

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Wok (D)
Instructions for use	Electric Wok (GB)
Mode d'emploi	Wok électrique (F)
Gebruiksaanwijzing	Elektrische Wok (NL)
Instrucciones de uso	Wok Eléctrico (E)
Manuale d'uso	Wok elettrico (I)
Brugsanvisning	Elektrisk wok (DK)
Bruksanvisning	Elektrisk wok (S)
Käyttöohje	Sähköwokki (FIN)
Instrukcja obsługi	Wok elektryczny (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρικό γουόκ (GR)
Руководство по эксплуатации	Электрическая сковорода вок (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.





## Wok

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### **Aufbau**

1. Griff Glasdeckel
2. Dampfaustrittsloch
3. Glasdeckel
4. Griffe
5. Wok-Pfanne
6. Basisstation
7. Temperaturregler
8. Kontrollleuchte
9. Servierstäbchen
10. Holzspatel
11. Holzlöffel
12. Ablagerost

### **Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.

- Stellen Sie das Gerät frei auf eine ebene, temperaturbeständige Unterlage, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Entfernen Sie leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes.
- **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Niemals das heiße Gerät tragen (Stolpergefahr!).
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie beim Wenden des Gargutes nur Holzbesteck, wie z.B. der beigelegte Holzspatel, oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck. Bei Verwendung von Metallbesteck kann die Beschichtung beschädigt werden!
- Legen Sie keine Alufolie oder andere Gegenstände zwischen Wok-Pfanne und Basisstation.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör und die Original-Wok-Pfanne. Die Wok-Pfanne wurde speziell für diese Basisstation entwickelt.
- Verwenden Sie die Wok-Pfanne auf keiner anderen Wärmequelle.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### **Inbetriebnahme**

- Spülen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend gut abtrocknen, damit sich kein Wasser mit Fett vermischt.
- Die Heizplatte des Basisgerätes vor der ersten Benutzung bei höchster Temperatureinstellung für max. 10 Minuten mit Wok-Pfanne und ein wenig Fett aufheizen. Hierdurch kann die aufgetragene Schutzschicht einbrennen. Sorgen Sie bitte für eine gute Belüftung des Raumes. Die auftretende Rauchentwicklung ist ohne Bedeutung.

### **Allgemein**

Das Garen im Wok ist eine Zubereitungsart aus der asiatischen Küche. Das

Hauptmerkmal liegt in der kurzen Garzeit der Lebensmittel. Dadurch behalten die Lebensmittel einen frischen Geschmack. Alle Zutaten sollten vor der Zubereitung in „mundgerechte“ Stücke geschnitten werden. Verwenden Sie niemals Butter, Margarine oder Olivenöl, da die Temperatur während der Zubereitung sehr hoch ist. Frittieröle oder ein Pflanzenöl sind am besten geeignet.

### **Temperaturregler**

Die Temperatur kann über den Temperaturregler eingestellt werden. Bei maximaler Einstellung wird das Gargut angebraten. Eine mittlere Einstellung ist zum Schmoren und Kochen geeignet. Zum Warmhalten kann eine kleine Einstellung gewählt werden.

### **Bedienung**

- Das Basisgerät wird durch Einstecken des Netzsteckers eingeschaltet.
- Etwas hochoverhitzbare Öl (z.B. Sonnenblumenöl) in die Wok-Pfanne einfüllen und in der Pfanne gleichmäßig verteilen.
- Die Wok-Pfanne mittig auf die Heizplatte des Basisgerätes stellen und den Netzstecker einstecken. Den Temperaturregler in die gewünschte Position drehen.
- Bei Bedarf kann der Ablagerost mit den Haken auf den Rand der Wok-Pfanne gesetzt werden. Auf den Ablagerost können z.B. bereits gegarte Zutaten zwischengelagert werden.
- Nachdem die Pfanne aufgeheizt ist, geben Sie die mundgerecht geschnittenen Zutaten in kleinen Portionen in die Mitte der Pfanne.
- Beginnen Sie mit den Zutaten, die am längsten gegart werden müssen, z.B. Fleisch.
- Die Zutaten laufend wenden und zum Rand schieben, wenn diese angegart sind.
- Die weiteren Zutaten, z.B. Gemüse, immer in die heiße Mitte der Pfanne

geben.

- Wichtig ist, dass immer nur kleine Portionen gegart werden und die Pfanne nicht überfüllt wird.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose um das Basisgerät auszuschalten. Vorsicht! Der Pfannenboden und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

### **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Basisgerät und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit niemals mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen, sondern mit einem leicht angefeuchteten Tuch unter Zugabe von etwas Spülmittel abwischen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Zubehörteile können in der Spülmaschine oder in heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel gereinigt werden.
- Verbrauchtes Fett oder Fettbrühe nicht in den Ausguss gießen. Das gerade noch warme Fett in den Hausmüll geben.

### **Ersatzteile und Zubehör**

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

### **Entsorgung**



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

### **Garantie**

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich

auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



# Electric Wok

## Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

## Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

## Familiarisation

1. Glass lid handle
2. Steam vent
3. Glass lid
4. Handles
5. Wok pan
6. Base
7. Temperature control
8. Indicator lamp
9. Serving chopsticks
10. Wooden spatula
11. Wooden spoon
12. Storage rack

## Important safety instructions

- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to

splashes and stains and with sufficient surrounding space. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.

- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Never pour water into hot or burning oil or fat.**
- Never move or carry the appliance when it is hot, i.e. during or immediately after use (because of the danger of tripping).
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot vapour may be emitted from the lid.
- **Caution:** when turning over the food, only wooden implements (e.g the spatulas provided) or heat-proof plastic tools should be used. Metal objects may cause damage to the coating.
- Do not place aluminium foil (or anything else) between the pan and the base.
- Only the original parts provided by the manufacturer and the original wok pan must be used. The pan has been developed specifically for use with this base.
- Do not use the pan on any other heat source.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- Do not let the power cord hang free, and keep the cord well away from hot parts of the appliance.
- **Always remove the plug from the wall socket,**
  - **after use,**
  - **in case of malfunction,**
  - **before cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- Do not operate the appliance outdoors.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with

reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

### **Before using for the first time**

- Before the appliance is used for the first time, all its parts (except the base) should be thoroughly cleaned using hot water and a little detergent. To prevent any remaining water from mixing with the oil or fat, ensure that all parts are thoroughly dried.
- Before the first use, let the hot-plate with the wok pan on it heat up for max. 10 minutes at maximum power with a little oil or fat. This will help to ‘burn in’ the protective coating. A little smoke may result; this is normal and will only last for a very short time. Ensure sufficient ventilation.

### **General information**

Cooking with a wok is a typically Asian way of preparing food. Its main feature is the relatively short cooking time, ensuring that the cooked food keeps its flavour. All ingredients should be cut into small, bite-sized pieces. Do not use butter, margarine or

olive oil in the wok, as cooking temperatures are extremely high. Frying or vegetable oils are best suited for cooking with a wok.

### **Temperature control**

The temperature can be set by means of the temperature control. The maximum setting is suitable for searing or gentle roasting. The medium setting is suitable for braising and stewing, while a low setting will simply keep the food warm.

### **Operation**

- The base is activated when the appliance is connected to the mains.
- Pour a little oil suitable for very high temperatures (e.g. sunflower oil) into the wok pan and spread evenly.
- Place the pan centrally of the base hot-plate and insert the plug into a suitable wall socket. Set the temperature control to the required level.
- If required, the storage rack can be fitted to the rim of the wok pan by means of the hooks. The rack may be used for temporary storage of items that have already been cooked.
- Once the oil is sufficiently hot, put a small amount of the bite-sized food into the centre of the pan.
- Always start with those ingredients which require a longer cooking time, such as meat.
- Keep turning the food over; once food is sufficiently cooked on the outside, it should be moved to the side of the pan.
- Other ingredients such as vegetables should always be placed right in the centre of the pan.
- It is important to cook only small quantities at a time and not to over-fill the pan.
- Always remove the plug from the wall socket after use in order to switch off the base. **Caution:** The bottom of the pan as well as the hot-plate will remain very hot for some time.



### General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base or the power cord with water and do not immerse them in water. Use only a slightly damp, lint-free cloth and a little detergent to clean the surfaces.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - All accessory parts may be cleaned in a dish-washer or with hot water and a little detergent.
- Do not pour oil or fat down the kitchen sink. It may be disposed of together with your household refuse while still slightly warm.

### Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

### Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.



## Wok électrique

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Poignée couvercle en verre
2. Soupape vapeur
3. Couvercle en verre
4. Poignées
5. Cuve
6. Base chauffante
7. Thermostat
8. Témoin lumineux de mise sous tension
9. Baguettes pour servir
10. Spatule en bois
11. Cuillère en bois
12. Grille amovible

### Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation afin de détecter d'éventuelles détériorations. Ne jamais utiliser l'appareil avec un cordon ou une

prise endommagée.

- Il faut toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/matière grasse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation (risque d'accident).
- **Attention** : certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle.
- **Attention** : N'utilisez que des ustensiles en bois (comme par exemple les spatules fournies avec l'appareil) ou thermoplastiques pour faire revenir les aliments. Les ustensiles en métal pourraient endommager le revêtement de la cuve.
- Ne pas placer de feuille d'aluminium (ou autre) entre la cuve et la base chauffante.
- Seuls les accessoires fournis par le fabricant et la cuve d'origine doivent être utilisées. La cuve a été spécialement conçue pour être utilisée avec cette base chauffante.
- Ne pas utiliser la cuve du wok sur d'autres sources de chaleur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et tenez-le à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**  
- après l'emploi,

- **en cas de fonctionnement défectueux,**
- **avant tout nettoyage.**

- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

#### **Avant la première utilisation**

- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, tous les accessoires (sauf la base) doivent être soigneusement nettoyés à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Pour éviter qu'un reste d'eau ne se mélange à l'huile de cuisson ou matière grasse, assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont soigneusement essuyées.
- Avant la première utilisation, faites chauffer la plaque chauffante de la base

pendant 10 minutes au maximum à la température la plus élevée, avec la cuve remplie d'un peu d'huile en place. Ceci afin de « brûler » le revêtement protecteur de la plaque. Une légère fumée peut éventuellement se dégager; ceci est tout à fait normal et ne durera que très peu de temps. Assurez que la pièce est suffisamment aérée.

#### **Informations générales**

La cuisson au wok est une façon typiquement asiatique de préparer des plats. Son principal avantage est la cuisson rapide des aliments qui permet de conserver toutes leurs saveurs. Tous les ingrédients doivent être coupés en petits morceaux. Ne pas utiliser de beurre, margarine ou huile d'olive dans la cuve car les températures de cuisson sont extrêmement élevées. Des huiles pour friture ou végétales sont bien plus appropriées pour la cuisson au wok.

#### **Thermostat**

La température peut être réglée grâce au thermostat. La température maximale est utilisée pour saisir ou faire doucement rôtir les aliments. La température moyenne convient pour cuire à l'étouffée et faire mijoter les plats et enfin une température basse est tout indiquée pour simplement garder les aliments au chaud.

#### **Fonctionnement**

- La base se met en marche lorsque la fiche est branchée sur une prise murale.
- Versez un peu d'huile convenant à des températures très élevées (ex. huile de tournesol) dans la cuve et répartir.
- Placez la cuve du wok au milieu de la base et branchez la fiche sur une prise murale. Réglez la température.
- Si besoin est, la grille peut être fixée sur le bord du wok au moyen des crochets. La grille peut être utilisée pour réserver les aliments qui ont déjà été cuits.
- Lorsque l'huile est suffisamment chaude, mettez une petite quantité d'aliments au

centre de la cuve.

- Commencez toujours la cuisson par les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme la viande.
- Faites revenir les aliments et les tourner en permanence; lorsque les aliments sont suffisamment cuits en surface, placez-les sur le côté de la cuve.
- Les autres aliments tels que les légumes doivent être placés au milieu de la cuve.
- Il est important de ne cuire que de petites quantités d'aliments à la fois de façon à ne pas trop remplir la cuve.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale après utilisation afin d'éteindre la base. **Attention:** Le fond de la cuve ainsi que la base restent chauds pendant un certain temps.

### Entretien et nettoyage en général

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas nettoyer la base ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les plonger dans l'eau. N'utilisez qu'un chiffon humide, sans peluche, et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer les surfaces.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Tous les accessoires (sauf la base) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Ne pas verser d'huile ou de matières grasses dans l'évier. Vous pouvez les jeter directement avec les déchets ménagers lorsqu'elles sont encore tièdes.

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

**Aansluiting**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Beschrijving**

1. Handgreep glazen deksel
2. Stoomventiel
3. Glazen deksel
4. Handgrepen
5. Wok pan
6. Basis
7. Temperatuurcontrole
8. Indicatielampje
9. Serveer eetstokjes
10. Houten spatel
11. Houten lepel
12. Opbergrek

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd.

Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.

- Plaats het apparaat altijd op een stevig, hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.**
- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- **Waarschuwing:** wanneer men het voedsel omdraait, gebruik dan alleen de houten werktuigen (b.v de begeleverde spatels) of de hittebestendige plastic werktuigen. Metalen voorwerpen kunnen schade aan de laag veroorzaken.
- Plaats nooit aluminium folie (of iets anders) tussen de pan en de basis.
- Alleen originele onderdelen voorzien door de fabrikant en de originele wok pan mogen gebruikt worden. De pan is speciaal ontworpen voor gebruik met de basis.
- Gebruik de pan nooit met een andere hittebron.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Laat het snoer nooit los hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete delen van de huizing.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - na gebruik
  - in geval van problemen,
  - voor het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.

Laat het snoer nooit los hangen.

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### **Voordat men de wok voor de eerste keer gebruikt**

- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moeten alle onderdelen (behalve de basis) goed schoongemaakt worden met heet water en een beetje zeep. Om te voorkomen dat achtergebleven water met olie of vet mengt, zorg ervoor dat de onderdelen goed gedroogd zijn.
- Voor het eerste gebruik, laat de hete plaat met de wok pan erop opwarmen voor max. 10 minuten op de maximale stand met een beetje olie of vet. Dit zal helpen met het “inbranden” van de beschermende laag. Dit kan een beetje

roken; dit is normaal en zal voor een korte tijd duren. Zorg voor voldoende ventilatie.

### **Algemene informatie**

Koken met een wok is een typische Aziatische manier voor bereiden van voedsel. Het hoofdkenmerk is de relative korte kooktijd, wat ervoor zorgt dat het gekookte voedsel de aroma behoud. Alle ingrediënten moeten in kleine, hapklare stukjes gesneden worden. Gebruik nooit boter, margarine of olijfolie in de wok, daar de kooktemperaturen zeer hoog zijn. Frituur en groenten olien zijn het best geschikt voor koken met een wok.

### **Temperatuurcontrole**

De temperatuur kan ingesteld worden met de temperatuurcontrole. De maximale zetting is geschikt voor het schroeien of langzaam roosteren. De middelste zetting is geschikt voor smoren en stoven, terwijl de laagste zetting het voedsel simpelweg warmhoud.

### **Gebruik**

- De basis is geactiveerd wanneer het apparaat op het stroomnet is aangesloten.
- Giet een beetje olie geschikt voor zeer hoge temperaturen (b.v. zonnebloem olie) in de wok pan en verdeel gelijkmatig.
- Plaats de pan in het midden van de basis opwarmplaat, en stop de stekker in het stopcontact. Zet de temperatuurcontrole naar de gewenste level.
- Wanneer nodig, kan men het rek vastmaken aan de rand van de wok door middel van de haken. Het rek mag gebruikt worden voor het tijdelijk opbergen van de items welke men al gekookt heeft.
- Wanneer de olie voldoende heet is, plaatst men een kleine hoeveelheid hapklare voedsel blokjes in het midden van de pan.

- Begin altijd met de ingrediënten welke een langere kooktijd nodig hebben, zoals vlees.
- Blijf het voedsel omdraaien; en wanneer het voedsel aan de buitenkant voldoende gekookt is, moet het naar de zijkant van de pan geschoven worden.
- Andere ingrediënten zoals groenten moeten altijd in het midden van de pan geplaatst worden.
- Het is belangrijk dat men alleen kleine hoeveelheden kookt en overvul de pan nooit.
- Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact om de basis uit te schakelen. **Waarschuwing:** De bodem van de pan en tevens de opwarmplaat blijven zeer heet voor een lange tijd.

### **Algemeen onderhoud en schoonmaken**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om gevaar van elektrische schokken te voorkomen, maak de basis of het snoer nooit schoon met water en dompel deze nooit onderwater. Gebruik een vochtige, pluisvrije doek en een kleine hoeveelheid zeep om de oppervlaktes schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.
- Alle bijkomende delen mogen schoongemaakt worden in de vaatwasmachine of heet water met een klein beetje zeep.
- Giet geen olie of vet in de gootsteen van de keuken. Het kan weggegooid worden met het normale huisvuil wanneer het nog warm is.

### **Weggoaien**



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### **Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.



## Wok Eléctrico

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Pomo de la tapa de cristal
2. Orificio para el vapor
3. Tapa de cristal
4. Asas
5. Sartén del wok
6. Base
7. Control de la temperatura
8. Luz indicadora
9. Palillos para servir
10. Espátula de madera
11. Cuchara de madera
12. Rejilla para la conservación de alimentos

### Instrucciones importantes de seguridad

- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado,

no debe utilizar el aparato.

- Ponga la unidad siempre sobre una superficie estable y nivelada resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra la pared ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón).
- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- **Precaución:** al girar los alimentos, utilizar solo utensilios de madera (las espátulas incluidas) o utensilios de plástico resistente al calor. El uso de utensilios metálicos podría dañar el recubrimiento del wok.
- No coloque papel de aluminio (y ningún otro objeto) entre la sartén y la base.
- Utilice solo las piezas originales suministradas por el fabricante y la sartén original del wok. La sartén ha sido diseñada específicamente para ser utilizada con esta base.
- No utilice la sartén sobre ninguna otra fuente de calor.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No deje que el cable de la corriente cuelgue suelto y manténgalo bien alejado de las partes calientes de la carcasa.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
  - después del uso,
  - en caso de avería,
  - antes de la limpieza.



- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.  
No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- No utilice el aparato en exteriores.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### **Antes de la primera utilización**

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, el usuario deberá limpiar minuciosamente todas las piezas (excepto la base) utilizando agua caliente y un poco de detergente. Para evitar mezclar agua con el aceite o la margarina, asegúrese de secar completamente todas las piezas.
- Antes de la primera utilización permita que la placa térmica con la sartén encima,

se caliente durante un máximo de 10 minutos a la potencia máxima y con un poco de aceite o margarina. Esto ayudará a ‘quemar’ el recubrimiento de protección. Podría originarse un poco de humo; esto es normal y solo durará un breve tiempo. Deberá haber suficiente ventilación.

### **Información general**

Cocinar con un wok es un modo de preparar los alimentos típicamente asiático. La principal característica es que el tiempo de cocción es relativamente corto, asegurando que los alimentos cocinados conservan todo su sabor. Todos los ingredientes deberán cortarse en trozos pequeños, que se puedan comer sin tener que cortarlos. No añada mantequilla, margarina ni aceite de oliva al wok porque las temperaturas de cocción son extremadamente altas. Recomendamos utilizar aceite para hervir o aceite vegetal para cocinar con el wok.

### **Control de temperatura**

La temperatura podrá ajustarse a través del control de temperatura. La temperatura máxima es adecuada para sellar o asar carne. El ajuste medio es adecuado para estofar o cocer a fuego lento, y el ajuste bajo simplemente mantendrá la comida caliente.

### **Funcionamiento**

- La base se activará al enchufar el aparato a la corriente eléctrica.
- Añada una pequeña cantidad de aceite indicado para cocinar a temperatura alta (por ejemplo aceite de girasol), en el wok y distribúyalo de modo homogéneo.
- Coloque la sartén en la parte central de la placa térmica de la base y conecte el cable eléctrico en una toma de corriente. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado.
- Si es necesario, el usuario puede colocar la rejilla en el borde de la sartén wok ajustándola mediante los ganchos. La rejilla se puede utilizar para conservar los

alimentos que ya están cocidos.

- Cuando el aceite esté suficientemente caliente, añada una pequeña cantidad de alimentos cortados en trozos pequeños, en la parte central de la sartén.
- Incorpore siempre primero los ingredientes que requieren mayor tiempo de cocción, por ejemplo la carne.
- El usuario deberá girar los ingredientes continuamente; cuando los alimentos estén suficientemente cocidos por fuera, deberán colocarse en un lado de la sartén.
- Los demás ingredientes como verdura siempre deberán colocarse en el centro de la sartén.
- Es importante cocinar solo pequeñas cantidades cada vez y no llenar excesivamente la sartén.
- Desenchufe siempre el cable eléctrico después de cada utilización para apagar la base. **Precaución:** La base de la sartén y la placa térmica se mantendrán calientes durante cierto tiempo.

### Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la base ni el cable eléctrico con agua y no los sumerja en agua. Utilice solo un paño sin pelusa, ligeramente humedecido con agua y detergente para limpiar la superficie exterior.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente.
- No tire el aceite y la mantequilla por el fregadero de la cocina. Puede tirarlo en la basura doméstica cuando todavía está ligeramente caliente.

### Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

### Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.



## Wok elettrico

### Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve esser collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Impugnatura del coperchio in vetro
2. Foro di scarico del vapore
3. Coperchio in vetro
4. Maniglie
5. Padella wok
6. Base
7. Manopola di regolazione della temperatura
8. Spia luminosa
9. Bacchette per servire
10. Spatola in legno
11. Cucchiaino in legno
12. Griglia di appoggio

### Importanti norme di sicurezza

- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali

tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.

- Installate sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio. L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.**
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi).
- **Attenzione:** alcuni elementi dell'apparecchio raggiungono temperature altissime durante il funzionamento e dal coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
- **Attenzione:** per girare gli alimenti, utilizzate solo accessori in legno (come le spatole fornite in dotazione) o utensili in plastica termoresistente. Gli oggetti in metallo potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non inserite fogli di alluminio (o altri materiali) tra la pentola e la base.
- Utilizzate solo gli accessori originali e la padella wok forniti dal produttore. La padella è stata studiata specificatamente per l'utilizzo su questa piastra di base.
- Non utilizzate la padella su nessun'altra fonte di calore.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**

- **dopo l'uso**
- **in caso di cattivo funzionamento,**
- **durante ogni pulizia.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.  
Non lasciate pendere il filo.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Primo utilizzo**

- Prima di mettere in uso l'apparecchio per la prima volta, lavate bene tutti gli elementi (tranne la base) con acqua calda e un detersivo delicato. Per evitare che delle gocce di acqua residue si mescolino all'olio o al grasso di frittura, asciugate accuratamente tutti gli elementi.
- Al momento del primo utilizzo, lasciate riscaldare la piastra elettrica e la padella wok per massimo 10 minuti al massimo della potenza, aggiungendo un po' di olio

o grasso. Questo piccolo accorgimento servirà a "stagionare" il rivestimento protettivo. Potrebbe fuoriuscire un po' di fumo. Assicuratevi di aerare bene il locale.

### **Informazioni generali**

Cucinare con il wok è un modo tipicamente asiatico di preparare i cibi. La sua caratteristica principale è che permette la cottura in tempi relativamente brevi conservando tutto il gusto degli alimenti. Gli ingredienti devono essere tagliati a tocchetti. Con il wok non possono essere utilizzati burro, margarina o olio di oliva per via delle alte temperature di cottura. Alla cucina con il wok si adattano meglio gli oli specifici per la frittura o oli vegetali.

### **Manopola di regolazione della temperatura**

La temperatura può essere impostata agendo sull'apposita manopola di regolazione. L'impostazione massima è adatta per scottare alimenti o abbrustolire delicatamente. L'impostazione media è adatta per brasare o stufare, mentre l'impostazione minima serve semplicemente per tenere in caldo.

### **Modalità d'uso**

- La base si attiva quando si collega l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
- Versate un po' di olio adatto a temperature molto alte (per esempio olio di girasole) nella padella wok e stendetelo in modo uniforme.
- Sistemate la padella al centro della piastra di base e collegate la spina ad una presa di corrente a muro adatta. Impostate la manopola di regolazione della temperatura sul livello desiderato.
- Se necessario, è possibile fissare la griglia di appoggio sul bordo del wok tramite l'apposito gancio. La griglia può essere utilizzata anche per appoggiare temporaneamente gli alimenti che sono stati già cucinati.
- Quando l'olio si sarà riscaldato

sufficientemente, mettete una piccola quantità di alimenti tagliati a tocchetti al centro della padella.

- Cominciate sempre inserendo gli alimenti che necessitano di un tempo di cottura maggiore, come la carne, per esempio.
- Mescolate continuamente gli alimenti; quando sono ben rosolati all'esterno, dovrete muoverli sul lato della padella.
- Gli altri ingredienti come le verdure, devono essere sistemati esattamente al centro della padella.
- È importante preparare solo piccole quantità di alimenti alla volta e non sovraccaricare la pentola.
- Alla fine della cottura, disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica per spegnere l'apparecchio. **Attenzione:** Il fondo della padella e la piastra rimangono molto caldi per un po' di tempo.

### **Manutenzione generale e pulizia**

- Assicuratevi, prima di pulirlo, che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite la base o il cavo di alimentazione con acqua e non immergeteli in acqua. Usate solo un panno non lanuginoso leggermente umido e un po' di detersivo per pulire le superfici esterne.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Tutti gli elementi accessori possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e un po' di sapone.
- Non versate l'olio o il grasso nel lavello. Potete smaltirlo con i normali rifiuti domestici anche se ancora un po' caldo.

### **Smaltimento**



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



## Elektrisk wok

### Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Håndtag på glaslåget
2. Dampventil
3. Glaslåg
4. Håndtag
5. Wok
6. Base
7. Temperaturregulering
8. Indikatorlys
9. Serveringsspisepinde
10. Træspatel
11. Træske
12. Fralægningsrist

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Placer altid apparatet på en stabil, plan overflade, der kan tåle varme, sprøjt og

pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom. Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.

- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.**
- Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble).
- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- **Advarsel:** Når maden skal vendes bør man altid kun benytte køkkengrej af træ (f.eks. de medfølgende træspatler) eller varmekfast plast. Metalredskaber kan ødelægge belægningen.
- Læg aldrig stanniol (eller noget andet) mellem wokken og basen.
- Benyt udelukkende de originale dele der er leveret af producenten og den originale wok Wokken er blevet udviklet specielt til denne base.
- Benyt aldrig wokken på andre varmekilder.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Lad aldrig ledningen hænge frit ud over bordkanten, og sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med kabinetets varme dele.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Benyt ikke apparatet udendørs.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede

fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### **Før brug**

- Inden apparatet tages i brug første gang, må alle delene (undtagen basen) rengøres grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel. For at undgå at resterende vand skal blandes med olien eller fedtstoffet, skal man sørge for at tørre alle delene omhyggeligt af.
- Før brug lader man varmepladen med wokken ovenpå varme op i ca. 10 minutter med lidt olie eller fedtstof. Dette vil indvirke på belægningens funktion. Der kan opstå lidt røg; men det er normalt og vil kun vare i kort tid. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

### **Generel information**

Tilberedning i wok er en typisk asiatisk måde at lave mad på. I hovedtræk betyder dette en relativt kort tilberedningstid, som sikrer at den tilberedte mad bevarer sin smag. Alle ingredienser bør være skåret i små stykker. Benyt aldrig smør, margarine eller olivenolie i wokken, da stegetemperaturen er ekstremt høj.

Fritureolie eller vegetabilsk olie er bedst egnet til brug i en wok.

### **Temperaturregulering**

Temperaturen kan indstilles ved hjælp af termostaten. Den højeste indstilling er egnet til at stege eller brune. Den mellemste indstilling er egnet til at braisere og simre, mens den laveste indstilling blot vil holde maden varm.

### **Betjening**

- Basen aktiveres når apparatet tilsluttes til strømforsyningen.
- Hæld lidt olie som tåler meget høje temperaturer (f.eks. solsikkeolie) i wokken og fordel olien jævnt.
- Placer wokken på basen og sæt stikket i en egnet stikkontakt. Sæt termostaten på det ønskede temperaturniveau.
- Om ønskeligt kan fralægningsristen monteres på kanten af wokken ved hjælp af krogene. Risten kan benyttes til midlertidig fralægning af mad der allerede er tilberedt.
- Når olien er tilstrækkeligt varm, tilsættes en lille portion af de fintskårne fødevarer midt i panden.
- Begynd altid med de ingredienser som skal tilberedes i længst tid, såsom kød.
- Hold maden i bevægelse; når fødevarerne er tilstrækkelig stegt, lægges de ud langs kanten af panden.
- Andre ingredienser såsom grøntsager bør altid placeres lige midt i wokken.
- Det er vigtigt kun at tilberede mindre portioner ad gangen og ikke overfylde panden.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug for at slukke for basen. **Advarsel:** Bunden af wokken samt varmepladen vil holde sig meget varme i et godt stykke tid.

### **Generel rengøring og vedligehold**

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.

- For at undgå elektrisk stød, må basen eller ledningen aldrig rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand. Benyt udelukkende en letfugtig fnugfri klud og lidt opvaskemiddel til at rengøre overfladerne.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
  - Alle tilbehørsdelene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- Hæld aldrig olie eller fedtstof ud i køkkenvasken. Det kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet mens det stadig er lunkent.

### **Bortskaffelse**



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### **Garantierklæring**

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.





## Elektrisk wok

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Komponenter

1. Glaslockets handtag
2. Ångventil
3. Glaslock
4. Handtag
5. Wokpanna
6. Basenhet
7. Temperaturkontroll
8. Signallampa
9. Serveringspinnar
10. Träspatel
11. Träsked
12. Förvarningsställning

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Placera alltid apparaten på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt

omkring. Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.

- Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).**
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla).
- **Varning:** några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- **Varning:** När du vänder på maten bör du endast använda redskap av trä eller värmebeständig plast. Metallföremål kan skada ytan.
- Placera inte aluminiumfolie (eller något annat) mellan pannan och basenheten.
- Endast originaldelar som levererats av tillverkaren och den ursprungliga wokpannan bör användas. Pannan har utvecklats speciellt för användning med denna basenhet.
- Använd inte pannan på någon annan värmekälla.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Låt inte elsladden hänga ner över bordskanten och se till att den inte kommer i kontakt med höljets heta delar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten skulle upphöra att fungera,
  - innan rengöring påbörjas.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda

apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.

- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

### **Innan första användningen**

- Innan apparaten används för första gången bör alla delar (förutom basenheten) rengöras noga med varmt vatten och en liten mängd diskmedel. För att undvika återstående vatten från att blanda sig med oljan eller fett, bör alla delar torkas noga.
- Innan första användningen bör du låta värmeplattan med wokpannan på plats värmas upp i högst 10 minuter vid maximal inställning och en liten mängd olja eller fett. På detta sätt bränner du in en skyddande yta. Rök kan uppstå; detta är normalt och försvinner efter en mycket kort tid. Se till att vädra ordentligt.

### **Allmän information**

Att tillreda mat med wok är ett typiskt asiatiskt sätt att laga mat. Det huvudsakliga kännetecknet är en relativt kort tillagningstid som gör att maten bibehåller sin smak. Alla ingredienser bör skäras i små portionsbitar. Använd inte smör, margarin eller olivolja i woken, eftersom koktemperaturen är extremt hög. Stek- eller

vegetarisk olja passar bäst för wokning.

### **Temperaturkontroll**

Temperaturen kan ställas in med hjälp av knappen för temperaturkontroll. Den maximala inställningen är lämplig för bryning eller lätt ugnstekning. Den mittersta inställningen är lämpad för bräsering och långsam kokning, medan den lägsta inställningen är för att hålla maten varm.

### **Användning**

- Basenheten är aktiverad när apparaten är kopplad till eluttaget.
- Håll en aning olja som är lämplig för höga temperaturer (t. ex. solrosolja) i wokpannan och sprid ut den jämnt.
- Placera pannan i mitten på värmeplattan och sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Ställ in temperaturkontrollen på en lämplig nivå.
- Vid behov kan förvarningsställningen monteras på wokpannans sida med hjälp av krokarna. På ställningen kan du temporärt lägga upp mat som redan är färdigwokad.
- När oljan är tillräckligt het lägger du en liten mängd mat, skurna i bitar, i mitten av pannan.
- Börja alltid med de ingredienser som kräver en längre tillagningstid, såsom kött.
- Vänd på maten under tillagningen; så snart som maten är färdig på utsidan bör den flyttas till pannans sida.
- Andra ingredienser såsom grönsaker bör alltid placeras i mitten av pannan.
- Det är viktigt att tillaga endast små mängder i taget och att inte fylla pannan för mycket.
- Tag alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen för att stänga av basenheten. **Varning:** Pannans botten och värmeplattan kommer ännu att vara heta en stund efteråt.

## Rengöring och skötsel

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- För att undvika risken med elektrisk stöt bör du inte diska basenheten eller elsladden med vatten och sänk inte ner dem i vatten. Använd bara en lätt fuktad, luddfri duk och litet diskvatten för att rengöra ytorna.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
  - Alla tillbehör kan diskas i diskmaskin eller med varmt vatten och litet diskmedel.
- Häll inte olja eller fett i diskhon. De kan slängas med hushållsavfallet medan de ännu är litet varma.

## Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



# Sähköwokki

## Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

## Osat

1. Lasikannen kahva
2. Höyryn ulostulo
3. Lasikansi
4. Kahvat
5. Wokkipannu
6. Alusta
7. Lämpötilan säädin
8. Merkkivalo
9. Tarjoilupuikot
10. Puulasta
11. Puulusikka
12. Säilytysritilä

## Tärkeitä turvaohjeita

- Älä jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestäväällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään

aivan seinän viereen tai nurkkaan.

- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kanna laitetta sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa).
- **Turvaohjeita:** Jotkut laitteen osista kuumenevat käytön aikana ja kannen alta tulee kuumaa höyryä.
- **Varoitus:** Ruoan kääntämiseen saadaan käyttää ainoastaan puutyökaluja (esim. oheisia lastoja) tai kuumuudenkestäviä muovityökaluja. Metalliesineet saattavat vahingoittaa wokkipannun pintaa.
- Älä aseta alumiinifoliota (tai mitään muuta) pannun ja alustan väliin.
- Ainoastaan valmistajan toimittamia alkuperäisosa ja alkuperäistä wokkipannua saadaan käyttää. Pannu on kehitelty käyttöön erityisesti tämän alustan kanssa.
- Älä käytä pannua minkään muun lämmönlähteen päällä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa laitteen kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - mahdollisen toimintahäiriön sattuessa, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohdosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta. Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä

alussa.

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun. Osoite löytyy tämän oppaan liitteestä.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä kaikki sen osat (paitsi alusta) on huuhdeltava perusteellisesti kuumassa vedessä pesuainetilkän kera. Varmista, että kaikki osat kuivataan perusteellisesti, jotta estetään pannuun jäänyttä vettä sekoittumasta öljyyn tai rasvaan.
- Anna wokkipannun lämmetä ennen ensimmäistä käyttöä pienen öljy- tai rasvamäärän kera kuumalevyllä enintään 10 minuuttia maksimitheholla. Sen ansiosta suojapinta “ajetaan sisään”. Tästä aiheutuu on hieman savua: se on normaalia ja savuaminen kestää hyvin lyhyen aikaa. Varmista riittävä tuuletus.

### Yleistä tietoa

Ruoan valmistaminen wokilla on tyypillinen aasialainen tapa tehdä ruokaa. Sen pääominaisuutena on suhteellisen lyhyt valmistusaika, jolla varmistetaan, että ruoka säilyttää arominsa. Kaikki ainekset tulee pilkkoa pieniksi suuhun sopiviksi palasiksi. Älä käytä voita, margariinia tai oliiviöljyä wokkipannussa, koska valmistuslämpötilat ovat hyvin korkeita. Paisto- ja kasviöljyt soveltuvat parhaiten ruoan valmistukseen wokilla.

### Lämpötilan säätö

Lämpötila voidaan säätää lämpötilan säätimen avulla. Maksimiasetus on sopiva paistamista tai ruskistamista varten. Keskiasetus soveltuu muhentamiseen ja hauduttamiseen, kun taas matala asetus on tarkoitettu ruoan lämmön ylläpitämistä varten.

### Käyttö

- Alusta kytkeytyy päälle, kun laite yhdistetään verkkovirtaan.
- Kaada wokkipannuun hieman kuumiin lämpötiloihin sopivaa öljyä (esim. auringonkukkaöljyä) ja levitä se tasaisesti.
- Aseta pannu alustan kuumalevyn päälle sen keskelle ja kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan. Säädä lämpötilan säädin tarvittavaan asetukseen.
- Säilytysritilä voidaan tarvittaessa kiinnittää wokkipannun reunukseen koukkujen avulla. Ritilää voidaan käyttää valmistetun ruoan väliaikaiseen säilyttämiseen.
- Kun öljy on riittävän kuumaa, laita suuhun sopivan kokoiseksi paloittelut ainekset pannun keskelle.
- Aloita aina aineksilla (kuten liha), joiden valmistusaika on pidempi.
- Käännä ruokaa säännöllisesti: kun ruoka ulkopuoleltaan on riittävän kypsää, se tulee siirtää pannun reunalle.
- Muut ainekset kuten vihannekset täytyy aina laittaa pannun keskelle.
- On tärkeää valmistaa vain pieniä annoksia kerralla, eikä täyttää pannua liikaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, jotta alusta kytkeytyy pois päältä. **Varoitus:** Pannun pohja ja kuumalevy pysyvät jonkin aikaa hyvin kuumina.

### Puhdistus ja huolto

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen

puhdistamista.

- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista alustaa tai virtajohtoa vedellä äläkä upota niitä veteen. Pinnat saadaan puhdistaa vain kosteahkolla, nukkaamattomalla rätillä ja pesuainetilkalla.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.
- Kaikki varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa tai hyvin kuumassa vedessä pesuainetilkkan kera.
- Älä kaada öljyä tai rasvaa keittiön pesualtaaseen. Se voidaan hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa sen ollessa vielä hieman lämmintä

### Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

**Szanowni Klienci**

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

**Podłączenie do sieci zasilającej**

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

**Zestaw**

1. Uchwyt szklanej pokrywki
2. Ujście pary
3. Szklana pokrywka
4. Uchwyty
5. Patelnia wok
6. Podstawa
7. Regulator temperatury
8. Lampka sygnalizacyjna
9. Pałeczki
10. Drewniana łopatką
11. Drewniana łyżka
12. Półeczka pomocnicza

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na podłożu odpornym na wysokie temperatury i plamy gorącego tłuszczu. Wokół pracującego urządzenia pozostawić wystarczająco dużo wolnego miejsca. Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Sprawdzić, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!**
- Nie przenosić rozgrzanej patelni, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek).
- **Uwaga!** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa urządzenia wymaga więc ostrożności.
- **Uwaga:** do przewracania przygotowywanego dania należy używać wyłącznie sztućców drewnianych (np. łopatek z zestawu) lub z tworzywa odpornego na wysokie temperatury. Sztucce metalowe mogą uszkodzić warstwę ochronną patelni.
- Nie kłaść folii aluminiowej (ani jakichkolwiek innych materiałów) pomiędzy patelnię a podstawę.
- Należy korzystać wyłącznie z oryginalnych części dostarczonych przez producenta oraz z oryginalnej patelni. Patelnię zaprojektowano konkretnie do użytku z podstawą znajdującą się w zestawie.
- Nie używać patelni w połączeniu z innym źródłem ciepła.

- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego minutnika lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać i należy go zabezpieczyć przed kontaktem z rozgrzаныmi elementami urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia wadliwego działania;**
  - **oraz przed przystąpieniem do czyszczenia lub mycia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.  
Nie pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta.

Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Przed pierwszym użyciem**

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie umyć wszystkie jego części (za wyjątkiem podstawy) w gorącej wodzie z detergentem. Aby resztki wody nie pomieszały się później z olejem lub tłuszczem, należy je dokładnie wysuszyć.
- Przed pierwszym użyciem postawić patelnię z niewielką ilością oleju lub tłuszczu na podstawce i rozgrzewać przez maksymalnie 10 minut na najwyższej temperaturze. W ten sposób „przepali się” poprodukcyjna warstwa ochronna. Może pojawić się niewielka ilość dymu – jest to zjawisko zupełnie normalne, które po chwili ustanie. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.

### **Informacje ogólne**

Gotowanie w woku jest typowo azjatyckim sposobem przyrządzania jedzenia. Jego charakterystyczną cechą jest stosunkowo krótki czas gotowania, dzięki czemu żywność zachowuje swój smak. Wszystkie składniki należy pokroić w niewielkie kawałki. Ponieważ temperatura wytwarzająca się w woku jest bardzo wysoka nie należy używać w nim masła, margaryny ani oleju z oliwek. Najlepiej nadają się oleje do smażenia lub warzywne.

### **Regulator temperatury**

Regulator pozwala ustawić temperaturę w następujących przedziałach: ustawienie najwyższe odpowiednie jest do smażenia i obsmażania; ustawienie średnie – do duszenia; a najniższe – do utrzymywania dania w cieple.

### **Obsługa**

- Podstawa włącza się w chwili podłączenia do zasilania.
- Do patelni wlać nieco oleju nadającego się do smażenia w wysokiej temperaturze (np. słonecznikowego) i równo



rozprowadzić.

- Postawić patelnię na środku podstawki i włożyć wtyczkę do odpowiedniego kontaktu. Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.
- raze potrzeby można zawiesić na krawędzi patelni półeczkę pomocniczą znajdującą się w zestawie. Na półeczce można kłaść przygotowane już kawałki żywności.
- Kiedy olej osiągnie odpowiednią temperaturę, na środku patelni umieścić niewielką ilość pokrojonej żywności.
- Zawsze należy zaczynać od tych składników, które wymagają najwięcej czasu na przyrządzenie.
- Raz po raz przewracać żywność, a kiedy będzie już odpowiednio przysmażona na zewnątrz przesunąć ją na brzeg patelni.
- Inne składniki, jak np. warzywa, zawsze należy kłaść na samym środku patelni.
- Ważne jest, aby każdorazowo przyrządzać tylko niewielką ilość i nie przepelniać patelni.
- Po zakończeniu pracy zawsze wyłączać podstawę wyjmując jej wtyczkę z kontaktu. **Uwaga:** Dno i płyta grzewcza podstawy będą po wyłączeniu jeszcze jakiś czas gorące.

### **Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć podstawy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich. Ich powierzchnię można czyścić lekko wilgotną ściereczką z odrobiną detergentu.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Wszystkie akcesoria można myć w gorącej wodzie z płynem lub w zmywarce.

- Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Można go wyrzucić do domowego kosza na śmieci, kiedy jest jeszcze lekko ciepły.

### **Utylizacja**



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### **Gwarancja**

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.



## Ηλεκτρικό γουόκ

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Λαβή γυάλινου καπακιού
2. Εξαερισμός ατμού
3. Γυάλινο καπάκι
4. Χειρολαβές
5. Τηγάνι γουόκ
6. Βάση
7. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
8. Ενδεικτική λυχνία
9. Κινέζικα ξυλάκια
10. Ξύλινη σπάτουλα
11. Ξύλινη κουτάλα
12. Σχάρα φύλαξης

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που εντοπιστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα, τις πιτσιλιές και τις κηλίδες. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Μη ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι ή λίπος.**
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ζεστή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε).
- **Προσοχή!** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται καυτός ατμός από το καπάκι.
- **Προσοχή!** Όταν γυρίζετε το φαγητό, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα σκεύη (π.χ. παρεχόμενη σπάτουλα) ή θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη. Τα μεταλλικά αντικείμενα ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο (ή οτιδήποτε άλλο) μεταξύ του τηγανιού και της βάσης.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή και το γνήσιο τηγάνι γουόκ. Το τηγάνι έχει κατασκευαστεί ειδικά για χρήση με αυτή τη βάση.
- Μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να

κρέμεται ελεύθερο και να φροντίζετε ώστε αυτό να μη βρίσκεται κοντά σε καυτά σημεία της συσκευής.

- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**

- μετά τη χρήση,
- σε περίπτωση δυσλειτουργίας,
- πριν τον καθαρισμό.

- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.

Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.

- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

## **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα (εκτός από τη βάση) με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν νερού με λάδι ή λίπος, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφήστε την εστία με το τηγάνι γουόκ πάνω της να θερμανθούν για 10 λεπτά, το μέγιστο, στη μέγιστη ισχύ, με λίγο λάδι ή λίπος. Με αυτόν τον τρόπο θα διευκολυνθεί η «καύση» της προστατευτικής επίστρωσης. Μπορεί να υπάρξει λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα κρατήσει παρά μόνο για λίγα λεπτά. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

## **Γενικές πληροφορίες**

Το μαγείρεμα σε γουόκ είναι ένας τυπικός ασιατικός τρόπος προετοιμασίας φαγητού. Το βασικό χαρακτηριστικό του είναι ο σχετικά σύντομος χρόνος μαγειρέματος που εξασφαλίζει τη διατήρηση της γεύσης του μαγειρεμένου φαγητού. Όλα τα υλικά πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια. Μη χρησιμοποιείτε βούτυρο, μαργαρίνη ή ελαιόλαδο στο γουόκ επειδή οι θερμοκρασίες μαγειρέματος είναι εξαιρετικά υψηλές. Τα πιο κατάλληλα λάδια για μαγείρεμα στο γουόκ είναι τα λάδια τηγανίσματος και τα φυτικά λάδια.

## **Ρυθμιστής θερμοκρασίας**

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί με το ρυθμιστή θερμοκρασίας. Η μέγιστη ρύθμιση είναι κατάλληλη για σοτάρισμα ή τηγάνισμα. Η μεσαία ρύθμιση είναι κατάλληλη για ψήσιμο και μαγείρεμα, ενώ η χαμηλή ρύθμιση απλά διατηρεί το φαγητό ζεστό.

## **Λειτουργία**

- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη βάση

αν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.

- Βάλτε λίγο λάδι που είναι κατάλληλο για πολύ υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. ηλιέλαιο) στο τηγάνι γουόκ και απλώστε το ομοιόμορφα.
- Τοποθετήστε το τηγάνι κεντρικά στην εστία της βάσης και βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε κατάλληλη πρίζα. Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο απαιτούμενο επίπεδο.
- Εάν απαιτείται, η σχάρα φύλαξης μπορεί να προσαρμοστεί στο χείλος του τηγανιού γουόκ με τη βοήθεια των άγκιστρων. Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προσωρινή φύλαξη κομματιών φαγητού που έχουν ήδη μαγειρευτεί.
- Όταν το λάδι φτάσει σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία, βάλτε μια μικρή ποσότητα από το φαγητό που έχετε κόψει σε μικρά κομμάτια στο κέντρο του τηγανιού.
- Να ξεκινάτε πάντα με τα συστατικά που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, όπως το κρέας.
- Ανακατεύετε συνεχώς το φαγητό. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί αρκετά στο εξωτερικό του πρέπει να το μεταφέρετε στο πλάι του τηγανιού.
- Πρέπει πάντα να τοποθετείτε τα άλλα συστατικά, όπως τα λαχανικά, ακριβώς στο κέντρο του τηγανιού.
- Είναι σημαντικό να μαγειρεύετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά και να μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι.
- Να βγάζετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, μετά τη χρήση για να σβήνετε τη βάση. **Προσοχή!** Το κάτω μέρος του τηγανιού και η εστία παραμένουν πολύ ζεστά για αρκετή ώρα.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση και το ηλεκτρικό καλώδιο με νερό και μην τα βυθίζετε σε νερό. Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά βρεγμένο πανί, χωρίς χνούδι και λίγο απορρυπαντικό για να καθαρίζετε τις επιφάνειες
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.
- Μη χύνετε το λάδι ή το λίπος στο νεροχύτη. Μπορείτε να το απορρίψετε μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού όταν είναι ακόμα λίγο ζεστό.

### Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτα σας. Να τις απορρίψετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Электрическая сковорода вок

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство

1. Ручка стеклянной крышки
2. Отверстие для выпуска пара
3. Стеклянная крышка
4. Ручки
5. Сковорода вок
6. Основание
7. Регулятор температуры
8. Индикаторная лампочка
9. Сервировочные палочки
10. Деревянная лопаточка
11. Деревянная ложка
12. Решетка-держатель

### Правила безопасности

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать:

даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Всегда устанавливайте прибор на теплостойкую незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло (жир).**
- Никогда не переносите сковороду вок в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться.
- **Соблюдайте осторожность!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырваться горячий пар.
- **Предупреждение!** При переворачивании пищи пользуйтесь только деревянной (например, лопаточками из комплекта поставки) или теплостойкой пластиковой утварью. Металлические предметы могут повредить покрытие сковороды.
- Не прокладывайте алюминиевую фольгу (или что-нибудь еще) между сковородой и основанием.
- Используйте вместе со сковородой

вок только принадлежности из комплекта поставки. Конструкция сковороды вок была специально разработана для использования на данном основании.

- Не используйте сковороду на другом источнике тепла.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания и держите шнур питания подальше от горячих частей корпуса.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.  
Не допускайте свободного провисания сетевого кабеля.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен

исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.

- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **Перед использованием прибора в первый раз**

- Перед использованием прибора в первый раз необходимо тщательно вымыть все его части (кроме основания) в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. Чтобы не допустить смешивания оставшейся воды с маслом или жиром, необходимо тщательно просушить все части прибора.
- Перед использованием прибора в первый раз оставьте сковороду вок с небольшим количеством масла или жира на конфорке, включенной на максимальную мощность, не более чем на 10 минут. Это поможет «обжечь» ее защитное покрытие. При этом может появиться небольшой дым: однако это совершенно нормальное явление, которое будет продолжаться в течение очень короткого времени. Обеспечьте в помещении достаточную вентиляцию.

## **Общая информация**

Готовка в сковородке вок является типично азиатским способом приготовления пищи. Главной особенностью этого способа является относительно короткое время готовки, при котором приготовленная пища сохраняет свой аромат. Все ингредиенты должны быть нарезаны маленькими кусочками. Не используйте в воке сливочное масло, маргарин или оливковое масло, так как температура приготовления пищи очень высокая. Для готовки в сковородке вок лучше всего использовать специальное масло для жарки или растительное масло.

## **Регулировка температуры**

Температура готовки устанавливается при помощи регулятора температуры. Максимальная уставка используется для обжарки или для легкой жарки. Средняя уставка служит для жарки и тушения, а нижняя уставка используется только для поддержания пищи в горячем состоянии.

## **Эксплуатация**

- Основание активируется при включении прибора в сеть.
- Налейте в сковороду вок немного растительного масла, пригодного для готовки при очень высокой температуре (например, подсолнечного) и распределите его равномерно по всей поверхности сковороды.
- Расположите сковороду по центру конфорки основания и вставьте вилку в розетку. Установите регулятор температуры на нужный уровень нагрева.
- При необходимости решетку-держатель можно установить на борт сковороды вок при помощи крючков. Решетку-держатель

можно использовать для того, чтобы оставить на ней, на некоторое время, уже приготовленную пищу.

- Как только масло станет достаточно горячим, положите в центр сковороды небольшое количество мелко нарезанной пищи.
  - Всегда начинайте с тех ингредиентов, для приготовления которых требуется больше времени, например, с мяса.
  - Постоянно переворачивайте пищу; как только пища будет достаточно прожарена снаружи, переместите ее к боковым сторонам сковороды.
  - Другие ингредиенты, как, например, овощи, следует всегда располагать по центру сковороды.
  - Очень важно готовить пищу одновременно только маленькими порциями и никогда не переполнять сковороду.
  - Всегда вынимайте вилку из розетки, чтобы отключить основание.
- Предупреждение!** Дно сковороды, а также конфорка в течение некоторого времени остаются очень горячими.

## **Общий уход и чистка**

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте основание прибора и шнур питания и не погружайте их в воду. Очистите их снаружи слегка увлажненной безворсовой тканью с небольшим количеством моющего средства.
- Нельзя использовать абразивные средства или моющие растворы сильного действия.
- Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине или в

горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

- Не выливайте масло или жир в кухонную раковину. Удаляйте их, когда они еще не совсем остыли, вместе с бытовыми отходами.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.









**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

Kundendienst Ausland

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhooftsestraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic / Slovak Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Ceská Republika**  
Ambos  
Krusnohorská 788/61  
CZ 36301 Ostrov uk. Varu  
Tel.: 0164 / 61 22 95  
Fax: 0164 / 61 32 71

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Danmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE,  
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,  
7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE,  
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE,  
Tallinna 6A, tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ,  
Jalaka 1A, tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ,  
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE,  
Pikk 1B, tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika  
FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
DEMISAT SANT BOI S.L.U.  
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE  
LLOBREGAT / BARCELONA  
Tel.: 902 884 233  
eMail: administración@demisat.com

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 03 88 47 62 08  
Fax 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55  
544 53 Thessaloniki  
Tel.: 0030-2310 928972

**Iran**  
IRAN-SEVERIN CO.  
Bahar Administration and  
Commercial Center  
No. 668, 7th Floor, Ave.  
South Bahar  
TEHRAN – IRAN  
Tel.: 009821-7516483  
e-mail: info@iranseverin.com  
Internet: www.iranseverin.com

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**  
Euko Trading  
Namho B/D 3F, 194-6,  
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,  
Kyunggi-do  
Korea 464 892  
Tel: +82-31-714 5394  
Fax: +82-31-714 8394  
Service Hotline: 080-001-0190

#### **Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

#### **Lebanon**

The Right Angle S.A.L.  
Boulos Building  
Hazmieh- Damascus Highway  
P.O. Box 1656-09  
BEIRUT, Lebanon  
Tel.: 05-952 162 and 3  
Fax: 05-950 190  
e-mail: rightangle@inco.com.lb

#### **Luxembourg**

Ser-Tec  
41, rue de la poudrerie  
3364 Leudelange  
Tel.: 37 94 94 1  
Fax: 37 20 74

#### **Macedonia**

KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

#### **Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

#### **Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

#### **Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

#### **Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

#### **Polska**

Serv-Serwis Sp. z o.o.  
ul.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

#### **Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

#### **Russian Federation**

Service Zentrum  
Altyn Frunzenskij  
236016 Kaliningrad  
ul. Frunze 15,  
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр  
"Алтын Фрунзенский"  
236016 Калининград,  
ул.Фрунзе 15,  
Тел.: (0112) 53 95 90

-----  
ООО Орбита-Service  
123362 Москва  
ул. Свободы 18,  
Тел.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"  
123362, Москва,  
ул. Свободы, д. 18  
Тел.: (095) 491-31-06

#### **Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,  
Bucuresti.  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

#### **Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
eMail: severin@helt.ch

#### **Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

#### **Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 0035 / 898 708 70  
Fax: 0035/ 898 708 7803

#### **Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Fax: 040/6 11 03 35

#### **Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

#### **Slovenská Republika**

Ambos  
Ambos Slovakia s.r.o.  
Surianska cesta 62  
94001 Nove Zamky  
Tel: 00421 35 6424 280  
Fax: 00421 903 747 227  
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

**SEVERIN**

I/M No.: 8139.0000