Pulizia
- Dopo aver preparato il wok in ferro, non lavarla con detersivo per stoviglie né nella lavastoviglie.
- Dopo ogni uso, pulire soltanto con carta da cucina, in modo che rimanga sempre un sottile strato di grasso o olio sulla superficie.
- Ammollare le incrostazioni ostinate in acqua bollente e quindi pulire la padella con una spugnetta morbida o sale grosso. Infine asciugare sempre bene e trattare leggermente con un pezzo di carta da cucina imbevuto di olio alimentare, affinché la superficie sia di nuovo rivestita con un sottile strato di olio.

Da osservare:
Durante l'uso, il wok in ferro cambia colore diventando sempre più scuro. Si viene a creare un rivestimento naturale con effetto„antiaderente" che migliora la cottura. Grazie all'uso frequente, questo wok diventa sempre più scuro e anche migliore!
- Indicata per tutti i piani di cottura, anche per fiamme libere.
- Non usare nel microonde.
- Utilizzare sostanzialmente piani o zone di cottura con un diametro riscaldante uguale a quello del fondo del wok. Il piano o la zona di cottura non deve essere né troppo grande (per non sprecare energia) né troppo piccolo/a (il fondo del wok non si riscalda uniformemente e potrebbe deformarsi: in questi casi nessun diritto di reclamo!).
- Mettere il wok in ferro al centro sul piano cottura e prestare attenzione ad un riscaldamento uniforme!
- Se viene appoggiato su un piano di cottura a induzione, può produrre un ronzio riconducibile alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della padella. Questo ronzio non deve essere motivo di preoccupazione.
- Per evitare graffi sul piano di cottura in vetroceramica, non spostare avanti e indietro il wok quando poggia sul piano.
- Non scaldare il wok vuoto.
  Riscaldare in maniera uniforme il wok in ferro altrimenti il fondo potrebbe deformarsi: in questi casi non vi è diritto di reclamo!
- Per evitare la formazione di ruggine, si consiglia di non cuocere alimenti contenenti acidi.
- Non lasciare mai i bambini incustoditi nelle vicinanze di padelle calde.
  Il ferro si arrugginisce quando viene esposto all'umidità. Accertarsi quindi che la padella venga sempre conservata all'asciutto!

Indicazioni di avvertenza:
- I manici diventano caldi e c'è pericolo di ustione. Usare sempre assolutamente una presina o guanti per griglia!
- Non surriscaldare il grasso! Il wok in ferro si surriscalda molto rapidamente e richiede attenzione. Il grasso può bruciarsi e quindi non bisogna mai lasciare il wok in ferro incustodito! Non spegnere il grasso in fiamme con acqua, ma utilizzare una coperta o un estintore idoneo!

Reclami:
si escludono reclami per danni derivanti da un uso non conforme alle disposizioni, soprattutto in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso. Le decolorazioni, la ruggine e i graffi non vengono considerati come difetti. In caso di reclamo, vi preghiamo di rivolgervi al servizio assistenza specificando il codice dell'articolo.

Diametro wok: Ø ca. 30,5 cm
diametro fondo più efficace: Ø circa 14,0 cm

NL

Gebruiksaanwijzing – IJzeren wok
IJzer is een natuurlijk en duurzaam materiaal, zeer degelijk en snel te verhitten. U krijgt een optimaal bakresultaat, de onvervalste eigen smaak van het eten blijft bewaard.
IJzeren woks zijn bijzondere pannen die echter ook een bijzondere behandeling vereisen - daarom is het belangrijk dat u deze **gebruiksaanwijzing aandachtig leest en bewaart!**

Vóór het eerste gebruik
- Evt. **roestaanslag is geen probleem** en kan met een beetje staalwol of een schuursponsje worden verwijderd. Om productietechnische redenen kunnen er evt. kleine krasjes in de ijzeren wok zitten. Deze zijn geen reden om ongerust te worden en zijn na inbranden en verder gebruik niet meer zichtbaar.
- De corrosiebescherming (beschermfilm) met afwasmiddel en heet water verwijderen en de wok goed afdrogen.
- IJzeren woks **moeten** worden ingebrand:
  we adviseren om ze in een oven in te branden. Verwarm de oven voor op 250 °C boven-/onderwarmte. In de tussentijd doet u een **hittebestendig** vet op een stuk keukenrol en wrijft de binnenkant van de ijzeren wok daarmee goed in, zodat er een dunne film ontstaat.
  Plaats hem nu voor ca. 45 minuten in de oven, met de onderkant omhoog en op een rooster waar u aluminiumfolie omheen hebt gewikkeld. De aluminiumfolie dient om verontreiniging van de bodem van de oven door evt. eruit druipend vet te vermijden. Herhaal het inbranden twee tot drie keer.

Waarschuwing: Er mag **alleen** hittebestendig vet (bijv. raapolie, boterolie of kokosvet) worden gebruikt. Het vet kan anders ontvlammen en er bestaat brandgevaar! Bij het inbranden moet u permanent aanwezig blijven. De ijzeren wok mag tijdens het inbranden niet alleen worden gelaten. Tijdens het inbranden kan zich rook ontwikkelen. Voer het inbranden daarom **alleen** uit in een geventileerde ruimte of buiten. Bij rookontwikkeling **meteen** luchten!

Reiniging
- IJzeren wok na het inbranden niet reinigen met afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Na gebruik alleen afvegen met keukenrol, zodat er altijd een dunne vet- of oliefilm achterblijft op het oppervlak.
- Sterke verontreinigingen in heet water laten weken en verwijderen met een spons of grof zout, goed laten drogen. Tot slot altijd met een met spijsolie bevochtigd stuk keukenrol licht inwrijven, zodat het oppervlak weer met een dunne oliefilm is bedekt.

Gelieve rekening te houden met het volgende:
- Bij het gebruik verkleurt de ijzeren wok en wordt beetje bij beetje donkerder. Er ontstaat een natuurlijke coating met een eigen ‚anti-aanbak-effect' dat de bakeigenschap verbetert. Door frequent gebruik wordt deze wok dus alsmaar donkerder en ook beter!
- Geschikt voor alle soorten fornuizen en ook voor open vuur.
- Niet in de magnetron gebruiken.
- Gebruik in principe een kookplaat of een kookzone, waarvan de verwarmingsdiameter overeenkomt met de diameter van de bodem van de wok. De kookplaat of kookzone mogen niet te groot zijn (daardoor wordt energie verspild), maar ook niet te klein (daardoor wordt de bodem van de wok ongelijkmatig verwarmd en kan hij kromtrekken - geen reden tot reclamatie!).
- Zet de ijzeren wok midden op het kookveld en let op gelijkmatig verwarmen!
- Bij inductiekookplaten kan er een geluid optreden, dat valt te herleiden tot de elektromagnetische eigenschap van de verwarmingsbron en van het kookgerei. Dit is geen reden om u ongerust te maken.
- Om krassen op de keramische kookplaat te vermijden de wok niet heen en weer schuiven.
- Niet verhitten zonder inhoud.
- Let erop, de ijzeren wok gelijkmatig te verwarmen, omdat de bodem van de wok anders krom kan trekken – geen reden tot reclamatie!
- Van het verhitten van zuurhoudende levensmiddelen moet vanwege roestvorming worden afgezien.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei.
- IJzer gaat roesten als het vochtig wordt. Let er dus op dat u het product droog bewaart!

Waarschuwing:
- Grepen worden heet waardoor kans op verbranden bestaat. Gebruik in elk geval pannenlappen of barbecuehandschoenen!
- Vet niet oververhitten! De ijzeren wok wordt erg snel heet en vereist uw aandacht. Vet kan anders ontvlammen, laat de ijzeren wok dus nooit zonder toezicht! Brandend vet niet blussen met water, maar met een deken of een geschikte brandblusser!

Reclamaties:
Uitgesloten van reclamatie zijn beschadigingen bij ondeskundig gebruik, met name bij veronachtzamen van de gebruiksaanwijzing. Kleurveranderingen, roest en krassen zijn geen gebreken. Wend u in het geval van een klacht, met vermelding van het artikelnummer, tot het vermelde service-adres.

Wokdiameter: Ø ca. 30,5 cm
effectieve bodemdiameter: Ø ca. 14,0 cm

(DE) **Gebrauchsanweisung – Wok aus Eisen**

(EN) **Instructions for use – iron wok**

(FR) **Mode d'emploi – wok en fer**

(IT) **Istruzioni per l'uso – wok in ferro**

(NL) **Gebruiksaanwijzing – IJzeren wok**

(ES) **Instrucciones de uso – Wok de hierro**

(CZ) **Návod k používání – železná pánev Wok**

(SK) **Návod na použitie – panvica Wok zo železa**

(RU) **Инструкция по использованию сковороды вок из чугуна**

(BG) **Инструкции за употреба – железен уок тиган**

(PL) **Instrukcji użytkowania – żelazny wok**

Glaskeramik ceramic vitrocéramique vetroceramica keramisch vitrocerámica sklokeramické sklokeramika стеклокерамическая стъклокерамика płyta ceramiczna

Elektro electric électrique elettrica elektrisch eléctrica elektrické elektro электрическая електрически elektryczna

Induktion induction induction a induzione inductie inducción indukční indukcia индукционная индукционни indukcyjna

Halogen halogen halogène alogena halogeen halógena halogenové halogén галогеновая халогенни halogenowa

Gas gas gaz gas gas gas plynové plyn газовая газови gazowa

Backofen oven four forno oven horno trouba rúra na pečenie духовка фурна piekarnik

Grill grill grill grill grill parrilla gril gril гриль грил grill

GREEN LIVING IRON HEAT-RESISTANT

MADE IN GERMANY

C. Hermann Gross Metallwarenfabrik KG
In der Laach 2 · D-56377 Nassau/Lahn
www.chg-gross.de · info@chg-gross.de

DE

Gebrauchsanweisung – Wok aus Eisen

Eisen ist ein natürliches und nachhaltiges Material, sehr strapazierfähig und schnell erhitzbar. Sie erhalten optimale Bratergebnisse, der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Speisen bleibt erhalten.

Woks aus Eisen sind besondere Pfannen, die jedoch auch eine besondere Handhabung erfordern - daher ist es wichtig, dass Sie diese **Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und aufbewahren!**

Vor dem ersten Gebrauch

- Ggf. entstandener **Rostansatz ist nicht bedenklich** und kann leicht mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernt werden. Aus produktionstechnischen Gründen können sich evtl. leichte Kratzer auf dem Eisen-Wok befinden. Diese sind nicht beunruhigend und nach dem Einbrennen und weiterem Gebrauch nicht mehr sichtbar.
- Den Korrosionsschutz (Schutzfilm) mit Spülmittel und heißem Wasser entfernen und gut abtrocknen.
- Woks aus Eisen **müssen** eingebrannt werden:
  Wir empfehlen das Einbrennen im Backofen. Heizen Sie den Backofen auf 250 °C Ober- /Unterhitze vor. Währenddessen geben Sie ein **hoch erhitzbares** Fett auf ein Haushaltspapier und reiben damit den Wok auf der Innenseite gut ein, sodass sich ein leichter Film bildet. Stellen Sie ihn nun mit der Unterseite nach oben auf ein mit Alufolie umwickelten Rost für ca. 45 Minuten in den Backofen. Die Alufolie soll die Verschmutzung des Backofenbodens durch ggf. tropfendes Öl verhindern. Den Einbrennvorgang zwei- bis dreimal wiederholen.

Warnung: Es darf **nur** hoch erhitzbares Fett (z. B. Rapsöl, Butterschmalz oder Kokosfett) verwendet werden. Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Der Wok aus Eisen darf während des Einbrennvorgangs nicht allein gelassen werden. Während des Einbrennvorgangs kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher darf der Einbrennvorgang **nur** in belüftbaren Räumen oder im Freien durchgeführt werden. Bei Rauchentwicklung **sofort** lüften!

Reinigung

- Eisen-Wok nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, sodass stets ein dünner Fett- oder Ölfilm auf der Oberfläche bleibt.
- Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem Schwamm oder groben Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

Bitte beachten Sie:

• Im Gebrauch verfärbt sich der Eisen-Wok und wird nach und nach dunkler. Es entsteht eine natürliche Beschichtung mit eigenem „Antihaft-Effekt", die die Brateigenschaft optimiert. Durch häufigen Gebrauch wird dieser Wok somit immer dunkler und auch besser! • Für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet. • Nicht in der Mikrowelle benutzen. • Verwenden Sie grundsätzlich eine Herdplatte oder eine Kochzone, deren Heizdurchmesser dem Durchmesser des Wokbodens entspricht. Herdplatte oder Kochzone sollten nicht zu groß sein (dadurch wird Energie verschwendet) als auch nicht zu klein (dadurch wird der Wokboden ungleichmäßig erwärmt und kann sich verziehen - kein Reklamationsanspruch!). • Stellen Sie den Eisen-Wok mittig auf das Kochfeld und achten auf gleichmäßiges Erhitzen! • Beim Induktionskochfeld kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung. • Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, Wok nicht hin- und herschieben. • Nicht ohne Inhalt erhitzen. • Achten Sie darauf, den Eisen-Wok gleichmäßig zu erwärmen, da sich der Wokboden sonst verziehen kann – kein Reklamationsanspruch! • Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden. • Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. • Eisen rostet, wenn es feucht wird. Achten Sie daher bitte auf eine trockene Lagerung!

Warnhinweis:

- Griffe werden heiß, so dass Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie unbedingt Topflappen oder Grillhandschuhe!
- Fett nicht überhitzen! Der Wok aus Eisen wird sehr schnell heiß und erfordert Ihre Aufmerksamkeit. Fett kann sich sonst entzünden, daher Eisen-Wok niemals unbeaufsichtigt lassen! Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen!

Reklamationen:

Ausgeschlossen von einer Reklamation sind Beschädigungen bei unsachgemäßer Benutzung, insbesondere bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung. Verfärbungen, Rost und Kratzer sind keine Sachmängel. Im Falle einer Beanstandung wenden Sie sich, unter Angabe der Artikelnummer, an die angegebene Serviceadresse.

Wokdurchmesser: Ø ca. 30,5 cm
Wirksamer Bodendurchmesser: Ø ca. 14,0 cm

EN

Instructions for use – iron wok

Iron is a natural and sustainable material, it is very durable and heats up quickly. It produces optimum frying results and preserves the natural, pure flavour of the food.

Iron woks are special pans which also require special handling – it is therefore important to **read and store these instructions carefully!**

Before first use

- If any **rust has formed, this is not critical** as it can easily be removed with some steel wool or a scrubbing sponge. Due to the production process, small scratches may be visible on the iron wok. These are not critical and will be no longer visible after seasoning and further use.
- Remove the corrosion protection (protective film) with washing-up liquid and then dry the pan thoroughly.
- Iron woks **must** be seasoned:
  We recommend seasoning the wok in the oven. Preheat the oven to 250 °C (conventional oven). Meanwhile, add a little **high-temperature cooking** oil to a piece of kitchen paper and use it to rub the inside of the wok, creating a light film.
  Now place the wok in the oven, upside down on a rack covered with aluminium foil, for about 45 minutes. The purpose of the aluminium foil is to prevent the oil from dripping onto the bottom of the oven. Repeat the seasoning process two or three times.

Warning: Use **only** oil suitable for cooking at high temperatures. (e.g. rapeseed oil, clarified butter or coconut oil). Otherwise the oil can ignite and pose a fire hazard! The seasoning process has to be supervised continuously. Do not leave the iron wok unattended during the seasoning process. Smoke may appear during the seasoning process. Therefore, **only** carry out the seasoning process in a ventilated room or outside. If smoke appears, **immediately** open a window!

Cleaning

- After seasoning, do not clean the iron wok with washing-up liquid or in the dishwasher.
- After use, only wipe it with kitchen paper so that a thin film of fat/oil always remains on the surface.
- Soak persistent residue in hot water and remove it with a sponge or coarse salt. Dry thoroughly. Finally, lightly rub in a little cooking oil using a piece of kitchen paper so that the surface is coated with a thin film of oil again.

Please note:

- During use, the iron wok changes colour and gradually becomes darker. The result is a natural coating which has its own "non-stick properties" to optimise the frying characteristics. Frequent use therefore makes the wok darker and also better!
- Suitable for all types of hobs and open fire.
- Do not use in the microwave.
- Always use a gas ring or cooking zone with a size that corresponds to the diameter of the base of the wok. The gas ring or cooking zone should neither be too big (wastes energy) or too small (heats the wok base unevenly and can cause it to warp – no grounds for a complaint!).
- Place the iron wok centrally on the cooking zone and ensure even heating.
- Induction hobs can generate a sound which results from the electro-magnetic properties of the heat source and the cookware. This is no reason for alarm.
- To prevent scratching ceramic hobs, do not move the wok back and forth.
- Do not heat while empty.
- Take care to heat the iron wok evenly, as otherwise the wok base may warp – no grounds for a complaint!
- Acidic food should not be heated in the wok as this may cause it to rust.
- Do not leave children unattended near hot cookware.
- Iron corrodes when it is wet. Therefore, please ensure dry storage!

Warning:

- The handles will become hot, posing a risk of burns. Therefore always use pot holders or oven gloves!
- Do not overheat the oil! The iron wok becomes hot very quickly and requires your full attention. Otherwise the oil can ignite, therefore never leave the iron wok unattended! Do not extinguish burning oil with water, but rather use a blanket or a suitable fire extinguisher!

Complaints:

Damage due to incorrect use is excluded from the complaints procedure, particularly damage caused by failure to follow the instructions. Discolourations, rust and scratches are not defects. In case of a complaint, please contact the provided service address and state the item number.

Wok diameter: Ø approx. 30.5 cm
Effective base diameter: Ø approx. 14.0 cm

FR

Mode d'emploi – wok en fer

Le fer est un matériau naturel, durable et solide qui chauffe rapidement. Il vous permet d'obtenir une cuisson parfaitement réussie, tout en conservant le goût naturel et authentique de vos aliments.

Les woks en fer sont des poêles particulières ; ils doivent être manipulés en conséquence — il est donc primordial que vous **lisiez ce mode d'emploi avec attention, et que vous le conserviez précieusement !**

Avant la première utilisation

- Une éventuelle **couche de rouille ne présente aucun risque** et peut être éliminée avec un peu de laine d'acier ou une éponge qui gratte. Pour des raisons techniques liées à la production, vous trouverez peut-être de petites griffes sur le wok. Ne vous inquiétez pas, elles disparaitront après le culottage et au bout de plusieurs utilisations.
- Enlevez la protection contre la corrosion (couche protectrice) avec du produit vaisselle et de l'eau chaude, puis séchez bien le wok.
- Les woks en fer **doivent** être culottés :
  Nous recommandons un culottage au four. Préchauffez le four à 250 °C, en choisissant le mode de cuisson par le haut et le bas. Pendant ce temps, versez de la graisse **qui supporte des températures élevées** sur du papier absorbant et frottez soigneusement l'intérieur du wok en fer, pour former un mince film.
  Mettez ensuite le wok en fer au four pendant environ 45 minutes, sur une grille enveloppée de papier aluminium, en veillant à retourner le wok (face inférieure vers le haut). Le papier aluminium est censé empêcher le fond du four de fondre suite à d'éventuelles gouttes d'huile qui pourraient tomber. Répétez le processus de culottage à deux ou trois reprises.

Attention : utilisez **uniquement** de l'huile qui supporte des températures élevées (par ex. de l'huile de colza, du beurre clarifié ou de la graisse de coco). Si vous ne le faites pas, la graisse pourrait prendre feu et provoquer un incendie ! Le culottage doit toujours être surveillé. Le wok en fer ne peut pas être laissé sans surveillance durant le processus de culottage. Pendant ce processus, de la fumée peut se former. Il ne peut donc avoir lieu **que** dans des pièces pouvant être aérées, ou à l'air libre. En cas de formation de fumée, aérez **immédiatement** !

Nettoyage

- Après le culottage, ne nettoyez pas le wok en fer avec du produit vaisselle, et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Après utilisation, essuyez simplement votre wok au moyen de papier absorbant de sorte qu'une fine couche de graisse ou d'huile reste toujours à sa surface.
- Éliminez les saletés importantes avec de l'eau chaude et nettoyez le wok avec une éponge douce ou du gros sel, puis séchez-le bien. Finalement, frottez-le légèrement à l'aide d'un essuie-tout imbibé d'huile alimentaire afin que sa surface soit à nouveau enduite d'une fine couche d'huile.

À noter :

- Le wok en fer va foncer au fil des utilisations. Cela est dû au revêtement naturel avec « effet antiadhésif », qui optimise la cuisson. Plus vous l'utilisez, plus le wok brunit, et mieux il cuit !
- Il convient pour tous types de cuisinières ainsi que pour les feux ouverts.
- Ne mettez pas le wok au micro-ondes.
- Utilisez une plaque chauffante ou une zone de cuisson dont le diamètre de chauffe correspond au diamètre du fond du wok. La plaque chauffante ou la zone de cuisson ne doivent être ni trop grandes (pour éviter toute perte d'énergie), ni trop petites (le fond du wok ne chauffe alors pas régulièrement et peut se déformer — sans aucun droit de réclamation !).
- Posez le wok au milieu de la zone de cuisson et veillez à ce qu'il chauffe de façon uniforme !
- Une cuisinière à induction peut générer un bruit, qui provient de la propriété électromagnétique de la source de chaleur et du wok. Ce n'est pas un problème.
- Pour éviter de rayer la plaque de cuisson en vitrocéramique, ne secouez pas le wok sur la plaque.
- Ne faites pas chauffer le wok s'il est vide.
- Veillez à chauffer le wok en fer de façon uniforme, pour éviter que son fond ne se déforme — ce qui ne donne lieu à aucun droit de réclamation !
- Évitez de chauffer des aliments acides en raison du risque de formation de rouille.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de plats chauds.
- Le fer rouille lorsqu'il est humide. Veuillez par conséquent ranger le wok dans un endroit sec !

Avertissement :

- Les poignées sont chaudes, vous pourriez vous brûler. Utilisez donc toujours des maniques ou des gants de barbecue !
- Ne surchauffez pas la graisse ! Le wok en fer chauffe très rapidement, il faut le garder à l'œil. Si vous ne le faites pas, la graisse pourrait prendre feu. Il faut donc toujours surveiller le wok en fer ! Ne jetez pas d'eau sur la graisse en flammes, mais utilisez plutôt une couverture ou un extincteur approprié !

Réclamations :

Les dégâts liés à une mauvaise manipulation, et en particulier au non-respect du mode d'emploi, ne pourront faire l'objet d'aucune réclamation. Le changement de couleur, la rouille et les griffes ne sont pas des défauts. Pour toute réclamation, veuillez vous adresser à l'adresse de service indiquée, en mentionnant le numéro d'article.

Diamètre du wok : Ø env. 30,5 cm
Diamètre utile : Ø env. 14,0 cm

IT

Istruzioni per l'uso: wok in ferro

Il ferro è un materiale naturale duraturo molto resistente e si riscalda rapidamente. Avrete dei risultati di cottura ottimali e il sapore naturale e autentico degli alimenti rimarrà inalterato.

I wok in ferro sono delle padelle speciali che tuttavia necessitano di una manipolazione particolare - pertanto è importante **leggere attentamente e conservare le presenti istruzioni per uso!**

Prima di usare la padella per la prima volta

- L'eventuale **patina di ruggine che si forma non costituisce un problema** e può essere facilmente rimossa con un po' di lana d'acciaio o una spugnetta abrasiva. Per motivi tecnici di produzione ci possono essere eventuali graffi leggeri sul wok in ferro. Essi non costituiscono un problema e diventano invisibili dopo la preparazione e l'ulteriore uso della padella.
- Rimuovere la pellicola antiruggine (film protettivo) con detersivo per stoviglie e acqua calda e quindi asciugare bene.
- I wok in ferro **devono** essere preparati per l'uso:
  consigliamo la preparazione per l'uso in forno. Preriscaldare il forno a 250 °C con calore dall'alto o dal basso. Nel frattempo passare del grasso **resistente alle alte temperature** su un pezzo di carta da cucina e trattare il wok in ferro sul lato interno, in modo che si crei una sottile pellicola.
  Posizionarlo poi con la parte inferiore verso l'alto su una griglia avvolta con pellicola in alluminio nel forno per circa 45 minuti. La pellicola in alluminio dovrebbe impedire che il fondo del forno si sporchi con l'olio che gocciola. Ripetere la procedura di preparazione due o tre volte.

Avvertenza: utilizzare **solamente** grassi resistenti alle alte temperature (per es. olio di colza, burro concentrato o grasso di cocco). Il grasso può infiammarsi e c'è pericolo di incendio! Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Il wok in ferro non deve essere lasciato incustodito durante il processo di cottura. Durante il processo di cottura si possono sviluppare fumi. Pertanto la cottura deve avvenire **solo** in ambienti ben ventilati o all'aperto. In caso di fumi, far ventilare **subito** l'area!

Получава се естествено покритие със собствен „незалепващ ефект“, което повишава качеството на печене. Така от честата употреба този уок тиган става все по-тъмен и по-ефективен!

- Подходящ е за всички видове печки, а също и за открит огън.
- Не използвайте в микровълнова фурна.
- По принцип използвайте котлон или нагревателна зона с диаметър на загряване, равен на диаметъра на дъното на тигана. Котлонът или нагревателната зона не бива да са нито прекалено големи (тъй като се разхищава енергия), нито прекалено малки (тъй като дъното на уок тигана се загрява неравномерно и може да се деформира - претенции за рекламации не се приемат!).
- Поставете железния уок тиган в средата на котлона и внимавайте за равномерно загряване!
- При индукционни котлони може да се появи шум, който е предизвикан от електромагнитните свойства на източника на топлина и на съда за готвене. Това не е причина за безпокойство.
- За да се предотврати надраскване на стъклокерамичния плот, не плъзгайте уок тигана напред-назад по плота.
- Не нагрявайте без съдържание.
- Следете за равномерно загряване на железния уок тиган, тъй като в противен случай дъното на тигана може да се деформира – претенции за рекламации не се приемат!
- Избягвайте загряване на съдържащи киселини хранителни продукти поради образуване на ръжда.
- Никога не оставяйте деца без надзор в близост до горещи съдове за готвене.
- Желязото ръждясва, когато е влажно. Затова, моля следете за сухо място на съхранение!

Предупреждение:

- Дръжките стават горещи, така че съществува опасност от изгаряне. Задължително използвайте готварски ръкавици или ръкавици за грил!
- Не прегрявайте мазнината! Железният уок тиган се загрява много бързо и изисква Вашето внимание. В противен случай мазнината може да се възпламени, поради това никога не оставяйте без надзор железния уок тиган! Не гасете горяща мазнина с вода, а с одеяло или с подходящ пожарогасител!

Рекламации:

Изключени от рекламация са повреди, възникнали поради неправилна употреба, особено при неспазване на инструкциите за употреба. Изменението на цвета, ръждата и надраскванията не са повреди. В случай на рекламация се обърнете към указания адрес на сервиза, като посочите номера на артикула.

Диаметър на уок тигана: Ø ок. 30,5 cm
Ефективен диаметър на дъното: Ø ок. 14,0 cm

PL

Instrukcji użytkowania – żelazny wok

Żelazo to naturalny i trwały materiał, który jest bardzo odporny na zadrapania i szybko się nagrzewa. Gwarantuje optymalne efekty pieczenia oraz pozwala zachować naturalny i nieprzekłamany smak potraw.

Żelazne woki to szczególne patelnie, które wymagają również szczególnego traktowania, dlatego tak ważne jest, by **dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją użytkowania i zachować ją do późniejszego wglądu**!

Przed pierwszym użyciem

- Ewentualny **rdzawy osad jest nieszkodliwy** i może zostań łatwo usunięty wełną stalową lub gąbką do szorowania. Z powodów technologicznych na żelaznym woku mogą być widoczne lekkie zarysowania. Nie mają one znaczenia, a po wygrzaniu i w trakcie dalszego użytkowania znikną.
- Zmyć ochronę przeciwkorozyjną (powłokę ochronną) płynem do mycia i gorącą wodą, a następnie dobrze osuszyć.
- Żelazne woki **muszą** być wypalane:
  Zalecamy wypalanie w piekarniku. Nagrzać piekarnik z ogrzewaniem górnym i dolnym do temperatury 250 °C. W międzyczasie na kawałek papieru gospodarczego nanieść nieco tłuszczu **odpornego na wysokie temperatury** i dobrze natrzeć nim woka od wewnątrz, aby wytworzyć cienką warstwę tłuszczu. Wstawić wok dolną stroną do góry do piekarnika na ruszt owinięty folią aluminiową i pozostawić na ok. 45 minut. Folia aluminiowa ma zapobiec zanieczyszczeniu piekarnika przez skapujący tłuszcz. Proces wypalania powtórzyć dwa do trzech razy.

Ostrzeżenie: Wolno stosować **wyłącznie** tłuszcz odporny na wysoką temperaturę (np. olej rzepakowy, masło klarowane lub tłuszcz kokosowy). W przeciwnym razie tłuszcz może się zapalić, co grozi pożarem! Wygrzewanie musi odbywać się pod stałym nadzorem. Podczas wypalania nie wolno zostawiać woka bez nadzoru. W trakcie wypalania może wystąpić dymienie. Z tego powodu wypalanie wolno przeprowadzać **wyłącznie** w dobrze przewietrzanych pomieszczeniach lub na zewnątrz. W przypadku powstania dymu **natychmiast** przewietrzyć pomieszczenie!

Czyszczenie

- Po wypalaniu pod żadnym pozorem nie myć żelaznego woka płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Po użyciu patelnię wycierać jedynie papierowym ręcznikiem, aby na powierzchni pozostawała zawsze cienka warstwa tłuszczu lub oleju.
- Silne zabrudzenia rozmiękczyć gorącą wodą i usunąć miękką gąbką lub wyczyścić gruboziarnistą solą i dobrze wysuszyć. Na zakończenie natrzeć patelnię papierowym ręcznikiem nasączonym olejem jadalnym, aby na powierzchni znów powstała cienka warstwa oleju.

Prosimy przestrzegać następujących zasad:

- Podczas użytkowania żelazny wok zmienia kolor i staje się stopniowo coraz ciemniejszy. Dzięki temu powstaje naturalna powłoka zapobiegająca przywieraniu i mająca pozytywny wpływ na właściwości smażenia. Przy częstym użytkowaniu wok staje się coraz ciemniejszy i tym samym coraz lepszy!
- Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek oraz do smażenia na otwartym ogniu.
- Nie używać w kuchence mikrofalowej.
- Rozmiar płyty grzewczej lub rozmiar palnika powinien odpowiadać średnicy dna woka. Płyta grzewcza lub palnik nie powinny być zbyt duże (marnuje się przez to energię) oraz nie za zimne (powoduje to nierównomierne nagrzewanie dna woka i grozi wypaczeniem – utrata gwarancji!).
- Żelazny wok ustawić na środku pola grzewczego, aby zapewnić równomierne nagrzewanie!
- W przypadku płyty indukcyjnej mogą występować odgłosy, który są spowodowane elektromagnetycznymi właściwościami źródła prądu i naczynia kuchennego. Nie jest to powód do niepokoju.
- Aby zapobiec zarysowaniom na płycie ceramicznej, nie suwać wokiem po niej.
- Nie nagrzewać bez zawartości.
- Zwracać uwagę na równomierne nagrzewanie żelaznego woka, gdyż w przeciwnym razie może dojść do skrzywienia dna, co nie stanowi powodu do reklamacji!
- Należy zrezygnować z nagrzewania produktów spożywczych zawierających kwasy, gdyż powodują one korozję.
- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu gorących naczyń kuchennych.
- Żelazo rdzewieje, gdy jest wilgotne. Z tego powodu patelnię należy przechowywać w suchym miejscu!

Ostrzeżenie:

- Uchwyty nagrzewają się i grożą poparzeniem. Koniecznie używać łapek kuchennych lub rękawic do grilla!
- Nie przegrzewać tłuszczu! Wok żelazny szybko się nagrzewa i wymaga uwagi. Ponieważ tłuszcz może się zapalić, nigdy nie wolno zostawiać woka bez nadzoru! Palącego się tłuszczu nie gasić wodą, lecz kocem lub odpowiednią gaśnicą!

Reklamacje:

Reklamacja nie obejmuje uszkodzeń powstałych wskutek nieprawidłowego użytkowania, w szczególności nieprzestrzegania instrukcji użytkowania. Przebarwienia, rdza i zarysowania nie stanowią wad produktu. Chcąc złożyć reklamację, prosimy o zgłoszenie się do serwisu podając numer katalogowy produktu.

Średnica woka: ok. 30,5 cm
Skuteczna średnica dna: ok. 14,0 cm

ES

Instrucciones de uso – Wok de hierro

El hierro es un material natural, sostenible, extremadamente duradero y que se calienta muy rápido. Los woks de hierro tienen un excelente rendimiento y los alimentos preparados en ellos conservan su inconfundible sabor natural.

Los woks de hierro son un tipo especial de sartén, así que también requieren un manejo especial. Por ello, es importante que **¡lea y conserve estas instrucciones de uso!**

Antes del primer uso

- La **posible oxidación que pueda aparecer no es motivo de alarma** y puede eliminarse fácilmente con algo de lana de acero o un estropajo. Debido a razones de producción, el wok de hierro puede presentar pequeños arañazos que, sin embargo, no son motivo de alarma y dejarán de verse después de curarlo y de su uso posterior.
- Elimine la protección anticorrosión (lámina protectora) con lavavajillas y agua caliente y seque bien el wok.
- Los woks de hierro **deben** curarse:
  Recomendamos curar el wok en el horno. Precaliente el horno a 250 °C con la opción de calor superior/inferior. Mientras tanto, ponga grasa **altamente calentable** en un papel de cocina y frote bien el wok de hierro por dentro para formar una película fina.
  Ahora coloque el wok boca abajo sobre una parrilla previamente envuelta en papel de aluminio y déjelo en el horno durante unos 45 minutos. El papel de aluminio evitará que el fondo del horno se ensucie cuando el aceite gotee. Repita el proceso dos o tres veces.

Advertencia: Solo puede utilizarse grasa altamente calentable (por ejemplo, aceite de colza, mantequilla o aceite de coco). Otro tipo de grasa podría incendiarse y ¡provocar un incendio! El wok debe vigilarse en todo momento mientras se cura. No debe dejarse el wok desatendido mientras se cura. Al curar el wok pueden originarse humos. Por tanto, **solo** cúrelo en una habitación bien ventilada. ¡Ventile **de inmediato** en caso de que se originen humos!

Limpieza

- Después de curar el wok de hierro, no lo lave con lavavajillas ni en la máquina lavavajillas.
- Después de cada uso, limpie el wok solo con papel de cocina, de tal forma que una capa fina de grasa o aceite permanezca siempre adherida a la superficie.
- Ablande las manchas difíciles con agua caliente y limpie con una esponja suave o con sal gruesa y séquelo bien. Por último, aplique una capa de aceite para freír con un papel de cocina frotando suavemente, de tal forma que la superficie vuelva a tener una capa fina de aceite.

A tener en cuenta:

- Con el uso, el wok de hierro cambia de color y será cada vez más oscuro. Se crea un revestimiento natural con „efecto antiadherente“ propio que mejora las propiedades de fritura. ¡Con el uso frecuente el wok seguirá oscureciendo y mejorará aún más!
- Adecuado para todo tipo de placas de cocina, incluso sobre fuego abierto.
- No apto para usar en el microondas.
- Utilice básicamente una placa de cocina o zona de cocinar con un diámetro correspondiente al del fondo del wok. La placa de cocina o la zona de cocinar no deberán ser demasiado grandes (se desaprovecharía energía) ni demasiado pequeñas (el fondo del wok se calentaría irregularmente y podría abollarse. ¡Esto no es un motivo de reclamación!).
- ¡Coloque el wok de hierro en el centro de la placa de cocción y asegúrese de que el calentamiento sea uniforme!
- En las cocinas de inducción puede escucharse un ruido debido a la propiedad electromagnética entre la fuente de calor y la batería de cocina. Este no es ningún motivo de alarma.
- Para evitar arañazos en la superficie de las vitrocerámicas, no mueva el wok de un lado a otro.
- No caliente sin contenido.
- Asegúrese de calentar el wok de hierro uniformemente. De lo contrario, el fondo se puede deformar y sufrir daños. ¡Esto no es un motivo de reclamación!
- Para evitar una posible oxidación, evite calentar en el wok alimentos que contengan ácidos.
- No deje nunca a los niños sin vigilancia en las inmediaciones de baterías de cocina calientes.
- El hierro se oxida con la humedad. ¡Guarde el wok en un lugar seco!

Advertencia:

- Las asas se calientan y corre el riesgo de quemarse. ¡Asegúrese de utilizar agarraderas o manoplas de cocina!
- ¡No recaliente la grasa! El wok de hierro se calienta muy rápido y requiere que le preste atención. La grasa podría provocar un incendio, ¡así que nunca deje el wok de hierro desatendido! ¡Si la grasa ardiera, no apague el fuego con agua sino con una manta o con un extintor de incendios adecuado!

Reclamaciones:

Se excluyen de una reclamación los daños causados por un uso inadecuado, en especial por el incumplimiento de las instrucciones de uso. Las coloraciones, la oxidación y los arañazos no son defectos de material. En caso de reclamación, póngase en contacto con la dirección de servicio señalada indicando el número de artículo.

Diámetro del wok: Ø aprox. 30,5 cm
Diámetro efectivo de la base: Ø aprox. 14,0 cm

CZ

Návod k používání – železná pánev Wok

Železo je přírodní a ekologický materiál, který lze značně namáhat a rychle zahřát. Poskytuje optimální výsledky při smažení a přirozená původní chuť potravin zůstává nezměněná.

Železné pánve Wok jsou speciální pánve a vyžadují zvláštní zacházení - proto je důležité, abyste si pozorně přečetli tento **návod k používání a návod uschovali!**

Před prvním použitím

- Příp. vzniklé **usazeniny rzi nejsou závadné** a je možné je snadno odstranit ocelovou vlnou nebo drátěnkou. Z výrobně-technických důvodů se na železné grilovací pánvi mohou příp. nacházet drobné škrábance. Nejedná se však o závadu a po zapečení a dalším používání již nejsou viditelné.
- Antikorozní prostředek (ochranný film) odstraňte pomocí mycího prostředku a horké vody a povrch dobře osušte.
- Železné pánve Wok je **nutné** zapéct:
  Doporučujeme zapečení v troubě. Předehřejte troubu na 250 °C horní/spodní ohřev. Během této doby vložte tuk **na pečení při vysoké teplotě** na kuchyňský papír a dobře jím potřete vnitřní stranu pánve Wok tak, aby se vytvořil lehký povlak.
  Nyní ji postavte spodní stranou směrem nahoru na rošt ovinutý hliníkovou fólií na cca 45 minut do trouby. Hliníková fólie má zabraňovat znečištění dna trouby příp. odkapávajícím olejem. Proces zapečení opakujte dvakrát až třikrát.

Varování: Je povoleno používat **pouze** tuk na pečení (např. řepkový olej, sádlo nebo kokosový tuk). V jiném případě může dojít ke vzplanutí tuku a hrozí nebezpečí požáru! Proces zapékání musí být po celou dobu prováděn pod dohledem. Železnou pánev Wok nesmíte nechat během zapékání bez dozoru. Při zapékání může dojít ke vzniku dýmu. Proto je povoleno provádět zapékání **pouze** v odvětraných nebo venkovních prostorech. V případě vzniku dýmu **okamžitě** místnost vyvětrejte!

Čištění

- Železnou pánev Wok po zapečení nečistěte mycími prostředky ani nemyjte v myčce.
- Železnou grilovací pánev po použití pouze vytřete papírovými utěrkami tak, aby na povrchu vždy zůstal tenký film tuku nebo oleje.
- Silná znečištění odmočte pomocí horké vody a vyčistěte houbou nebo hrubou solí, a nechte dobře vyschnout. Nakonec pánev vždy dobře potřete papírovou utěrkou navlhčenou stolním olejem tak, aby byl povrch opět potažen tenkým olejovým filmem.

Dodržujte prosím:

- Při používání železné pánve Wok dochází ke změně barvy a průběžnému ztmavnutí. Vzniká přirozený povlak s vlastním „nepřilnavým efektem“, který optimalizuje vlastnosti pro smažení. Častým používáním pánev Wok stále více tmavne a její vlastnosti se zlepšují!
- Vhodná pro všechny druhy sporáků i pro otevřený oheň.
- Nepoužívejte v mikrovlnných troubách.
- Používejte zásadně plotýnku sporáku nebo varné pole, jehož průměr odpovídá průměru dna pánve Wok.

Plotýnka sporáku nebo varné pole by neměly být příliš velké (dochází tím ke ztrátám energie) ani příliš malé (dno pánve Wok se tím zahřívá nerovnoměrně a může se zdeformovat - zde nevzniká nárok na reklamaci!).
- Postavte pánev Wok do středu plotýnky a dbejte na rovnoměrné zahřívání!
- U indukčních sporáků mohou vznikat zvuky, které jsou spojené s elektromagnetickou vlastností tepelného zdroje a zahřívané nádoby. Není nutné se znepokojovat.
- Aby se zabránilo poškrabání sklokeramické desky, pánev Wok neposouvejte sem a tam.
- Nezahřívejte bez obsahu.
- Dbejte na to, aby se železná pánev Wok zahřívala rovnoměrně, protože by mohlo jinak dojít k roztáhnutí dna pánve – bez nároku na reklamaci!
- Z důvodu vytváření koroze by pánev neměla být používána k ohřívání potravin, obsahujících kyseliny.
- Nikdy nenechávejte děti v blízkosti horkého nádobí bez dozoru.
- Železo rezaví, pokud je vlhké. Dbejte proto na ukládání v suchu!

Výstražné upozornění:
- Rukojeti se silně zahřívají a hrozí nebezpečí popálení. Je nezbytné, abyste používali chňapku nebo rukavice na grilování!
- Vyhněte se přehřívání tuku! Železná pánev Wok se velmi rychle zahřívá a vyžaduje vaši pozornost. Jinak může dojít ke vzplanutí tuku, proto nikdy nenechávejte železnou pánev Wok bez dozoru! Hořící tuk nehaste vodou, ale přiklopením nebo vhodným hasícím přístrojem!

Reklamace:
Ručení se nevztahuje na poškození následkem neodborného zacházení, především pak následkem nedodržení pokynů k používání. Zbarvení, rez a škrábance nepředstavují věcné poškození. V případě reklamace se obraťte na uvedenou servisní adresu a sdělte servisu číslo artiklu.

Průměr pánve Wok: Ø cca 30,5 cm
účinný průměr dna: Ø cca 14,0 cm

SK

Návod na použitie – panvica Wok zo železa
Železo je prírodný a stály materiál, ktorý je veľmi odolný a rýchlo sa zahrieva. Výsledkom je optimálne pečenie, pričom ostáva zachovaná prirodzená, nefalšovaná vlastná chuť jedál.
Železné panvice Wok sú jedinečné, vyžadujú však aj jedinečné zaobchádzanie – preto je dôležité, aby ste si **pozorne prečítali tento návod na použitie a uschovali ho!**

Pred prvým použitím
- Prípadne vzniknutá **hrdza nie je dôvodom na obavy**. Jednoducho ju odstránite kúskom oceľovej vlny alebo abrazívnou hubkou. Z výrobno-technických dôvodov sa môžu na železnej panvici Wok prípadne nachádzať ľahké škrabance. Tieto škrabance nie sú dôvodom na znepokojenie a po vypálení a následnom používaní už nie sú viac viditeľné.
- Ochranu proti korózii (ochranný film) odstráňte pomocou umývacieho prostriedku na riad a horúcej vody a panvicu dobre vysušte.
- Železné panvice Wok **sa musia** vypáliť:
Odporúčame vám vypálenie v rúre na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte na 250 °C horný/ dolný ohrev. Medzitým naneste tuk **zahrievateľný na vysokú teplotu** na kuchynskú utierku a dobre ním vytrite železnú panvicu Wok na vnútornej strane, aby sa vytvoril tenký film.
Železnú panvicu Wok teraz umiestnite do rúry na pečenie so spodnou stranou nahor na rošt obalený alobalom na cca 45 minút. Alobal má zabrániť znečisteniu dna rúry na pečenie v dôsledku prípadne kvapkajúceho oleja. Proces vypaľovania zopakujte dvakrát až trikrát.

Varovanie: Smie sa používať **iba** tuk zahrievateľný na vysokú teplotu (napr. repkový olej, prepustené maslo alebo kokosový tuk). Tuk sa inak môže vznietiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru! Proces vypálenia sa musí priebežne sledovať. Železná panvica Wok sa nesmie počas procesu vypaľovania ponechať bez dozoru. Počas procesu vypaľovania môže dôjsť k tvorbe dymu. Proces vypaľovania sa preto smie realizovať **iba** vo vetraných priestoroch alebo vonku. Pri tvorbe dymu **ihneď** vyvetrajte!

Čistenie
- Železnú panvicu Wok po vypálení nečistite umývacím prostriedkom na riad ani v umývačke riadu.
- Po používaní ju iba poutierajte papierovými kuchynskými utierkami tak, aby na povrchu vždy ostal tenký film tuku alebo oleja.
- Silné znečistenia zmäkčite horúcou vodou a očistite pomocou hubky alebo hrubej soli, panvicu dobre vysušte. Nakoniec panvicu ľahko pretrite kúskom papierovej kuchynskej utierky napustenej v stolovom oleji tak, aby sa na povrchu opäť nachádzal tenký olejový film.

Všimnite si prosím:
- Používaním sa železná panvica Wok sfarbuje a postupne tmavne. Vzniká prirodzený povlak s vlastným „nepriľnavým efektom“, ktorý optimalizuje vlastnosť pečenia. Vďaka častému používaniu je panvica Wok stále tmavšia a tiež lepšia!
- Vhodná pre všetky druhy sporákov a tiež na otvorený plameň.
- Panvicu nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Používajte zásadne platňu sporáka alebo varnú zónu, ktorej priemer zodpovedá priemeru dna panvice Wok. Platňa sporáka alebo varná zóna by nemala byť príliš veľká (tým sa plytvá energiou), ani príliš malá (tým sa dno panvice Wok ohrieva nerovnomerne a môže sa deformovať - bez nároku na reklamáciu!).
- Panvicu Wok umiestnite do stredu varnej zóny a dbajte na rovnomerné ohrievanie!
- Pri indukčnej varnej zóne môže vznikať hluk, ktorý je dôsledkom elektromagnetickej vlastnosti zdroja ohrevu a kuchynského riadu. Nemusíte sa znepokojovať.
- Panvicu Wok neposúvajte, aby na sklokeramickej varnej zóne nevznikli škrabance.
- Nezahrievajte ju bez obsahu.
- Dbajte na to, aby sa železná panvica Wok zahrievala rovnomerne, pretože sa inak môže deformovať dno panvice Wok – nejedná sa o nárok vyplývajúci zo záruky!
- Malo by sa upustiť od ohrievania potravín s obsahom kyselín kvôli tvoreniu hrdze.
- Deti nenechávajte nikdy bez dozoru v blízkosti horúceho kuchynského riadu.
- Železo hrdzavie, keď je vlhké. Dbajte na to, aby ste panvicu skladovali na suchom mieste!

Varovné upozornenie:
- Rukoväte sa zahrievajú, takže hrozí nebezpečenstvo popálenia. Bezpodmienečne používajte utierky na chytanie horúcich hrncov alebo rukavice na grilovanie!
- Tuk neprehrievajte! Železná panvica Wok sa veľmi zahrieva a vyžaduje vašu pozornosť. Tuk sa inak môže vznietiť, preto by sa železná panvica Wok nemala nikdy nechávať bez dozoru! Horiaci tuk nehaste vodou, ale uhaste pomocou deky alebo vhodného hasiaceho prístroja!

Reklamácie:
Z reklamácie sú vylúčené poškodenia z dôvodu nesprávneho použitia, predovšetkým pri nedodržaní návodu na použitie. Zafarbenia, hrdza a škrabance nie sú vecnými nedostatkami. V prípade reklamácie sa, prosím, obráťte na adresu servisu s uvedením čísla výrobku.

Priemer panvice Wok: Ø cca 30,5 cm
Účinný priemer dna: Ø cca 14,0 cm

RU

Инструкция по использованию сковороды вок из чугуна
Чугун – это натуральный и экологичный материал, отличающийся высокой износостойкостью и быстрым нагреванием. Он поможет вам добиться наилучшего качества жарки и сохранить свойственный блюду естественный вкус.
Сковорода вок из чугуна – это особая разновидность сковороды, требующая особого обращения, поэтому необходимо **внимательно прочитать инструкцию по использованию и сохранить ее!**

Перед первым использованием
- **Образование небольшого количества ржавчины является допустимым**, и ее можно с легкостью удалить с помощью стальной сетки для посуды или чистящей губки. По технологическим причинам на поверхности чугунной сковороды вок могут иметься небольшие царапины. Они не являются причиной для беспокойства, после прокаливания и дальнейшего использования они не будут видны.
- Удалите антикоррозионное покрытие (защитную пленку) с помощью средства для мытья посуды и горячей воды и хорошо просушите сковороду.
- Сковороду вок из чугуна **необходимо** тщательно прокалить:
Мы рекомендуем прокаливать ее в духовке. Нагрейте духовку до 250 °C в режиме верхний/нижний жар. В это время натрите сковороду вок с внутренней стороны кухонным бумажным полотенцем, смазанным **высокотемпературным** жиром, так чтобы на ней образовалась тонкая пленка.
Теперь поставьте перевернутую вверх дном сковороду в духовку на обмотанную алюминиевой фольгой решетку примерно на 45 минут. Алюминиевая фольга необходима для защиты дна духовки от падающих капель масла. Повторите прокаливание два–три раза.

Предупреждение: Разрешается использовать **только** высокотемпературный жир (например, рапсовое масло, топленое коровье или кокосовое масло). В противном случае жир может воспламениться – опасность возникновения пожара! Прокаливание требует неотрывного контроля. Не оставляйте чугунную сковороду вок без присмотра во время прокаливания. В процессе прокаливания может возникать дым. Поэтому проводить прокаливание можно **только** в хорошо проветриваемых помещениях или вне помещений. При возникновении дыма **немедленно** проветрите помещение!

Очистка
- После прокаливания не мойте чугунную сковороду вок с использованием средства для мытья посуды или в посудомоечной машине.
- После использования лишь протрите сковороду кухонным бумажным полотенцем, чтобы на поверхности всегда оставалась тонкая пленка жира или масла.
- Сильные загрязнения следует размягчить горячей водой и очистить мягкой губкой или крупной солью, после чего тщательно просушить. В завершение всегда следует слегка протирать ее кухонным бумажным полотенцем, смоченным в пищевом растительном масле, чтобы на поверхности снова образовывалась тонкая пленка масла.

Обратите внимание:
В процессе использования чугунная сковорода вок меняет цвет и постепенно становится темнее. На поверхности образуется естественное покрытие с собственным «антипригарным эффектом», который положительно влияет на качество жарки. Таким образом, благодаря частому использованию данная сковорода вок становится все темнее и лучше!
- Сковорода пригодна для всех видов плит, а также для открытого огня.
- Не используйте в микроволновой печи.
- Всегда используйте варочную поверхность или конфорку плиты, диаметр нагрева которой соответствует диаметру дна сковороды вок. Варочная поверхность или конфорка плиты не должна быть слишком большой (это приводит к лишнему расходу энергии) или слишком маленькой (это приводит к неравномерному нагреву и возможной деформации дна сковороды вок – в этом случае вы теряете право на подачу рекламации!).
- Ставьте чугунную сковороду вок на варочную поверхность посередине и следите за равномерным прогревом!
- При использовании на индукционной варочной панели вы можете услышать характерный звук, связанный с электромагнитными свойствами источника нагрева и кухонной посуды. Это не является причиной для беспокойства.
- Во избежание образования царапин на стеклокерамической варочной панели не двигайте сковороду вок по поверхности.
- Не нагревайте без содержимого.
- Следите за равномерным прогревом чугунной сковороды вок, в противном случае возможна деформация дна – в этом случае вы теряете право на подачу рекламации!
- Следует отказаться от разогрева продуктов питания, содержащих кислоту, из-за образования ржавчины.
- Никогда не оставляйте детей без присмотра вблизи горячей кухонной посуды.
- Чугун покрывается ржавчиной вследствие воздействия влаги. Поэтому следите, пожалуйста, за тем, чтобы сковорода хранилась в сухом месте!

Предупреждение:
- Ручки нагреваются – возможны ожоги. Обязательно используйте прихватки или перчатки для гриля!
- Не перегревайте жир! Чугунная сковорода вок нагревается очень быстро и требует вашего внимания. Жир может воспламениться, поэтому никогда не оставляйте чугунную сковороду вок без присмотра! Горящий жир тушить не водой, а покрывалом или соответствующим огнетушителем!

Рекламации:
Исключаются рекламации по повреждениям вследствие ненадлежащего использования, в частности несоблюдения инструкции по использованию. Изменение цвета, ржавчина и царапины не являются дефектом. В случае претензий обращайтесь по указанному адресу сервисного центра, указав при этом сообщить артикульный номер товара.

Диаметр сковороды вок: Ø около 30,5 см –
Эффективный диаметр дна: Ø около 14,0 см

BG

Инструкции за употреба – железен уок тиган
Желязото е естествен и устойчив материал, много износоустойчив и бързо загряващ се. Получавате оптимални резултати при приготвянето на храна, като естественият, натурален вкус на ястията се запазва.
Железните уок тигани са специални тигани, които обаче изискват и специално отношение - поради това е важно **да прочетете внимателно и да съхраните тези инструкции за употреба!**

Преди първата употреба
- Евентуално образувалата се **повърхностна ръжда не е опасна** и може да се отстрани лесно с малко фина домакинска тел или гъба. Поради производствено-технически причини върху железния уок тиган е възможно да има леки драскотини. Те не са обезпокоителни и след обгарянето и последващата употреба вече няма да се виждат.
- Отстранете антикорозионната защита (защитен слой) с препарат за съдове и гореща вода и подсушете добре.
- Железните уок тигани **трябва** да бъдат обгорени:
Препоръчваме обгарянето да се извърши във фурната. Загрейте предварително фурната на 250 °C с включени горен и долен реотан. Междувременно поставете **устойчива на висока температура** мазнина върху домакинска хартия и с нея намажете добре вътрешната страна на уок тигана, така че да се образува тънък филм.
Сега го поставете с долната страна нагоре върху обвита с алуминиево фолио решетка за ок. 45 минути във фурната. Алуминиевото фолио следва да предотврати замърсяване на дъното на фурната от евентуално капеща мазнина. Повторете процеса на обгаряне два до три пъти.

Предупреждения: Може да се използва **само** устойчива на висока температура мазнина (напр. рапично олио, топено краве масло или кокосово масло). В противен случай мазнината може да се възпламени и има опасност от пожар! Процесът на обгаряне трябва да се следи непрекъснато. Не оставайте без наблюдение железния уок тиган по време на процеса на обгаряне. По време на процеса на обгаряне може да се образува дим. Поради това обгарянето трябва да се извършва **само** в проветряеми помещения или на открито. При образуване на дим проветрете **незабавно**!

Почистване
- След обгарянето не почиствайте железния уок тиган с препарат за съдове или в съдомиялна машина.
- След употреба избърсвайте само с кухненска хартия, така че върху повърхността винаги да остава тънък слой мазнина.
- Накисвайте силни замърсявания с гореща вода и ги отстранявайте с гъба или едра сол, подсушавайте добре. Накрая винаги натривайте с напоена с олио кухненска хартия, така че повърхността отново да е покрита с тънък маслен слой.

Моля обърнете внимание:
- С течение на употребата железният уок тиган променя цвета си и постепенно става все по-тъмен.