende des Rührbratens mit Flüssigkeit abgelöscht wird und das Gericht, normalerweise nicht zugedeckt, weiterköchelt.

PFLEGE UND REINIGUNG

DAS NETZKABEL ODER DEN NETZSTECKER NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Vor jeder Reinigung den Kontrollknopf des Wärmereglers auf "O" stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen. Den abnehmbaren Wärmeregler vom Basisgerät trennen.

Zum Braten stets Holz- oder Plastikwelle benutzen. Nie Metallwellen benutzen, da diese die Antihaft-Beschichtung zerkratzen.

Spülmaschinenfest

Der Wok und der Glasdeckel sind spülmaschinenfest. Das eingebaute Heizelement ist abgedichtet. Deshalb darf der Wok in der Spülmaschine gespült werden.

Reinigung von Holzwelle und Gitterrost

Mit warmem Seifenwasser waschen (mildes Reinigungsmittel). Vor dem Wegräumen mit weichem Tuch trocknen.

Abnehmbarer Wärmeregler

Falls Reinigung nötig ist, Wärmeregler mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Wärmeregler nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

Wok und Glasdeckel

Der Wok und der Glasdeckel dürfen ins Wasser getaucht werden. Mit Schwamm und mildem Abwaschmittel mit warmem Wasser reinigen.

Nie scheuernde Reinigungsschwämme oder Stahlwolle benutzen, da diese die Antihaft-Beschichtung zerkratzen. Den Wok und den Deckel vor dem Wegräumen gut abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG

Den abnehmbaren Wärmeregler behutsam an einem sicheren Ort aufbewahren. Darauf achten, dass der Wärmeregler keinen Stößen ausgesetzt und nicht fallengelassen wird. Wenn der Wärmeregler nicht mehr richtig funktioniert oder ein Defekt vermutet wird, muss dieser ohne Wok dem autorisierten Händler zur Reparatur oder Überprüfung gebracht werden.

REGLES DE SECURITE

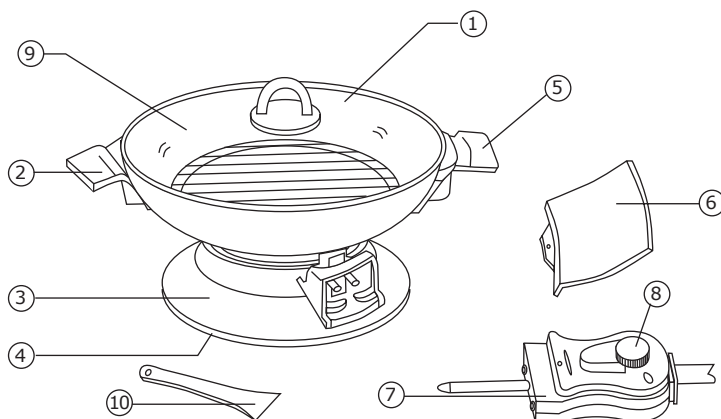
Félicitations pour l'achat de ce wok! Il vous rendra certainement de précieux services pendant de nombreuses années. L'usage d'appareils électriques exige toujours des précautions fondamentales, pour éviter l'incendie, l'électrocution et tout accident ou blessure.

1. Lire tout ce mode d'emploi.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter l'électrocution, ne pas plonger dans l'eau ou tout autre liquide le régulateur de chaleur, ainsi que le cordon et la fiche!
4. Une surveillance étroite s'impose quand un appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
5. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas. Le laisser refroidir complètement avant de mettre/enlever des pièces ou de le nettoyer.
6. Ne jamais utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour les réparations éventuelles, s'adresser exclusivement à un centre de service autorisé.
7. L'usage d'accessoires pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des accidents.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Ne jamais mettre sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Quand le wok contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud, ne le déplacer qu'avec la plus grande prudence.
12. Enficher d'abord le cordon dans le wok avant de le connecter au réseau. Pour éteindre l'appareil, mettre tous les commutateurs en position OFF et déconnecter du réseau.
13. Ne pas utiliser le wok à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.
14. Ne brancher l'appareil que sur une prise (courant alternatif) dont la tension correspond à l'indication du fond de l'appareil.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

NE PAS TENTER DE REPARER L'APPAREIL SOI-MEME LE CONFIER A UN CENTRE DE SERVICE AUTORISE. A USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT.

Cet appareil est équipé d'une fiche mise à la terre. Pour éviter le risque d'électrocution, ne connecter l'appareil qu'à une prise mise à la terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, elle doit être remplacée par un électricien qualifié. Ne jamais tenter de remplacer la fiche soi-même!



DESCRIPTION DU WOK

1. Couvercle de verre
2. Sauteuse
3. Base de l'appareil
4. Socle antidérapant
5. Poignées isolantes
6. Bouclier anti-chaleur
7. Régulateur de chaleur amovible
8. Bouton de contrôle
9. Grille
10. Spatule de bois

Sauteuse

Sauteuse en aluminium coulé sous pression pour une répartition uniforme de la chaleur. Revêtement antiadhésif pour utiliser moins de graisse et faciliter le nettoyage.

Corps de chauffe de 1500 W

Pour chauffer rapidement toute la surface du wok.

Régulateur de chaleur amovible

Avec bouton de contrôle pour une chaleur variable de mijoter à frire.

Base de l'appareil

En aluminium coulé sous pression. Empêche les éclaboussures d'atteindre le corps de chauffe.

Couvercle de verre transparent

Cerclé d'acier inoxydable pour une étanchéité parfaite. Le couvercle de verre permet de surveiller la cuisson en permanence.

Poignées isolantes

Facilitent le déplacement.

Bouclier anti-chaleur

Bouclier anti-chaleur amovible, Evite le contact direct avec le wok pour régler la chaleur et enlever le régulateur de chaleur.

Grille

Pour cuire à la vapeur légumes, poisson et autres aliments.

Spatule de bois

Ne raye pas, pour remuer les aliments.

Socle antidérapant

Empêche le wok de glisser sur la surface de travail et de la rayer.

UTILISATION DU WOK

Laver la sauteuse et le couvercle à l'eau savonneuse chaude, bien rincer et essuyer. Ne jamais plonger le régulateur de chaleur dans l'eau ou d'autres liquides! Graisser la surface intérieure de la sauteuse à l'aide d'un peu d'huile de table et essuyer avec du papier. Il est recommandé de répéter l'opération tous les quelques mois.

1. Mettre le bouton de contrôle en position "O" et insérer le régulateur de chaleur dans le socle de l'appareil.
2. Connecter le cordon à une prise électrique (230V ~ 50 Hz).
3. Régler le bouton sur la chaleur désirée. Le wok est prêt à fonctionner.

Remarque: le voyant de fonctionnement reste allumé jusqu'à l'obtention de la température sélectionnée. Pendant la cuisson, il s'allume et s'éteint périodiquement, c'est le signe que le wok garde la bonne température.

METHODES DE CUISSON

Ce wok permet d'appliquer diverses méthodes de cuisson.

Faire sauter en remuant

C'est une méthode utilisant une chaleur vive. Le wok doit être chaud avant de recevoir de l'huile ou d'autres ingrédients.

Il faut s'assurer le maintien de la chaleur maximale en ne traitant que de petites quantités à la fois. Remuer fréquemment pour que les aliments cuisent régulièrement.

Conseils pour faire sauter

- Les légumes et la viande devraient avoir une forme et une taille semblables, car les meilleurs résultats s'obtiennent avec une cuisson rapide.
- La viande doit être émincée finement pour rôtir vite.
- Pour faire sauter des morceaux de viande marinée, éponger l'excès de marinade, sinon il tend à bouillir, durcissant la viande.
- S'assurer que le wok et l'huile sont très chauds avant de commencer. Les meilleures huiles à cet usage sont le colza et le tournesol. La cuisine asiatique traditionnelle emploie de l'huile d'arachide ou de sésame.
- Il faut faire sauter la viande rapidement. Plus le temps de cuisson est bref, moins la viande risque de durcir.
- Ne pas mettre de couvercle pour faire sauter, c'est une méthode de cuisson à sec. En se condensant, la vapeur durcirait la viande.

Les mets préparés selon cette méthode se servent immédiatement, pour garder leur croquant.

Frirer dans peu d'huile

C'est une méthode utilisant peu d'huile pour rôtir. Les aliments cuits à faible température forment une croûte brune au-dessous. Ils sont ensuite retournés pour dorer l'autre face. En principe, l'huile ne devrait pas dépasser 13 mm au milieu du wok.

Conseils pour frirer dans peu d'huile

- Amener l'huile à la température voulue avant d'y mettre les aliments. Ne pas couvrir le wok pendant la cuisson! Sinon, les gouttes de condensation feraient mousser ou éclabousser l'huile.
- Pour la même raison, éponger les aliments à frirer.
- La quantité d'huile au milieu du wok ne devrait pas dépasser 13 mm. Ce type de friture peut s'effectuer dans diverses sortes d'huile, mais les meilleurs résultats s'obtiennent avec des huiles végétales.
- Ne frirer que de petites quantités à la fois pour éviter que la température de l'huile ne baisse et que la croûte des aliments ne ramollisse.
- Egoutter les aliments frits sur du papier absorbant. Toujours bien laisser refroidir l'huile avant de l'enlever du wok.

Cuire à la vapeur

Les aliments cuits à la vapeur sont tendres et juteux et conservent une grande partie de leur valeur nutritive. La plupart des aliments répondent bien à ce type de cuisson, en particulier le poisson et les fruits de mer. Poser les aliments sur la grille et verser dans le wok de l'eau frémissante ou du bouillon de viande ou de légume. Poser le couvercle.

Braiser et mijoter

Le wok permet de préparer tous les ragoûts et pot-au-feu. Pour braiser, les aliments doivent être couverts.

Pour mijoter, les aliments sautés en remuant sont ensuite déglacés à l'aide d'un liquide et le plat continue à cuire doucement, généralement à découvert.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE JAMAIS PLONGER LE CORDON OU LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Avant tout nettoyage, mettre le bouton de contrôle du régulateur de chaleur sur "O" et déconnecter l'appareil du réseau. Retirer le régulateur de chaleur amovible de la base.

Pour remuer les aliments, toujours utiliser une spatule de bois ou de plastique. Jamais de métal, qui rayerait le revêtement anti-adhésif.

Lave-vaisselle

Le wok et le couvercle de verre peuvent passer au lave-vaisselle. Le corps de chauffe intégré est étanche, c'est pourquoi le wok supporte le lave-vaisselle.

Nettoyage de la spatule de bois et de la grille

Laver à l'eau savonneuse chaude (détergent doux). Sécher avec un torchon doux avant de ranger.

Régulateur de chaleur amovible

Si nécessaire, passer un torchon humide sur le régulateur de chaleur.

Ne jamais plonger le régulateur de chaleur dans l'eau ou tout autre liquide!

Wok et couvercle de verre

Le wok et le couvercle de verre supportent l'immersion dans l'eau. Laver avec une éponge et de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponges ni de tampons à récurer, qui rayeraient le revêtement anti-adhésif. Bien sécher le wok et le couvercle avant de le ranger.

RANGEMENT

Ranger soigneusement le régulateur de chaleur amovible en lieu sûr. Veiller à ce qu'il ne subisse ni heurts ni chutes. Si le régulateur de chaleur ne fonctionne plus correctement ou que l'on soupçonne un défaut, rapporter le régulateur, sans le wok, au revendeur autorisé, qui le vérifiera et le réparera.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

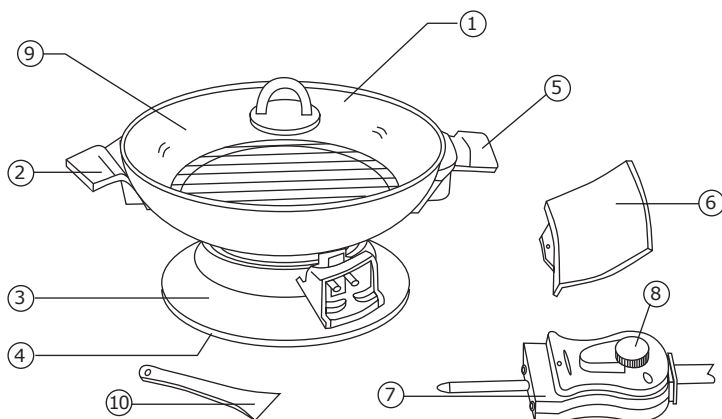
Congratulazioni per aver acquistato questa pentola wok. Certamente vi renderà un prezioso servizio per molti anni. L'uso di qualsiasi elettrodomestico richiede alcune precauzioni basilari per evitare scottature, scosse elettriche, incidenti o ferite:

1. Leggere interamente le istruzioni.
2. Non toccare mai delle superfici calde. Afferrare l'elettrodomestico solo per i manici o i pomelli.
3. Per evitare scosse elettriche non immergere mai il termoregolatore con il cavo e la spina in acqua o altri liquidi.
4. Prestare particolare attenzione ai bambini quando usano un elettrodomestico o si trovano in prossimità.
5. Staccare l'elettrodomestico dalla corrente quando non viene usato e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare completamente la pentola wok prima di aggiungere o togliere altri elementi o prima di pulirla.
6. Non usare mai un elettrodomestico con cavo o spina difettosi, né un elettrodomestico danneggiato o non perfettamente funzionante. Le riparazioni possono essere eseguite unicamente dal servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
7. L'uso di accessori, diversi da quelli espressamente consigliati dal fabbricante, può provocare incidenti.
8. Non usare la pentola wok all'aria aperta.
9. Non lasciar pendere il cavo della corrente dal piano di lavoro, né posarlo su superfici calde.
10. Non mettere la pentola wok vicino o sopra una cucina economica a gas o elettrica accesa, né in un forno caldo.
11. Prestare particolare attenzione prima di svuotare olio bollente o altri liquidi caldi dalla pentola wok!
12. Collegare sempre prima il cavo alla pentola wok e poi alla rete di corrente. Per spegnere la pentola wok, girare l'interruttore su "OFF" e staccare la spina dalla corrente.
13. La pentola wok può essere usata unicamente per lo scopo previsto dal produttore.
14. Inserire la pentola wok solo in una presa (di corrente alternata), la cui tensione corrisponde alle informazioni indicate sul fondo della stessa.

CUSTODITE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO

LE RIPARAZIONI POSSONO ESSERE EFFETTUATE UNICAMENTE DA UN SERVIZIO DI ASSISTENZA AI CLIENTI AUTORIZZATO. DESTINATO SOLO ALL'USO DOMESTICO PRIVATO.

Questo elettrodomestico è dotato di una spina con messa a terra. Per evitare scosse elettriche, la pentola wok può essere collegata solo a una presa con messa a terra. Se i poli della spina non corrispondono a quelli della presa, basta far sostituire la spina da uno specialista qualificato. Non provare mai a sostituirla personalmente!



ELEMENTI DELLA PENTOLA WOK

1. Coperchio di vetro
2. Pentola wok
3. Base
4. Zoccolo antisdrucciolevole
5. Manici termoresistenti
6. Termoprotezione
7. Termoregolatore smontabile
8. Dispositivo di controllo
9. Graticola
10. Mestolo di legno

Pentola wok

Pentola wok in alluminio pressofuso per una ripartizione uniforme del calore. Rivestimento antiaderente, facile da pulire.

Elemento riscaldante 1500W

Per un rapido riscaldamento dell'intera superficie della pentola wok.

Termoregolatore smontabile

Con un dispositivo di controllo regolabile. Regolazione variabile del calore per cuocere a fuoco lento, arrostitire, friggere o soffriggere.

Fondo della pentola wok

In alluminio pressofuso per evitare l'infiltrazione di spruzzi nel bruciatore.

Coperchio di vetro trasparente

Tenuta stagna perfetta, grazie al bordo in acciaio inossidabile e controllo costante del processo di cottura, grazie al coperchio trasparente.

Manici termoresistenti

Per afferrare facilmente la pentola wok senza scottarsi.

Termoprotezione

Termoprotezione smontabile per evitare il contatto diretto con la padella wok quando si regola la temperatura e quando si toglie il termoregolatore di calore.

Graticola

Per la cottura al vapore di verdura, pesce e altri alimenti.

Mestolo di legno

Per rimestare gli alimenti durante la cottura senza raschiare il fondo della padella.

Zoccolo antisdrucchiolevole

Per impedire alla pentola di spostarsi e rovinare la superficie d'appoggio.

USO DELLA PENTOLA WOK

Lavare la pentola wok e il coperchio con acqua calda e liscivia per i piatti, risciacquare accuratamente e asciugare. Non immergere mai il termoregolatore in acqua o altri liquidi! Versare uno strato sottile di olio commestibile sul fondo del wok e ripulirlo con carta da cucina. Si consiglia di oliare il recipiente wok ogni qualche mese.

1. Posizionare il dispositivo di controllo del termoregolatore sulla posizione "O" e introdurre il termoregolatore smontabile nello zoccolo dell'unità di base.
2. Inserire la spina nella presa di corrente (230V ~ 50 Hz).
3. Regolare il dispositivo di controllo del calore sulla temperatura desiderata. La pentola wok è pronta per l'uso.

Osservazione: La spia luminosa per controllare il funzionamento della pentola wok lampeggia fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Durante la cottura, la spia luminosa si accende e si spegne a intervalli. Ciò significa che la pentola wok mantiene la giusta temperatura.

METODI DI COTTURA

Questa pentola wok permette di cucinare in diversi modi.

Soffrigge, rimestando continuamente

Questo metodo di cottura lavora a fuoco molto elevato. Prima di aggiungere olio o altri ingredienti, assicurarsi che la pentola wok sia ben calda.

Mantenere sempre il calore al massimo e soffriggere o arrostitire solo piccole quantità di alimenti per volta. Rimestare e girare continuamente gli alimenti per farli cuocere in modo uniforme.

Consigli per soffriggere

- La carne e la verdura dovrebbero avere la stessa forma e dimensione, perché i migliori risultati si ottengono facendo cuocere molto rapidamente gli alimenti.
- Filettare la carne in striscioline sottili a rapida cottura.
- Prima di cuocere con questo metodo i pezzi di carne marinata, togliere la marinata in eccesso, perché tende a bollire e a indurire la carne.
- Prima d'iniziare a soffriggere, assicurarsi che la pentola wok e l'olio siano bollenti. I più indicati sono l'olio di colza o quello di girasole. Per tradizione, in Asia si usa l'olio di arachidi o di sesamo.
- Questo metodo di cottura deve svolgersi rapidamente. Più i cibi friggono rapidamente e minore è il rischio che la carne diventi dura.
- Non mettere il coperchio, perché questo è un metodo di cottura asciutta. Le gocce di vapore che si formano con il coperchio chiuso, renderebbero dura la carne.

Servire immediatamente gli alimenti ben caldi e croccanti.

Rosolare con poco olio

Questo metodo permette di friggere e rendere croccanti gli alimenti con pochissimo olio. Gli alimenti vengono rosolati a bassa temperatura, fino a formare una crosta scura sul fondo. Poi girati e rosolati anche sull'altro lato. L'olio al centro della pentola wok non dovrebbe generalmente superare i 13 mm di spessore.

Consigli per rosolare con poco olio

- Scaldare l'olio alla temperatura desiderata, prima di introdurre gli alimenti. Non mettere il coperchio di vetro sulla pentola wok mentre si fanno rosolare gli alimenti per evitare spruzzi di olio, provocati dalle gocce di vapore!
- Asciugare bene gli alimenti da far rosolare per non far spruzzare l'olio.
- Mettere la quantità di olio al centro della pentola wok, con uno spessore massimo di 13 mm. Per rosolare con questo metodo si possono usare vari tipi di olio. Quelli più indicati sono comunque quelli vegetali.
- Rosolare solo piccole quantità alla volta per evitare che la temperatura si abbassi e la crosta dell'alimento diventi molle.
- Dopo aver fatto arrostitire l'alimento, farlo sgocciolare su un foglio di carta da cucina. Far raffreddare completamente l'olio prima di svuotarlo dalla pentola.

Cuocere al vapore

Gli alimenti cotti al vapore sono teneri, succulenti e mantengono gran parte del loro valore nutritivo. La maggior parte degli alimenti, e in particolare il pesce e i frutti di mari, si addicono perfettamente a questo tipo di cottura. Posate gli alimenti sulla griglia per la cottura al vapore e versate acqua bollente o brodo vegetale o di pesce nella pentola wok, poi chiudete con il coperchio.

Stufare

Con la pentola wok si possono preparare ottimi stufati, naturalmente con il coperchio chiuso.

Lo stufato è una variante del soffritto: al termine della cottura rapida rimstando continuamente, si stemperano gli alimenti versando del liquido e facendoli saltare e cuocere a fuoco lento senza coperchio.

CURA E MANUTENZIONE

NON IMMERGERE MAI IL CAVO E LA SPINA IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

Prima di qualsiasi pulizia, posizionare il dispositivo di controllo su "0", disinserire la pentola wok dalla rete di corrente e staccare il termoregolatore dall'unità di base.

Per soffriggere e arrostitire usare solo mestoli di legno o plastica.

Non usare mai mestoli di metallo, perché rovinano il rivestimento antiaderente della pentola wok.

Resistente al lavaggio in lavastoviglie

La pentola wok e il coperchio di vetro sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie. L'elemento riscaldante incorporato è stagno. Perciò la pentola wok può essere lavata in lavastoviglie.

Lavaggio del mestolo di legno e della graticola

Lavare con acqua calda e una lisciva per i piatti. Asciugare con un panno morbido prima di riporre gli utensili.

Termoregolatore smontabile

Se necessario, pulire il termoregolatore con un panno umido.

Non immergere mai il termoregolatore in acqua o altri liquidi!

Pentola wok e coperchio di vetro

La pentola wok e il coperchio di vetro possono essere immersi in acqua. Pulire con una spugna, lisciva per i piatti e acqua calda.

Non sfregare con una spugna troppo dura o paglietta di ferro, perché si rovina il rivestimento antiaderente. Asciugare bene la pentola wok e il coperchio prima di riporli.

CUSTODIA

Custodire accuratamente il termoregolatore smontabile in luogo sicuro. Assicurarsi che non sia sottoposto a colpi e non cada. Se il termoregolatore non funziona più perfettamente o si sospetta un difetto, portarlo senza la padella wok da un concessionario autorizzato per la riparazione o per un controllo.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

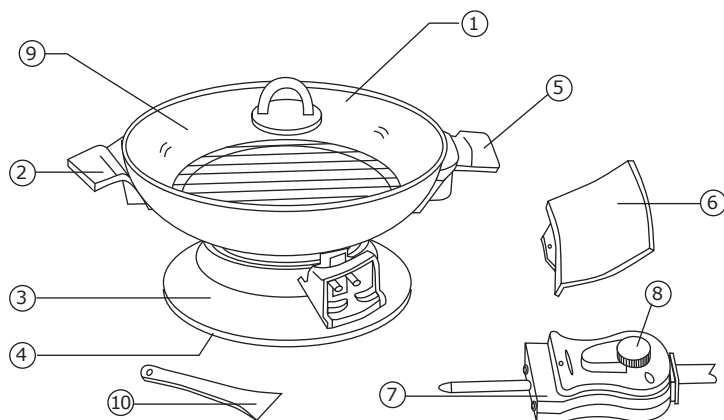
Enhorabuena por la compra de este wok. Sin duda usted podrá disfrutar de este aparato durante muchos años. Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, incendio, accidentes o heridas, cuando se use un aparato eléctrico, respetar siempre las siguientes medidas de seguridad:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar las asas o los botones previstos para ello.
3. Para prevenir cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumergir el termostato, ni el cable ni la clavija del aparato en agua u otro líquido.
4. Extremar la precaución cuando los niños utilicen cualquier aparato eléctrico o estén a proximidad.
5. Desenchufar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Dejarlo enfriar antes de colocar o de sacar las piezas y de limpiarlo.
6. No utilizar el aparato si tiene el cable o la clavija dañados, si no funciona correctamente o si se ha estropeado. Para cualquier reparación, acudir a un servicio autorizado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
8. No utilizar el wok en el exterior.
9. No dejar el cable colgando de la mesa o de la encimera o en contacto con superficies calientes.
10. No colocar el aparato al lado de una cocina eléctrica o de gas o dentro de un horno.
11. Extremar las precauciones al desplazar el wok si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conectar siempre en primer lugar el cable al aparato y luego a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, poner todas las funciones en OFF antes de desenchufar la clavija.
13. No usar el aparato para otros fines que los previstos por el fabricante.
14. Enchufar siempre el aparato a una toma de corriente del mismo voltaje (AC) que el indicado en su parte inferior.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CUALQUIER REPARACIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN SERVICIO AUTORIZADO. ESTE APARATO ES EXCLUSIVAMENTE DE USO DOMÉSTICO.

Este aparato viene provisto de una clavija con toma de tierra. Para reducir cualquier riesgo de descarga eléctrica, esta clavija debe conectarse exclusivamente en un enchufe con toma de tierra. Si la clavija no corresponde al enchufe, contactar con un técnico cualificado para cambiarla. ¡No trate nunca de hacerlo usted mismo!



CONOZCA SU WOK

1. Tapa de cristal
2. Recipiente freidor
3. Base del wok
4. Patas antideslizantes
5. Asas aislantes
6. Pantalla protectora
7. Regulador de temperatura extraíble
8. Botón de control
9. Rejilla
10. Espátula de madera

Recipiente freidor

Recipiente de aluminio fundido para una distribución uniforme del calor. El recipiente freidor está recubierto de una capa antiadherente, lo que permite cocinar con poca grasa y facilita su limpieza.

Resistencia de 1500W

Para un calentamiento rápido de toda la superficie del wok.

Regulador de temperatura extraíble

Con botón de control graduable. Intensidad variable: desde cocer a fuego lento hasta freír.

Base del wok

Base de aluminio fundido. Impide que las salpicaduras entren en contacto con la resistencia.

Tapa de cristal transparente

Con marco de acero inoxidable para un cierre perfecto. La tapa transparente permite seguir la evolución del proceso de cocción.

Asas aislantes

Facilitan el manejo.

Pantalla protectora

Extraíble. Para evitar el contacto directo con el wok, cuando se deba ajustar la temperatura y retirar el regulador de temperatura.

Rejilla

Para cocer verduras, pescado o cualquier otro tipo de alimento.

Espátula de madera

Para remover los alimentos sin rayar el wok.

Base antideslizantes

Para evitar que el wok resbale o raye la encimera.

EL USO DEL WOK

Limpiar la tapa y el wok en agua caliente y jabonosa. Enjuagar y secar. No sumergir el regulador de temperatura en agua o en cualquier otro líquido. Untar bien la superficie del wok con un poco de aceite, esparciéndolo con un papel de cocina. Se recomienda lubricar el wok una vez cada dos meses.

1. Poner el botón de control de temperatura en la posición "O" e introducir el regulador de temperatura extraíble en la base del wok.
2. Enchufar la clavija a una toma de corriente (230V ~ 50 Hz).
3. Ajustar el botón de control a la temperatura deseada. El wok está ya listo para el uso.

Nota: La luz del indicador permanecerá encendida hasta que se alcance la temperatura programada. Durante la cocción la luz parpadeará. Esto significa que el wok mantiene la temperatura adecuada.

TÉCNICAS DE COCINA

Con este wok se puede cocinar de diversos modos.

Freír removiendo

Para freír removiendo se precisa una temperatura muy alta. El wok debe estar caliente antes de añadirle el aceite o cualquier ingrediente.

Para mantener la temperatura máxima exigida por este método de cocción durante todo el proceso, se deben freír los alimentos en pequeñas cantidades. Remover con frecuencia el wok para que el calor se distribuya por un igual.

Consejos para freír removiendo

- Las verduras y la carne se han de cortar en pedazos uniformes antes de empezar, pues así se obtienen los mejores resultados en una cocción rápida.
- Cortar la carne en tiras finas, para que se fría más rápido.
- Para freír tiras de carne marinada, escurrir bien el líquido para evitar que la carne hierva y endurezca.
- Comprobar que tanto el wok como el aceite están calientes antes de empezar. Los tipos de aceite más apropiados son los de colza o de girasol. En Asia se utilizan tradicionalmente el aceite de cacahuete y el de sésamo.
- Freír es un proceso rápido. Cuanto más breve es el tiempo de cocción, menor es el riesgo de que la carne se endurezca.
- No usar la tapa cuando se fría, pues se trata de un método de cocinar seco y las gotas de agua de la condensación endurecerían la carne.

Servir inmediatamente los platos cocinados de esta manera, para mantener la textura crujiente del alimento.

Freír con poco aceite

Freír con poco aceite es un método que sirve para que los alimentos queden crujientes. Los alimentos se cuecen a baja temperatura hasta que se doran por la parte inferior. Darles la vuelta para que se cuezan por el otro lado. Por regla general, la cantidad de aceite no debe superar los 13 mm en el centro del wok.

Consejos para freír con poco aceite

- Precalentar el aceite hasta que alcance la temperatura deseada antes de añadir los alimentos. No cubrir el wok con la tapa durante la cocción. Esto evitará que las gotas de condensación hagan espumar o saltar el aceite.
- Secar los alimentos para evitar que el aceite espume o salte.
- No poner una cantidad de aceite que supere los 13 mm en el centro del wok. Se puede usar todo tipo de aceite. Para mejores resultados, utilizar aceite vegetal.
- Cocer cantidades pequeñas de alimento a la vez. Así la temperatura del aceite no disminuye en exceso y el alimento no queda con una costra blanda en lugar de dorarse.
- Secar los alimentos con papel de cocina tan pronto como se saquen del aceite. Dejar siempre que el aceite se enfríe antes de retirarlo del wok.

Cocer al vapor

Los alimentos cocidos al vapor quedan tiernos y jugosos y mantienen gran parte de su valor nutritivo. Muchos alimentos son buenos cocidos al vapor, en especial el pescado y el marisco. Colocar los alimentos en la rejilla y ponerla en el wok sobre agua o caldo hirviendo a fuego lento. Cubrir el wok con la tapa.

Guisar y rehogar

Con el wok puede preparar sus guisos favoritos. Hay que poner la tapa al preparar un guiso.

Rehogar es una variación de freír, en la que se añade líquido al final del proceso de freír y en la que se deja cocer a fuego lento los ingredientes, generalmente sin cubrir el wok con la tapa.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

NO SUMERGIR EL CABLE O LA CLAVIJA EN AGUA O EN OTRO LÍQUIDO.

Poner siempre el botón del regulador de temperatura en la posición "O" y desenchufar la clavija de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Retirar el regulador de la base del wok.

Utilizar siempre la espátula de madera o un utensilio de plástico para remover los alimentos. No usar utensilios de metal, pues pueden rayar la superficie antiadherente del wok.

Lavavajillas

El wok y la tapa de cristal se pueden poner sin problema en el lavavajillas. La resistencia va totalmente sellada, por lo que se puede sumergir completamente en el agua.

Espátula de madera y rejilla

Limpiar en agua caliente y jabonosa usando un detergente lavavajillas suave. Secar con un paño antes de guardar.

Regulador de temperatura

Si es necesario limpiar el regulador de temperatura, pasarle un paño húmedo por encima.

No sumergirlo en agua o en cualquier otro líquido.

Wok y tapa de cristal

El wok y la tapa son sumergibles. Limpiar en agua caliente y jabonosa usando un detergente lavavajillas suave y una esponja.

No usar estropajos metálicos o abrasivos, pues rayarían la superficie antiadherente. Secar el wok y la tapa a fondo con un paño suave antes de guardarlos.

GUARDAR

Guardar el regulador de temperatura en un lugar seguro. No darle golpes ni dejarlo caer, pues se puede estropear. Si cree que el regulador de temperatura puede estar averiado, llevarlo a un servicio autorizado para que lo examinen, arreglen o ajusten.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

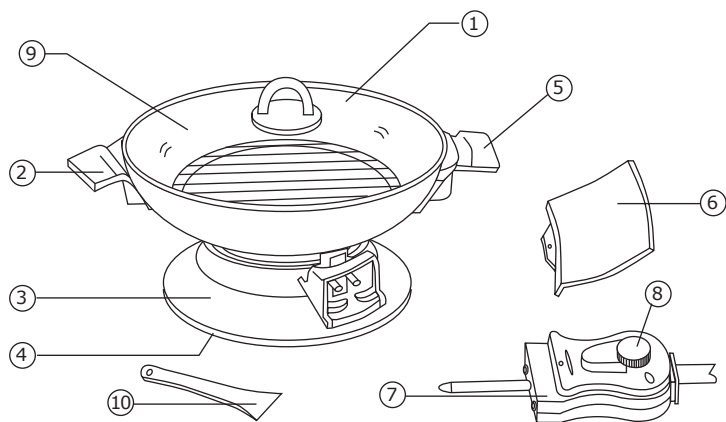
Os nossos parabéns pela compra deste Wok. Estamos certos de que lhe vai proporcionar bons serviços durante muitos anos. Para evitar incêndios, choques eléctricos, acidentes ou ferimentos, é necessário observar as seguintes regras básicas de segurança ao utilizar aparelhos eléctricos:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use somente as pegas ou os botões do aparelho.
3. Para evitar o perigo de choques eléctricos, não mergulhe o regulador de temperatura com o cabo e a ficha em água ou noutro líquido.
4. É necessária uma atenção especial quando o aparelho for usado por crianças ou estas se encontrarem na sua proximidade
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Deixe arrefecer o Wok completamente antes de colocar ou remover peças ou antes de o limpar.
6. Nunca utilize o aparelho com um cabo ou ficha danificados. Nunca utilize aparelhos danificados ou que revelem avarias. Qualquer reparação só poderá ser efectuada por um centro de assistência autorizado.
7. O uso de acessórios não recomendados expressamente pelo fabricante poderá provocar acidentes.
8. Nunca utilize o Wok ao ar livre.
9. O cabo não deverá ficar suspenso da superfície de trabalho nem entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Nunca coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico ou num forno quente.
11. É necessário extremo cuidado quando desejar deslocar o Wok contendo óleo ou qualquer outro líquido quente!
12. O cabo deverá ser sempre ligado primeiro ao Wok e só depois ligado à tomada. Para desligar, coloque todos os interruptores na posição OFF e seguidamente retire a ficha da tomada.
13. O Wok só deve ser usado para os fins previstos pelo fabricante.
14. O aparelho só pode ser ligado a uma tomada (corrente alterna) cuja tensão corresponda ao indicado na parte inferior do aparelho.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

AS REPARAÇÕES SÓ DEVERÃO SER EFECTUADAS POR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO. ESTE APARELHO DESTINA-SE APENAS A USO DOMÉSTICO.

Este aparelho está equipado com uma ficha com terra. Para evitar o perigo de choques eléctricos, o aparelho só deverá ser ligado a uma tomada com terra. Caso a ficha não caiba na tomada, deve ser substituída por um técnico qualificado. Nunca tente substituir a ficha sem a ajuda de um técnico!



PEÇAS DO APARELHO

1. Tampa de vidro
2. Frigideira do Wok
3. Base do aparelho
4. Base anti-derrapante
5. Pegas resistentes ao calor
6. Protector de calor
7. Regulador de temperatura amovível
8. Botão de ajuste
9. Grelha
10. Espátula de madeira

Frigideira do Wok

Frigideira de alumínio moldado sob pressão para uma distribuição uniforme do calor. O revestimento anti-aderente evita que a gordura queime tanto e facilita a limpeza.

Elemento de aquecimento de 1500W

Para o rápido aquecimento de toda a superfície de cozedura do Wok.

Regulador de temperatura amovível

com botão de ajuste regulável. Regulação variável do calor, desde o lume brando até à fritura.

Base do Wok

de alumínio moldado sob pressão. Impede que os salpicos penetrem no elemento de aquecimento.

Tampa de vidro transparente

A borda de aço inoxidável proporciona uma vedação perfeita. Graças à tampa de vidro transparente, o processo de cozedura pode ser sempre supervisionado.

Pegas resistentes ao calor

facilitam o manuseamento.

Protector de calor

Protector de calor amovível. Evita o contacto directo com o Wok quando se procede ao ajuste da temperatura e quando o regulador de temperatura é retirado.

Grelha

Para cozinhar a vapor hortaliça, peixe e outros alimentos.

Espátula de madeira

Não risca, para mexer os alimentos.

Base anti-derrapante

Impede o deslocamento do aparelho, e que este danifique a superfície em que está assente.

UTILIZAÇÃO DO WOK

Lavar o Wok e a tampa com água quente e sabão, enxaguar bem e secar. Nunca mergulhe o regulador de temperatura em água ou noutro líquido! Untar a superfície de cozedura do Wok com uma leve camada de óleo alimentar e esfregar com papel. Recomenda-se que se unte o Wok de x em x meses.

1. Colocar o botão de ajuste do regulador de temperatura na posição "O" e inserir o regulador na base do aparelho.
2. Ligar o cabo à tomada (230V ~ 50 Hz).
3. Regular o botão de ajuste de temperatura para a temperatura desejada. Agora o Wok está pronto para ser utilizado.

Observação: A lâmpada de controlo de funcionamento permanece acesa até ser atingida a temperatura regulada. Durante o processo de cozedura a lâmpada acende-se e apaga-se periodicamente. Isso indica que o Wok mantém a temperatura correcta.

MÉTODOS DE COZEDURA

Com este Wok é possível utilizar diversos métodos de cozedura.

Saltear

Saltear é um método de cozedura em que se trabalha com temperaturas muito elevadas. O Wok tem que estar quente antes de se adicionar óleo ou outros ingredientes. Neste método, mantenha sempre a temperatura o mais elevada possível, fritando apenas pequenas quantidades de cada vez. Cozinhe mexendo frequentemente, para que os alimentos frite sempre de modo uniforme.

Dicas para saltear

- Os legumes e carne deverão ser cortados com dimensões semelhantes antes de serem utilizados, a fim de obter os melhores resultados no processo de saltear.
- Corte a carne em tiras finas, para que frite rapidamente.
- Quando saltear pedaços de carne marinada, elimine o excesso de marinada, pois esta tende a ferver, tornando a carne rijá.
- O Wok e o óleo devem estar quentes antes de começar a saltear os alimentos. Os mais apropriados são o óleo de colza e o óleo de girassol. Na Ásia utiliza-se tradicionalmente óleo de amendoim ou óleo de sésamo.
- O processo de saltear tem que ser efectuado num curto espaço de tempo. Quanto mais rápida for a fritura, menor será o perigo de a carne ficar rijá.
- Não utilize a tampa, pois no método de saltear não são utilizados líquidos. Caso a tampa fosse utilizada, formar-se-iam gotas de vapor que iriam tornar a carne rijá.

Os alimentos salteados devem ser servidos de imediato para que permaneçam estaladiços e suculentos.

Fritura com pouco óleo

Neste método, os alimentos são cozinhados com pouco óleo, ficando estaladiços. Os alimentos são fritos a temperatura baixa, de modo que se forma uma crosta castanha na parte inferior. Em seguida volte-os. Normalmente a altura do óleo no centro do Wok não deverá ser superior a 13 mm.

Dicas quanto à fritura com pouco óleo

- Aquecer o óleo à temperatura desejada antes de adicionar os alimentos. Durante a fritura não colocar a tampa de vidro! Deste modo evitam-se os salpicos e a espuma do óleo, provocados pelas gotas de condensação.
- Secar os alimentos a serem fritos, para que o óleo não faça espuma nem salpique.
- A altura do óleo no centro do Wok não deverá ser superior a 13 mm. Na fritura com pouco óleo podem ser utilizados diversos tipos de óleos. No entanto, os mais apropriados são os óleos vegetais.
- Fritar apenas pequenas quantidades de cada vez. Deste modo evita-se que a temperatura do óleo baixe e que a crosta do alimento fique mole.
- Depois da fritura, deixar escorrer bem os alimentos em papel de cozinha absorvente. Deixar arrefecer completamente o óleo antes de o retirar do Wok.

Cozedura a vapor

Os alimentos cozinhados a vapor ficam tenros e suculentos, conservando uma grande parte do seu valor nutritivo. A maior parte dos alimentos, e em especial peixe e mariscos, são apropriados para a cozedura a vapor. Coloque os alimentos na grelha de vapor e deite no Wok água fervente ou caldo de carne ou de legumes. Coloque a tampa.

Estufar e guisar

Com o Wok é possível preparar os seus estufados e guisados preferidos. A tampa deve estar sempre colocada.

Estufar é uma variante de saltear, em que os alimentos, depois de serem salteados, são regados com líquido, e cozem em lume branco, normalmente sem tampa.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

NÃO MERGULHE O CABO OU A FICHA EM ÁGUA OU NOUTRO LÍQUIDO.

Antes de proceder à limpeza, colocar o botão de ajuste do regulador de temperatura na posição "O" e desligar o aparelho da corrente. Separar o regulador de temperatura amovível do aparelho.

Para fritar, utilize sempre uma espátula de madeira ou de plástico. Nunca use espátulas de metal, dado que elas danificam o revestimento anti-aderente.

Pode ir à máquina de lavar louça

O Wok e a tampa de vidro podem ser lavados na máquina de lavar louça. O elemento de aquecimento incorporado é estanque. Por isso, o Wok pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Limpeza da espátula de madeira e da grelha

Lave com água quente e sabão (detergente suave). Antes de guardar, seque com um pano macio.

Regulador de temperatura amovível

Caso seja necessário, limpar o regulador de temperatura com um pano húmido. Nunca mergulhe o regulador de temperatura em água ou noutro líquido!

Wok e tampa de vidro

O Wok e a tampa de vidro podem ser mergulhados em água. Utilizando uma esponja, limpar com um detergente suave e com água quente.

Nunca utilizar esfregões ou palha de aço, dado que danificam o revestimento anti-aderente. Antes de guardar, seque bem o Wok e a tampa.

GUARDAR

O regulador de temperatura amovível deve ser cuidadosamente guardado num local seguro. Ter em atenção que o regulador de temperatura deve estar protegido contra pancadas e quedas. Em caso de avaria ou suspeita de avaria do regulador de temperatura, o mesmo deverá ser levado a um centro de assistência autorizado para reparação ou verificação, não sendo necessário levar o Wok.

CONDITIONS OF GUARANTEE

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparecchio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparecchio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparecchio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía es válida durante dos años a partir de la fecha de entrega al consumidor del aparato. Para poder beneficiarse de las prestaciones de garantía, el aparato defectuoso deberá entregarse al servicio oficial de postventa junto con el recibo de compra (copia de la factura o bono de caja). La garantía comprende los costes de material y de trabajo de reparación.

La garantía perderá su validez o expirará antes de la fecha de caducidad, si los daños que presenta el aparato son debidos a las siguientes causas: utilización del aparato para fines industriales, influencias externas, instalación incorrecta, incumplimiento de las instrucciones de uso o de funcionamiento, fuerza mayor, uso inadecuado, intervención de servicios no autorizados y desgaste normal. También se excluyen los daños ocasionados por caída, agua y uso de tensión eléctrica inapropiada.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia é válida durante 2 anos a partir da data de entrega do aparelho ao consumidor final. Para que possa usufruir da garantia, o aparelho com defeito deverá ser enviado ao serviço pós-venda oficial, acompanhado de um documento comprovativo da venda (cópia da factura ou talão da caixa). A garantia engloba custos de material e mão-de-obra.

A garantia é cancelada ou caduca prematuramente se os danos forem imputáveis às seguintes causas: utilização do aparelho para fins industriais, influências externas, instalação inadequada, inobservância do modo ou das instruções de utilização, força maior, utilização inadequada, intervenção de terceiros não autorizados e também desgaste normal. Também são excluídas da garantia avarias devidas a quedas, a água e à não observância da tensão eléctrica indicada.

Concessionari / Indirizzo servizio assistenza clienti: vedi ultima pagina

Representaciones/ Dirección del servicio postventa: ver última página

Agentes no país / Endereço do serviço pós-venda: v. última página

Kundendienst Schweiz:
Service après-vente suisse:
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunskirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudora.at

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Para los demás países, solicitar información a SOBA International Trading AG.

Para os restantes países, sob consulta. Contacte a SOBA International Trading AG.

SOBA

Headquarters
Hauptsitz
Siège principal
Sede centrale
Sede central
Sede

SOBA International Trading AG
Lättichstrasse 6
Postfach 514
CH-6341 Baar
www.sobabaar.com

Telefon 041-769 70 70
Telefax 041-769 70 71