

SOBA

PW610

ELEKTRISCHER WOK GEBRAUCHSANLEITUNG



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

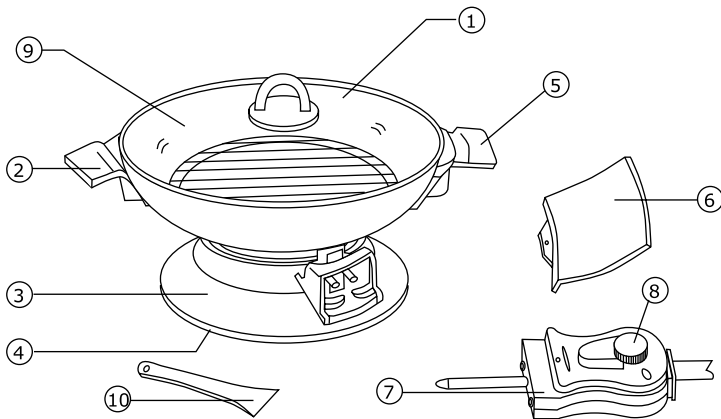
Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Wok. Er wird Ihnen gewiss während vieler Jahre wertvolle Dienste leisten. Um Brände, elektrische Stromschläge und Unfälle sowie Verletzungen zu vermeiden, müssen bei der Verwendung elektrischer Geräte stets die nachfolgenden grundlegenden Sicherheitsmassnahmen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

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.

The logo for SOBA, featuring the letters 'SOBA' in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed and appear to be floating above a dark, horizontal bar that tapers off to the left.

Kundendienst Österreich:

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

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

Hauptsitz:

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

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