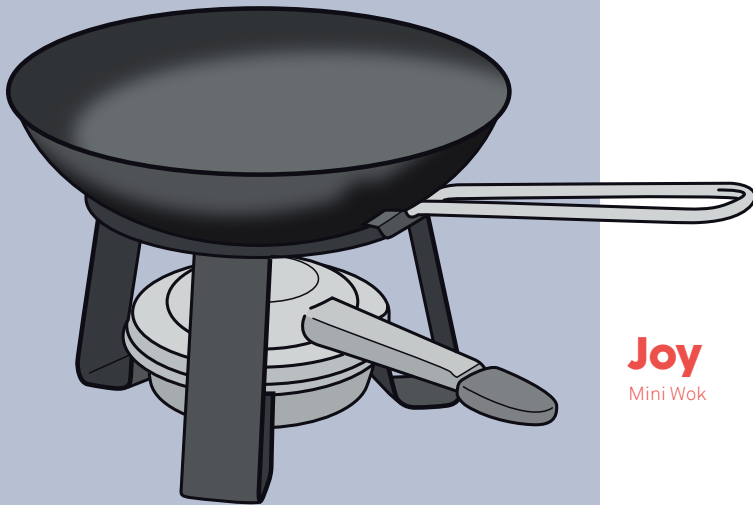
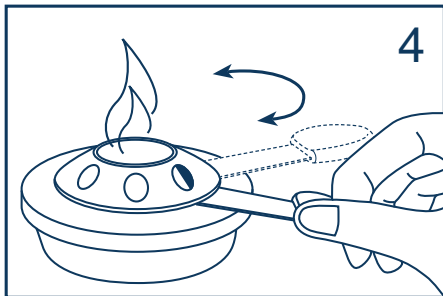
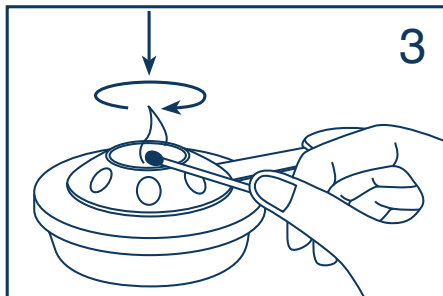
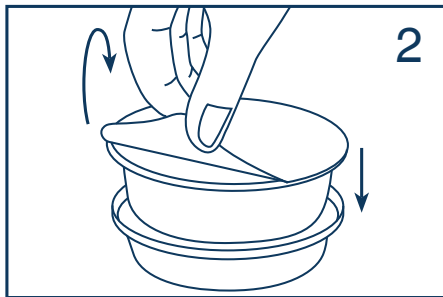
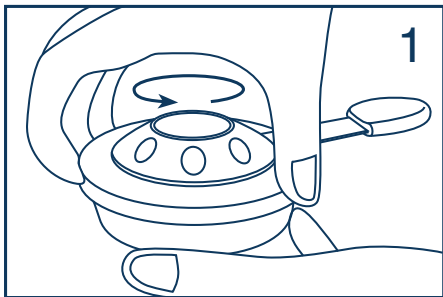


kela

Feel at home.



Joy
Mini Wok



D

Pflege- & Sicherheitshinweise

Sehr geehrter kela-Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres langlebigen Qualitätsproduktes aus dem Hause kela. Um damit viele Jahre Freude zu haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zu Gebrauch und Pflege sowie die Sicherheitsempfehlungen.

Mit dem Mini Wok genießen Sie köstliches Wok-Essen – spontan, frech und unbeschwert. Einmal etwas Anderes als Raclette und Co. Entweder spontan, mit allem was ihr Kühlschrank gerade bietet oder geplant mit Familie oder mit Freunden. Jeder kann mit seinem Mini Wok nach eigenem Gusto die Zutaten individuell kombinieren.

Essen Sie doch mit Stäbchen direkt aus dem Wok und füllen Sie kontinuierlich Ihre Zutaten nach. Gemüse, Meereresfrüchte ... Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Ob auf Balkon, Terrasse, im Garten oder im Haus – im Sommer wie im Winter.

Genießen Sie natürlichstes Kochen im Wok, so wie es in Asien seit hunderten von Jahren gemacht wird.

SICHERHEITSHINWEISE

Lassen Sie das Mini Wok während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt, ganz besonders nicht, wenn Kinder anwesend sind!

SICHERHEITS-PASTEN-BRENNER

Hinweise für den Gebrauch

- 1 Brenner öffnen (Drehverschluss).
- 2 Sicherheits-Brennpaste einsetzen. Deckel abziehen. **Bitte beachten:** Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur passende Sicherheits-Brennpasten. Unsere Empfehlung: kela-Sicherheits-Brennpaste Art.-Nr. 63018
- 3 Brenner schließen, in passendes Rechaud einsetzen und anzünden.
- 4 Brennstärke regulieren mit Schieber. **Bitte beachten:** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

Verbrennungsgefahr – beachten Sie bitte: Kein Wasser in heißes Öl gießen! **Vorsicht:** Fleisch hat oft sehr viel Flüssigkeit und kann Spritzer verursachen. Achten Sie darauf, dass kein flüssiges Fett auf die offene Flamme des Pastenbrenners tropfen kann. Brandgefahr!

AUSPACKEN – REINIGEN – VOR ERSTBENUTZUNG DEN WOK EINBRENNEN

Packen Sie alle Teile aus und entfernen Sie jegliches Packmaterial .

Der Stahlwok ist gebläut und mit Öl benetzt, um Rostbildung während der Lagerung und auf dem Weg zu Ihnen zu vermeiden.

Reinigen Sie den Stahlwok gründlich. Nehmen Sie heißes Wasser, eine Bürste und Spülmittel. Auch Stahlwolle oder andere scheuernde Schwämme können verwendet werden. Trocknen Sie den Wok mit Küchenpapier ab.

Nun erfolgt das **Einbrennen**. Dabei wird Öl überhitzt, es zersetzt sich und bildet eine natürliche dunkelbraune bis schwarze Schicht auf der Stahloberfläche – die Patina. Diese besitzt eine natürliche Antihafteigenschaft und bietet einen guten Rostschutz.

Achtung: Die Patina wird mit jedem Kochvorgang weiter ausgebildet und verstärkt die Eigenschaften. Hat sich eine Patina gebildet, darf der Wok nicht mehr mit scheuernden Gegenständen gereinigt werden. Diese entfernen sonst die Patina und der Wok muss erneut eingebraunt werden.

Es gibt verschiedene Methoden wie der Wok eingebraunt werden kann.

Wir empfehlen die Ofenmethode:

1. Heizen Sie zuerst Ihren Ofen auf die höchstmögliche Temperatur.
2. Reiben Sie den Wok innen und außen mit etwas Öl ein. Nicht den Edelstahlgriff. Es können alle Öle verwendet werden. Leinöl eignet sich besonders gut dazu.
3. Legen Sie den Wok in den aufgeheizten Backofen, am besten auf das mittlere Gitter. Alufolie auf dem Boden des Backofens nimmt eventuell tropfendes Öl auf.
4. Nach 20 Minuten entnehmen Sie den Wok und lassen ihn ca. 5 Minuten abkühlen.
5. Wiederholen Sie die Schritte 2. - 4. drei- bis viermal.

Ihr Wok hat nun eine ausreichende Patina gebildet, damit auch säurehaltige Lebensmittel / Flüssigkeiten verwendet werden können.

Ohne die natürliche Patina sollten Sie nur mit ausreichend Öl kochen und auf säurehaltige Lebensmittel wie z.B. Zitrusfrüchte oder Tomaten verzichten.

ANWENDUNG

Nehmen Sie eine handelsübliche Brennpaste und setzen Sie diese in den Sicherheitsbrenner. Nach dem Anzünden können Sie die Flammenstärke mit dem Drehschieber regulieren. Zu Beginn sollte eine große Flamme eingestellt sein.

Geben Sie ausreichend Öl in den Wok und warten Sie bis das Öl erhitzt ist. Nun können Sie die Zutaten begeben. Uns macht es am meisten Spaß, wenn wir die Zutaten direkt aus dem Wok essen und immer wieder neue dazugeben. So ist weniger im Wok und die Zutaten werden schneller fertig. Holzstäbchen sind ideal, da sie die Patina nicht verletzen.

REINIGUNG

Reiben Sie den Wok idealerweise in heißem Zustand mit Küchenpapier aus.

Spülmittel ist nicht nötig. Dies kann eine noch dünne Patina ablösen.

Einweichen in Wasser oder Spülmaschine sind für eingebrannte Pfannen und Wok's tabu.

Das Rechaud können Sie mit Spülmittel reinigen, Küchenpapier wird aber ausreichend sein.

Sollten Sie dennoch Spülmittel zur Wokreinigung verwendet haben, dann trocknen Sie die Patina gut ab und reiben diese mit einigen Tropfen Öl ein.

ENTSORGUNG:

Alle Teile können dem Wertstoffkreislauf zugeführt werden.

GB

Care and safety instructions

Dear kela customer,

We congratulate you on the purchase of your long-lasting quality product from kela. In order to have many years of enjoyment with it, please read the following product information and instructions for use and care, as well as the safety recommendations.

The Mini Wok offers you delicious wok meals – spontaneous, spicy and easy to prepare. A great alternative to raclette. Cook spontaneously, using everything that your fridge has to offer, or plan your meal in advance with family and friends. Everyone can combine their ingredients individually with their own Mini Wok, whatever they feel like eating.

Use chopsticks to eat directly from the wok, and keep adding new ingredients as you go along. From vegetables to seafood, there are no limits to what you can add. Use the Mini Wok on your balcony or terrace, in the garden or indoors, summer or winter.

Enjoy preparing food in a wok, just like cooks in Asia have done for centuries.

SAFETY GUIDELINES

Never leave your Mini Wok unattended while in use, particularly when there are children around!

SAFETY PASTE BURNER

Instructions for use

- 1 Open burner (screw cap).
- 2 Use safety fuel paste. Remove lid. **Please note:** For your safety, only use the appropriate safety fuel pastes. Our recommendation: kela Safety Fuel Paste Art. No. 63018.
- 3 Close burner, insert into appropriate rechaud and light.
- 4 Regulate strength of flame with slider. **Please note:** Never leave children unsupervised near the device.

Risk of scalding - please note:

Do not pour water into the hot fat! Careful: Meat often has a great deal of liquid and may cause splashes. Ensure that no liquid fat can drip on the open flame of the rechaud. **Fire hazard!**

UNPACKING – CLEANING – BURN IN YOUR WOK BEFORE FIRST USE.

Unpack all parts and remove all packaging material. The steel wok is blued and moistened with oil to prevent the build-up of rust during storage and delivery.

Clean the steel wok thoroughly. Use hot water, a brush and washing-up liquid. Steel wool and other scrubbing sponges can also be used.

Dry off the wok with kitchen paper.

Now burn in the wok. To do so, overheat oil in the wok. This oil

forms a natural dark brown/black layer on the steel surface – the patina. This patina has natural non-stick properties and provides good protection against rust.

Please note: the patina develops further each time the wok is used, and its properties are increased. Once a patina has formed, the wok may no longer be cleaned by scrubbing. Scrubbing brushes and sponges remove the patina and the wok will need to be burned in again.

There are various ways of burning in the wok.

We recommend the oven method.

1. First heat your oven to the maximum temperature.
2. Rub a small amount of oil into the wok on the inside and outside. Do not rub oil into the stainless steel handle. Any oils can be used. Linseed oil is particularly suitable.
3. Place the wok in the pre-heated oven, preferably on the central grille. Place aluminium foil on the base on the oven so that any oil that drips down is caught.
4. After 20 minutes, remove the wok and let it cool down for around 5 minutes.
5. Repeat steps 2 to 4. Do this three or four times.

Your wok has now formed a sufficient patina, which means that you can now use it to cook acidic foods and liquids.

Without the natural patina, you should only cook with a sufficient amount of oil and should avoid acidic foods, such as citrus fruits or tomatoes.

USE

Take a standard fuel paste and place it in the safety burner. After igniting the paste, you can regulate the flame strength using the rotary slide.

At first, you should set the flame to high.

Add sufficient oil to the wok and wait until the oil has heated up. Now you can start adding the ingredients. We get the most fun out of eating directly out of the wok and adding new ingredients as we go along. This means that there is less food in the wok, and the ingredients heat up more quickly. Wooden chopsticks are ideal, since they don't scratch the patina.

CLEANING

Ideally, you should rub out the wok with kitchen paper while it is still hot.

You don't need to use washing-up liquid, which can scale off a patina which is still thin.

Never soak a wok or a burnt-in pan in water or put it in the dishwasher.

You can clean the réchaud with washing-up liquid if you want, but kitchen paper is also sufficient. If you have used washing-up liquid to clean your wok, however, then

dry the patina thoroughly and rub in a few drops of oil.

DISPOSAL

All materials used for the parts can be recycled.

F

Consignes d'entretien et de sécurité

Chers clients kela,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre produit de qualité durable kela. Veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les consignes d'utilisation optimale et d'entretien, ainsi que les recommandations de sécurité pour pouvoir profiter des avantages de votre produit pendant de nombreuses années.

Le mini wok vous permet de savourer un délicieux repas au wok - spontané, sans chichis et sans soucis. Pour une fois, ça change de la raclette et autres plats de ce genre. Pour un repas spontané, avec tout ce que votre frigo vous propose à ce moment-là, ou pour un repas planifié avec la famille ou les amis. Chacun peut combiner les ingrédients à sa guise avec son mini wok.

Mangez directement dans le wok avec des baguettes et ajoutez des ingrédients au fur et à mesure. Légumes, fruits de mer ... Vos idées n'ont pas de limites. Sur le

balcon, la terrasse, dans le jardin ou à l'intérieur - en été comme en hiver.

Profitez d'une cuisson des plus naturelles dans un wok, comme cela se fait en Asie depuis des centaines d'années.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne laissez jamais le mini wok sans surveillance pendant son utilisation, surtout en présence d'enfants !

BRÛLEUR À PÂTE DE SÉCURITÉ

Consignes d'utilisation

- 1 Ouvrir le brûleur (commutateur).
- 2 Introduire la pâte à brûler de sécurité. Ôter le couvercle.
Important : pour votre propre sécurité, utilisez uniquement des pâtes à brûler de sécurité appropriées. Notre recommandation : utiliser la pâte à brûler de sécurité kela, numéro d'article : 63018
- 3 Fermer le brûleur, l'introduire dans le réchaud approprié et l'allumer.
- 4 Réguler la puissance du brûleur avec le coulisseau. **Important :** ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Risque de brûlures – Important :

ne pas verser d'eau dans la graisse chaude ! Attention : la viande contient souvent beaucoup de liquides et peut provoquer des éclaboussures. S'assurer que

l'huile liquide ne s'écoule pas sur la flamme nue du réchaud.

Risque d'incendie !

DÉBALLAGE - NETTOYAGE - CUISSON DU WOK AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer toutes les pièces et retirez tous les matériaux d'emballage.

Le wok en acier est bleui et huilé afin d'éviter la formation de rouille pendant le stockage et le transport jusqu'à vous.

Nettoyez soigneusement le wok en acier. Utilisez de l'eau chaude, une brosse et du liquide vaisselle. Vous pouvez également utiliser de la laine d'acier ou d'autres éponges abrasives. Séchez le wok avec du papier absorbant.

Procédez ensuite à la cuisson.

L'huile est alors surchauffée, elle se décompose et forme une couche naturelle brun foncé à noire sur la surface de l'acier - la patine. Celle-ci possède une propriété anti-adhérente naturelle et offre une bonne protection contre la rouille.

Attention : la patine se forme à chaque cuisson et renforce ses propriétés. Lorsqu'une patine s'est formée, le wok ne doit plus être nettoyé avec des objets abrasifs. Ceux-ci enlèveraient sinon la patine et le wok devrait être recuit.

Il existe différentes méthodes pour faire cuire le wok.

Nous recommandons la méthode du four :

1. Chauffez d'abord votre four à la température la plus élevée possible.
2. Appliquez un peu d'huile en frottant les surfaces à l'intérieur et à l'extérieur du wok. Ne pas appliquer d'huile sur la poignée en acier inoxydable. Toutes les huiles peuvent être utilisées. L'huile de lin est particulièrement bien adaptée.
3. Placez le wok dans le four chauffé, de préférence sur la grille centrale. Une feuille d'aluminium placée sur le fond du four absorbe les éventuelles gouttes d'huile.
4. Au bout de 20 minutes, retirez le wok et laissez-le refroidir environ 5 minutes.
5. Répétez les étapes 2 à 4 trois à quatre fois.

Votre wok a maintenant formé une patine suffisante pour permettre l'utilisation d'aliments / de liquides acides.

Sans la patine naturelle, il est recommandé de ne cuisiner qu'avec suffisamment d'huile et de ne pas utiliser d'aliments acides comme par ex. les agrumes ou les tomates.

UTILISATION

Prenez une pâte à brûler disponible dans le commerce et placez-la dans le brûleur de sécurité. Après l'allumage, vous pouvez

réglér l'intensité de la flamme à l'aide du curseur rotatif.

Au début, il est recommandé de régler une grande flamme. Versez suffisamment d'huile dans le wok et attendez que l'huile soit chaude. Vous pouvez maintenant ajouter les ingrédients. Personnellement, nous vous recommandons de manger les ingrédients directement dans le wok et d'en ajouter de nouveaux au fur et à mesure. Il y a ainsi moins d'ingrédients dans le wok et ils sont plus vite prêts. Les baguettes en bois sont idéales, car elles n'abîment pas la patine.

NETTOYAGE

Idéalement, frottez le wok lorsqu'il est chaud avec du papier essuie-tout.

Le liquide vaisselle n'est pas nécessaire. Cela risque de décoller une patine encore fine.

Le trempage dans l'eau ou le lave-vaisselle sont à proscrire pour les poêles et les woks brûlés.

Vous pouvez nettoyer le réchaud avec du liquide vaisselle, mais du papier absorbant suffira.

Si vous avez tout de même utilisé du liquide vaisselle pour nettoyer votre wok, séchez bien la patine et frottez-la avec quelques gouttes d'huile.

ÉLIMINATION :

Toutes les pièces peuvent être intégrées au circuit de recyclage.

E

Indicaciones de seguridad y cuidados

Estimado cliente de kela:

Felicidades por haber comprado un producto de calidad duradero de la empresa kela. Para que pueda disfrutarlo durante muchos años rogamos que lea la información del producto, las indicaciones de uso y cuidado y las recomendaciones de seguridad siguientes.

Con el Mini Wok usted disfrutará de una deliciosa comida al wok, de manera espontánea, desenfada y divertida. Por una vez, algo diferente al raclette y compañía. Ya sea de forma espontánea, con lo que encuentre en su nevera, o de forma más planificada, con la familia o los amigos. Con el Mini Wok, todos pueden combinar los ingredientes individualmente y a su gusto.

Coma directamente del wok con palillos y vaya añadiendo ingredientes de forma continuada. Verduras, marisco ... Su imaginación no tiene límites. Tanto en el balcón como en la terraza, en el jardín o dentro de casa, ya sea verano o invierno.

Disfrute de una forma de cocinar más natural en el wok, tal y como se lleva haciendo en Asia desde hace cientos de años.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

No deje nunca el Mini Wok desatendido mientras lo utilice, ¡especialmente en presencia de niños!

QUEMADOR DE PASTA COMBUSTIBLE DE SEGURIDAD

Indicaciones de uso

- 1 Abra el quemador (obturador giratorio).
- 2 Inserte la pasta combustible de seguridad. Retire la tapa.
Nota importante: Para su seguridad solo debe emplear pastas combustibles de seguridad adecuadas. Nuestra recomendación: Pasta combustible de seguridad kela, n.º art. 63018
- 3 Cierre el quemador, colóquelo en el rechaud correspondiente y enciéndalo.
- 4 Regule la potencia de quemado con la corredera.

Nota importante: Nunca deje niños sin vigilancia cerca del aparato.

Atención: durante el uso todas las partes puede calentarse mucho. Use trapos de cocina o manoplas.

DESEMPAQUETAR - LIMPIAR - CURAR EL WOK ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Saque todas las piezas y retire el material de embalaje. El wok de acero está curado y humedecido con aceite para evitar

que se oxide durante el almacenamiento y el transporte.

Limpie minuciosamente el wok de acero. Utilice agua caliente, un cepillo y detergente. También puede usar lana de acero u otras esponjas abrasivas. Seque el wok con papel de cocina.

A continuación se realiza el curado. Se trata de un proceso en el que el aceite se sobrecalienta, se descompone y forma una capa natural de color marrón oscuro a negro en la superficie del acero: la denominada pátina. Ésta posee propiedades antiadherentes naturales y ofrece una gran protección contra la oxidación.

Atención: La pátina se acrecienta con cada cocción, reforzando sus propiedades. Una vez formada la pátina, el wok no debe limpiarse con objetos abrasivos. De lo contrario, éstos eliminarán la pátina y habrá que volver a curar el wok.

Existen diferentes métodos para curar el wok. Recomendamos el método al horno:

1. Caliente primero el horno a la temperatura más alta posible.
2. Frote el wok por dentro y por fuera con un poco de aceite. No frote el mango de acero inoxidable.

Se puede usar cualquier tipo de aceite. El aceite de linaza es especialmente recomendable para ello.

3. Coloque el wok en el horno caliente, preferiblemente en la rejilla central. Coloque una hoja de papel de aluminio en el suelo del horno para que recoja el aceite que pueda gotear.
4. Después de 20 minutos, saque el wok y déjelo enfriar unos 5 minutos.
5. Repita los pasos 2 a 4 tres o cuatro veces.

Su wok ha creado ahora una pátina suficiente que le permite utilizar incluso alimentos o líquidos ácidos. Sin la pátina natural, sólo debería cocinar con aceite suficiente y evitar alimentos ácidos como los cítricos o los tomates.

USO

Coloque una pasta combustible convencional en el quemador de seguridad. Una vez encendida la llama, puede regular su intensidad con la corredera giratoria. Al principio, la llama debe ser fuerte.

Ponga suficiente aceite en el wok y espere a que se caliente. Añada a continuación los ingredientes. Se disfruta más comiendo directamente del wok y añadiendo sucesivamente nuevos ingredientes. Así hay menos cantidad de comida en el wok y los ingredientes se preparan más rápidamente. Los palillos de madera son ideales, porque no dañan la pátina.

LIMPIEZA

Lo ideal es frotar el wok en caliente con papel de cocina.

No es necesario usar detergente. Este podría eliminar una pátina aún fina.

Remojar en agua o lavar en lavavajillas está totalmente contraindicado para sartenes y woks curados.

Puede limpiar el hornillo con detergente, pero es suficiente con papel de cocina.

En caso de haber utilizado detergente para limpiar el wok, seque bien la pátina y frotela con unas gotas de aceite.

ELIMINACIÓN:

Todas las piezas pueden reciclarse.

P

Cuidados & Indicações de segurança

Caro cliente kela,

Parabéns pela aquisição do seu produto de qualidade duradouro da kela. Para poder utilizá-la durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto, as indicações para utilização e cuidados, bem como as recomendações de segurança.

Com o Mini Wok, pode desfrutar de deliciosa comida feita no wok - espontânea, atrevida e despreocupada. Pelo menos uma

vez, algo diferente da raclette e similares. Tanto faz que seja espontaneamente, com o que tem à mão no seu frigorífico, ou algo planeado com a família ou amigos. Cada pessoa pode combinar os ingredientes individualmente e ao seu gosto com o seu Mini Wok.

Porque não comer diretamente do wok com pauzinhos e repor continuamente os seus ingredientes? Legumes, marisco... Não existem limites para as suas ideias. Quer seja na varanda, no terraço, no jardim ou dentro de casa – no verão ou no inverno. Desfrute de cozinhados mais naturais feitos no wok, tal como acontece na Ásia há centenas de anos.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

Nunca deixe o Mini Wok sem vigilância durante a sua utilização, especialmente quando estiverem crianças presentes!

PASTA COMBUSTÍVEL DE SEGURANÇA

Informações para a utilização

- 1 Abrir o queimador (fecho rotativo).
- 2 Inserir pasta combustível de segurança. Retirar a tampa.

Por favor, tenha em atenção: Para sua segurança, utilize apenas pastas combustíveis de segurança adequadas. A nossa sugestão: Pasta combustível de segurança kela N.º art. 63018

- 3 Fechar o queimador, colocar

no Rechaud correspondente e acender.

- 4 Regular a intensidade do queimador com disp. deslizante.

Por favor, tenha em atenção:

Nunca deixe crianças sozinhas, sem vigilância perto do aparelho.

Perigo de queimaduras – por favor, tenha em atenção: Não deitar água na gordura quente!

Atenção: A carne tem frequentemente muito líquido e pode causar salpicos. Certifique-se de que nenhuma gordura líquida escorre para a chama aberta do Rechaud.

Perigo de incêndio!

DESEMBALAR – LIMPAR – QUEIMAR O WOK ANTES DE O UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Desembale todas as peças e retire todo o material das embalagens.

O wok em aço azulado é humedecido com óleo de forma a evitar a formação de ferrugem durante o armazenamento e o percurso até si.

Limpe bem o wok em aço.

Utilize água quente, uma escova e detergente da loiça. Também pode ser utilizada palha de aço ou outras esponjas abrasivas. Seque o wok com papel de cozinha.

Agora, é realizada a queima.

No processo, o óleo é sobreaquecido, decompõe-se e forma uma camada natural, de cor castanha

escura a preta, na superfície em aço – a pátina. Esta tem uma propriedade antiaderente natural e proporciona uma boa proteção contra a ferrugem.

Atenção: A pátina desenvolve-se ainda mais com cada processo de cozedura e reforça as propriedades. Uma vez formada a pátina, o wok não deve continuar a ser limpo com objetos abrasivos. Caso contrário, estes irão remover a pátina e o wok terá de ser queimado novamente.

Existem vários métodos para queimar o wok.

Recomendamos o método do forno:

- 1.º Em primeiro lugar, aqueça o forno à temperatura mais elevada possível.
- 2.º Esfregue o interior e o exterior do wok com um pouco de óleo. Não o faça à pega em aço inoxidável. Podem ser utilizados todos os tipos de óleos. O óleo de linhaça é particularmente adequado para este efeito.
- 3.º Coloque o wok no forno aquecido, de preferência na grelha do meio.
A folha de alumínio no fundo do forno absorve os pingos de óleo.
- 4.º Após 20 minutos, retire o wok e deixe arrefecer durante aprox. 5 minutos.
- 5.º Repita os passos 2.º - 4.º três a quatro vezes.

O seu wok já formou uma pátina suficiente que já lhe permite utilizar alimentos/líquidos ácidos. Sem a pátina natural, apenas deve cozinhar com a quantidade de óleo suficiente e evitar a utilização de alimentos ácidos, como p. ex., citrinos ou tomates.

UTILIZAÇÃO

Pegue numa pasta combustível disponível comercialmente e coloque-a no queimador de segurança. Depois de aceso, pode regular a intensidade da chama com a palheta rotativa. No início, deve ser ajustada uma chama grande. Coloque óleo suficiente no wok e espere até o óleo aquecer. Agora pode adicionar os ingredientes. O que mais gostamos é quando comemos os ingredientes diretamente do wok e vamos acrescentando novos ingredientes. Assim, há menos espaço no wok e os ingredientes ficam prontos mais rapidamente. Os pauzinhos de madeira são ideais, uma vez que não danificam a pátina.

LIMPEZA

O ideal é esfregar o wok com papel de cozinha enquanto está quente. Não é necessário utilizar detergente da loiça. Este pode arrancar uma pátina ainda fina. A imersão em água ou a lavagem na máquina de lavar loiça são tabus no que diz respeito a panelas e woks queimados.

Pode limpar o Rechaud com detergente da loiça, contudo a utilização de papel de cozinha é suficiente.

Se ainda assim tiver utilizado detergente para limpar o wok, seque bem a pátina e esfregue-a com algumas gotas de óleo.

ELIMINAÇÃO:

Todas as peças são recicláveis.

Istruzioni per la cura e la sicurezza

Gentile cliente kela,

grazie per l'acquisto di questo prodotto kela, molto resistente e di alta qualità. Per utilizzarlo al meglio per molti anni, leggere le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni sull'uso e sulla manutenzione e i suggerimenti per la sicurezza.

Con il Mini Wok si possono gustare appetitose ricette wok anche nel momento, in versione informale e sbarazzina! Un po' diverso da raclette e simili, in questo caso si può improvvisare un pasto con quello che si trova in frigorifero o pianificare una cenetta insieme a familiari e amici. Con il Mini Wok, tutti possono combinare gli ingredienti in modo personalizzato e in base al proprio gusto.

Si può anche mangiare direttamente dal wok con le bacchette

e aggiungere a mano a mano gli ingredienti, che siano verdure, frutti di mare, o altro. Ci si può sbizzarrire e mangiare in balcone, sul terrazzo, in giardino o in casa, con il bel tempo o con il freddo. La cottura nel wok è tra le più naturali in assoluto, proprio come in Asia ormai da centinaia di anni.

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

Non lasciare mai incustodito il Mini Wok durante l'utilizzo, soprattutto quando ci sono bambini!

BRUCIATORE A PASTA DI SICUREZZA

Indicazioni sull'impiego

- 1 Aprire il bruciatore (chiusura a vite).
- 2 Inserire la pasta combustibile di sicurezza. Estrarre il coperchio.
Attenzione: Per la propria sicurezza si consiglia di utilizzare solo paste combustibili di sicurezza adeguate. Il nostro suggerimento: pasta combustibile di sicurezza KELA cod. prod. 63018
- 3 Chiudere il bruciatore, inserirlo nello scaldavivande adeguato e accenderlo.
- 4 Regolare l'intensità della fiamma con il regolatore scorrevole.
Attenzione: non lasciare mai i bambini da soli vicino al dispositivo.

Pericolo di scottature – si osservi: non versare acqua nel

grasso caldo! Attenzione: la carne spesso contiene molto liquido e può provocare spruzzi. Accertarsi che il grasso liquido non possa gocciolare sulla fiamma dello scaldavivande. **Pericolo di incendio!**

DISIMBALLO - PULIZIA - PRECOTTURA PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Disimballare tutte le parti; togliere tutto il materiale di imballo.

Il wok di acciaio è temperato e leggermente unto, per evitare la formazione di ruggine durante l'immagazzinaggio e il trasporto.

Pulire a fondo il wok in acciaio. Impiegare a tal scopo acqua calda, una spazzola e del detergente per piatti. Possono essere utilizzate anche lana di acciaio o altre spugne abrasive.

Asciugare il wok con un foglio di carta da cucina.

A questo punto può essere eseguita la precottura. L'olio si surriscalda, scomponendosi e formando uno strato naturale di colore bruno scuro-nero sulla superficie di acciaio, ovvero una patina. La proprietà della patina è di essere antiaderente e offrire una buona protezione antiruggine.

Attenzione: la patina si riforma a ogni cottura, diventando sempre più resistente. Se si è formata una patina, il wok non può più essere pulito con oggetti abrasivi, altrimenti si rischia di eliminarla, dovendo quindi ripetere la precottura.

Vi sono diversi modi di eseguire la precottura.

Noi consigliamo il metodo del forno:

- 1) Innanzitutto, riscaldare il forno alla massima temperatura.
- 2) Spalmare un po' di olio sulle superfici interne ed esterne del wok, ma non sul manico in acciaio inox. Possono essere utilizzati tutti i tipi di olio, ma l'olio di lino è quello più adatto.
- 3) Posizionare il wok nel forno riscaldato, meglio se sulla griglia centrale. La carta stagnola sul fondo del forno serve a raccogliere l'eventuale olio gocciolante.
- 4) Dopo 20 minuti estrarre il wok e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.
- 5) Ripetere i passi da 2) a 4) per tre o quattro volte.

Nel wok si è ora venuta a formare una patina di un certo spessore, che consente di utilizzare anche cibi o liquidi contenenti acidi. Senza questa naturale patina si dovrebbe cuocere con una quantità generosa di olio e rinunciare ad alimenti acidi, quali agrumi o pomodori.

APPLICAZIONE

Prendere una pasta combustibile commerciale e metterla nel bruciatore di sicurezza. Dopo l'accensione, è possibile regolare la potenza della fiamma con il regolatore scorrevole.

All'inizio dovrebbe essere imposta una fiamma alta. Versare sufficiente olio nel wok e attendere finché l'olio non si è riscaldato. Ora è possibile aggiungere gli ingredienti. Noi ci divertiamo soprattutto a mangiare direttamente dal wok aggiungendo a mano a mano i vari ingredienti! In questo modo c'è meno cibo nel wok e gli ingredienti sono pronti in meno tempo. Le bacchette di legno sono l'ideale, perché non graffiano via la patina.

PULIZIA

Idealmente, il wok dovrebbe essere pulito ancora caldo passandovi sopra un foglio di carta da cucina. Il detergente per piatti non è necessario. Esso potrebbe infatti rimuovere una patina già troppo sottile.

L'ammollo in acqua o la lavastoviglie sono un tabù per padelle e wok che necessitano di precottura.

Lo scaldavivande può essere pulito con un detergente per piatti, ma il foglio di carta da cucina è già sufficiente.

Se per pulire il wok è stato utilizzato detergente per piatti, asciugare bene la patina e spalmarla sopra qualche goccia di olio.

SMALTIMENTO:

Ogni materiale è riciclabile.

NL

Onderhouds- & veiligheidsinstructies

Geachte kela-klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw duurzame kwaliteitsproduct van kela. Voor jarenlang plezier met uw aanschaf adviseren wij u, de onderstaande productinformatie, adviezen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals de veiligheidsinstructies door te lezen.

Met de mini-wok geniet u van smakelijke wokmaaltijden – spontaan, vrij en zonder moeite. Een keer iets anders als raclette en dergelijke. Spontaan met alles wat je in de koelkast kunt vinden of gepland met familie of vrienden. In de mini-wok kan iedereen de ingrediënten geheel naar eigen idee individueel combineren.

Eet eens met stokjes direct uit de wok en vul uw ingrediënten continue aan. Groente, zeebanket, ... er zijn geen grenzen aan uw ideeën. Op het balkon, het terras, in de tuin of in huis – zowel in de zomer als in de winter.

Geniet van natuurlijk koken in de wok zoals het in Azië al eeuwenlang wordt gedaan.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Laat de mini-wok tijdens gebruik nooit zonder toezicht, in het bijzonder niet in de buurt van kinderen!.

VEILIGE PASTABRANDER

Gebruiksaanwijzingen

- 1 Brander openen (draaisluiting).
- 2 Brander vullen met veilige brandpasta. Deksel verwijderen.

Let op: gebruik omwille van uw veiligheid alleen passende, veilige brandpasta's. Ons advies: kela veilige brandpasta artikelnr. 63018

- 3 Brander sluiten, in de passende rechtdraaiende aansteken.
- 4 Brandsterkte regelen met behulp van de schuif. **Let op:** laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat.

Gevaar voor verbranding – let

a.u.b. op: giet géén water in het hete vet! Voorzichtig: vlees bevat vaak zeer veel vloeistof en kan spatten veroorzaken. Let op dat geen vloeibaar vet op de open vlam van de rechtdraaiende kan druppelen. **Brandgevaar!**

UITPAKKEN – REINIGEN – VOÓR HET EERSTE GEBRUIK MOET DE WOK WORDEN INGE-BRAND

Pak alle onderdelen uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De stalen wok is geblauwd en voorzien van een laagje olie om corrosie tijdens opslag en trans-

port naar u te voorkomen.

De stalen wok moet eerst grondig worden gereinigd. Maak hiervoor gebruik van heet water, een borstel en afwasmiddel.

U kunt ook gebruik maken van staalwol of een ander type schuur-spons.

Droog de wok af met keukenpapier.

Nu moet de wok worden ingebrand. Hierbij word olie oververhit, de olie lost op vormt een natuurlijke, donkerbruine tot zwarte laag op het stalen oppervlak – dit wordt patina genoemd. Deze natuurlijke antiaanbaklaag vormt een goede bescherming tegen corrosie.

Let op: De patina wordt bij elk gebruik van de pan verder gevormd waarbij deze eigenschappen worden versterkt. Wanneer de patinalaag na verloop van tijd is gevormd, mag de wok niet meer met schurende middelen of voorwerpen worden gereinigd. Hierdoor zou de patina worden verwijderd en moet de wok op-nieuw worden ingebrand.

Er zijn verschillende methoden om de wok in te branden.

Wij adviseren de ovenmethode:

1. Verwarm de oven eerst voor op de hoogst mogelijke temperatuur.
2. Wrijf de wok aan de binnen- en buitenkant in met olie. De RVS-handgreep niet inwrijven. Hiervoor kunnen alle soorten

olie worden gebruikt. Lijnzaad-olie is bijzonder goed geschikt.

3. Plaats de wok in de voorver-warmde oven, bij voorkeur op het middelste rooster. Druipende olie kan met be-hulp van aluminiumfolie op de bodem van de oven worden opgevangen.
4. Na 20 minuten neemt u de wok uit de oven en laat u de wok ca. 5 minuten afkoelen.
5. Herhaal de stappen 2 - 4, drie tot viermaal.

Uw wok heeft nu een voldoende sterke laag patina gevormd zodat ook zuurhoudende levensmidde-len / vloeistoffen kunnen worden gebruikt.

Zonder de natuurlijk patina wordt aangeraden om uitsluitend met voldoende olie te koken en geen zuurhoudende levensmiddelen zoals bv. citrusvruchten of toma-ten te verwerken.

GEBRUIK

Neem een in de handel verkrijg-bare brandpasta en plaats deze in de veiligheidsbrander. Na het aansteken kunt u de sterkte van de vlam met de draaibare schuif regelen.

Aan het begin moet een grote vlam worden ingesteld. Giet voldoende olie in de wok en wacht totdat de olie is verwarmd. Nu kunt u de eerste ingrediënten toevoegen. Wij vinden het leuk om de maaltijd direct uit de wok te eten en steeds weer nieuwe ingrediënten toe te voegen. Op

deze manier zit er minder in de wok en worden de ingrediënten sneller gaar. Houten stokjes zijn ideaal omdat de patina hiermee niet wordt beschadigd.

SCHOONMAKEN

Het wordt aangeraden om de wok in warme toestand met keukenpa-pier schoon te vegen.

Er is geen afwasmiddel benodigd. Met afwasmiddel kan de nog dunne laag pagina worden be-schadigd.

Ingebrande pannen en de wok mogen niet in water worden inge-weekt of in de vaatwasser worden afgewassen.

De rechaud kan met afwasmiddel worden gereinigd, in de meeste gevallen zal keukenpapier echter voldoende zijn.

Wanneer u de wok toch met afwasmiddel heeft gereinigd, droog de patinalaag dan goed af en wrijf de wok in met enkele druppels olie.

AFVOEREN:

Alle onderdelen kunnen worden gerecycled.

FIN

Hoito- & turvallisuusohjeet

Hyvä kela-asiakas,

onnittelumme kelan pitkäikäisen laatu tuotteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuus suositukset.

Pöytälämmitin pitää ruoan lämpimänä pitkään ja tarjoaa lisäksi kodikasta tunnelmaa.

Nauti mini-wokissa valmistetusta herkullisesta wok-ruoasta – spontaanisti, kepeästi ja huolettomasti. Kerrankin jotain muuta kuin racllette ja vastaavat. Joko spontaanisti, käyttäen mitä tahansa jääkaapista löytyykin, tai suunnitelmallisesti perheen tai ystävien kanssa. Jokainen voi yhdistellä aineksia yksilöllisesti mini-wokissa oman makunsa mukaan.

Miksi et söisi vaikka suoraan wokista puikoilla ja lisäksi ainek- sia tarpeen mukaan? Kasviksia, meren antimia ... Ideoillesi ei ole rajoja. Parvekkeella, terassilla, puutarhassa tai sisällä talossa – niin kesällä kuin talvellakin. Nauti äärimmäisen luonnollisesta ruoanlaitosta wokissa, niin kuin Aasiassa on tehty satojen vuosien ajan.

TURVALLISUUSOHJEET

Älä koskaan jätä mini-wokkia ilman valvontaa käytön aikana, etenkin jos paikalla on lapsia.

TURVAPOLTTOAHNALLA TOIMIVA POLTIN

Käyttöohjeet

- 1 Avaa poltin (kierrekansi).
- 2 Aseta turvapolttotahna paikalleen. Poista kansi.
Huomaa: Turvallisuutesi ta- kaamiseksi käytä vain sopivaa turvapolttotahnaa. Suositte- lemme: kelan turvapolttotahna tuotenro 63018
- 3 Sulje poltin, aseta se sopivalle pöytälämmittimelle ja sytytä.
- 4 Säädä palon voimakkuutta vivulla.
Huomaa: Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa lasten ulottuville.

alovammojen vaara – huomioi

seuraavat asiat: Älä kaada kuumaan öljyyn vettä! Varoitus: Lihassa on usein hyvin paljon nes- tettä, mikä voi aiheuttaa roiskeita. Pidä huoli, ettei juoksevaa rasvaa tipu pöytälämmittimen avoliikkiin.
Palovaara!

PAKKAUKSESTA PURKAMI- NEN – PUHDISTUS – PANNUN RASVAPOLTTO ENNEN ENSIM- MÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Pura kaikki osat pakkauksesta ja poista kaikki pakkauksmateriaali. Teräs wokki on sinistetty ja sen pintaan on levitetty öljyä ruosteen muodostumisen estämiseksi va- rastoinnin ja kuljetuksen aikana. **Puhdista teräs wokki huolelli- sestä.** Käytä kuumaa vettä, harjaa ja astianpesuainetta. Voit käyttää myös teräsvillaa tai muita hankaa-

via pesusieniä. Kuivaa wokkipannu talouspape- rilla.

Nyt on vuorossa rasvapoltto.

Se merkitsee sitä, että pannulla kuumentetaan öljyä, joka hajooa ja muodostaa teräksen pintaan luonnollisen kerroksen eli patinan, jonka väri vaihtelee tummanrus- keasta mustaan. Sillä on luon- nollisia tarttumista ehkäiseviä ominaisuuksia, ja se suojaa hyvin ruosteelta.

Huomio: Patina kehittyy edelleen jokaisen kypsennyksen myötä ja vahvistaa näitä ominaisuuksia. Kun wokkipannu on muodos- tunut patina, sitä ei saa enää puhdistaa hankaavilla esineillä. Ne poistavat muutoin patinan ja wokille on suoritettava uudelleen rasvapoltto.

Wokin rasvapolttamiseksi on olemassa eri menetelmiä. Suosittelemme rasvapolttoa uunissa:

1. Kuumenna ensin uuni mahdollis- simman kuumaksi.
2. Hankaa wokin sisä- ja ulkopin- taan hieman öljyä. Älä levitä öljyä ruostumattomasta teräk- sestä valmistettuun kahaan. Tähän voidaan käyttää kaikkia öljyjä. Pellavaöljy soveltuu erityisen hyvin.
3. Laita wokki kuumaan uuniin, mieluiten keskitasolla olevalle rutiilalle. Uunin pohjalle voi laittaa alu- miinifolion, johon mahdollisesti

- tippuva öljy kerääntyy.
4. Ota wokkipannu uunista 20 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä n. 5 minuuttia.
 5. Toista toimenpiteet 2–4 kolmesta neljään kertaa.

Nyt wokkipannuun on muodostunut riittävä patina, joten pannulla voidaan kypsentää myös happamia ruokia/nesteitä. Ilman luonnollista patinaa pannulla tulee valmistaa ruokaa vain käyttäen riittävä määrä öljyä, ja happamia ruokia, kuten sitrushedelmiä tai tomaatteja, tulee välttää.

ΚΑΥΤΤΟ

Laita polttimeen tavanomaista kaupasta saatavaa polttogeeliä. Kun olet sytyttänyt geelin, voit säätää liekin voimakkuutta kierto-säätimellä. Säädä liekki aluksi suureksi. Kaada wokkiin riittävästi öljyä, ja odota, kunnes öljy on kuumentunut. Nyt voit lisätä ainekset pannuun. Meidän mielestämme on hauskinda syödä ainekset suoraan wokista ja lisätä sinne jatkuvasti uusia aineksia. Näin wokissa on vähemmän ruokaa ja ainekset valmistuvat nopeammin. Puutikut ovat ihanteellisia, koska ne eivät vaurioita patinaa.

PUHDISTAMINEN

Suosittellemme hankaamaan wokin puhtaaksi talouspaperilla sen ollessa vielä kuuma. Astianpesuainetta ei tarvita. Se

voi irrottaa patinakerroksen, joka on vielä ohut.

Öljypoltettuja pannuja ja wokkeja ei saa liottaa vedessä eikä pestä astianpesukoneessa. Voit puhdistaa keittimen astianpesuaineella, mutta talouspaperikin riittää.

Jos olet käyttänyt wokin puhdistamiseen astianpesuainetta, kuivaa patina hyvin ja hiero siihen muutama pisara öljyä.

ΗΛΥΠΤΑΜΕΝΟΙ:

Kaikki osat voidaan toimittaa kierrätettäviksi.

GR

Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

Αγαπητή/έ πελάτη της kela,

σας συγχαίρουμε για την αγορά του ανθεκτικού προϊόντος ποιότητας της kela. Για να μπορείτε να το απολαμβάνετε για πολλά χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για τη χρήση και τη φροντίδα, καθώς και τις προτάσεις ασφαλείας.

Με το Mini Wok απολαμβάνετε νόστιμα φαγητά μαγειρεμένα σε γουόκ – με αυθορμητισμό, τόλμη και ξεγνοιασιά. Κάτι διαφορετικό από το Raclette & Co. Είτε αυθόρμητα, με ό,τι προσφέρει το ψυγείο σας τη δεδομένη στιγμή, είτε προγραμματισμένα με την οικογένεια ή τους φίλους σας. Ο

καθένας μπορεί να συνδυάσει τα υλικά με βάση το δικό του προσωπικό γούστο και να τα μαγειρέψει στο Mini Wok.

Τρώτε απευθείας με τα τσούπ-στικς μέσα από το γουόκ και προσθέτετε συνέχεια τα υλικά σας. Λαχανικά, θαλασσινά ... Δεν τίθενται όρια στις ιδέες σας. Στο μπαλκόνι, στη βεράντα, στον κήπο ή μέσα στο σπίτι - τόσο το καλοκαίρι όσο και τον χειμώνα. Απολαύστε το πιο φυσικό μαγείρεμα στο χαλύβδινο γουόκ, όπως ακριβώς γίνεται στην Ασία εδώ και εκατοντάδες χρόνια.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ποτέ μην αφήνετε το Mini Wok χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε και ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά!

ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΤΖΕΛ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οδηγίες χρήσης

1. Ανοίξτε το μπαϊν μαρί (βιδωτό καπάκι).
2. Τοποθετήστε το τζελ ασφαλείας. Βγάλτε το καπάκι. **Προσέξτε:** Για την ασφαλεία σας χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα τζελ ασφαλείας. Η δική μας πρόταση: Τζελ προστασίας kela κωδ. πρ. 63018
3. Κλείστε το μπαϊν μαρί, τοποθετήστε το κατάλληλο ρεσό και ανάψτε.
4. Ρυθμίστε την ένταση της φωτιάς με το ρυθμιστικό. **Προσέξτε:** Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά χωρίς επίτηρησή κοντά στη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος – προσέξτε: Μην ρίξετε νερό στο καυτό λίπος! Προσοχή: Το κρέας συχνά έχει πολλά υγρά και μπορεί να υπάρξουν πισιλιόσματα. Προσέξτε να μην στάξει υγρό λίπος στην ανοιχτή φλόγα του ρεσό. **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΚΑΨΙΜΟ ΤΟΥ ΓΟΥΟΚ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας.

Το χαλύβδινο γουόκ έχει υποβληθεί σε κατεργασία κυάνωσης και έχει εμποτιστεί με λάδι, για να μην σκουριάζει κατά την αποθήκευση και κατά τη μεταφορά του προς εσάς.

Καθαρίστε σχολαστικά το χαλύβδινο γουόκ. Χρησιμοποιήστε καυτό νερό, βούρτσες και απορρυπαντικό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε συρματάκι καθαρισμού ή άλλα λειαντικά σφουγγαράκια.

Στεγνώστε το γουόκ με χαρτί κουζίνας.

Τώρα πρέπει να πραγματοποιήσετε το κάψιμο. Κατά τη διαδικασία αυτή, το λάδι υπερθερμαίνεται, αποσυντίθεται και σχηματίζει μια φυσική σκουρή καφέ έως μαύρη στρώση στην ασάβλη επιφάνεια - την πατίνα. Αυτή διαθέτει μια φυσική αντικολητική ιδιότητα και παρέχει καλή προστασία από την οξειδωση.

Προσοχή: Σε κάθε μαγείρεμα, η πατίνα αναπτύσσεται ακόμα περισσότερο ενισχύοντας τις ιδιότητές της. Από τη στιγμή που θα δημιουργηθεί η πατίνα και μετά, δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση λειαντικών αντικειμένων για τον καθαρισμό του γουόκ. Αυτά απομακρύνουν την πατίνα και το γουόκ θα πρέπει να υποβληθεί ξανά σε διαδικασία καψίματος.

Υπάρχουν διαφορετικές μέθοδοι για το κάψιμο του γουόκ. Εμείς συνιστούμε τη μέθοδο του φούρνου:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο σας στη μεγαλύτερη δυνατή θερμοκρασία.
2. Αλείψτε το γουόκ σας εσωτερικά και εξωτερικά με λίγο λάδι. Όχι τη λαβή από ανοξείδωτο χάλυβα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ό,τι λάδι θέλετε. Το λινέλαιο ενδείκνυται ιδιαίτερα για αυτήν τη διαδικασία.
3. Τοποθετήστε το γουόκ στον προθερμασμένο φούρνο, ιδανικά στη μεσαία σχάρα. Αν τοποθετήσετε αλουμινόχαρτο στον πάτο του φούρνου, θα συλλέξει το λάδι που τυχόν θα στάξει.
4. Μετά από 20 λεπτά, βγάλτε το γουόκ από τον φούρνο και αφήστε το περίπου 5 λεπτά να κρυώσει.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 2. - 4. τρεις έως τέσσερις φορές.

Το γουόκ σας διαθέτει πλέον επαρκή πατίνα, ώστε να μπορεί-

τε να χρησιμοποιείτε και όξινα τρόφιμα/υγρά. Χωρίς τη φυσική πατίνα, θα πρέπει να μαγειρεύετε μόνο με αρκετό λάδι και να αποφεύγετε τα όξινα τρόφιμα όπως π.χ. εσπεριδοειδή ή ντομάτες.

ΧΡΗΣΗ

Πάρτε καύσιμη ύλη σε μορφή πάστας του εμπορίου και τοποθετήστε την στο φλόγιστρο ασφαλείας. Μετά το άναμμα μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φλόγας με το περιστρεφόμενο ρυθμιστικό.

Στην αρχή η φλόγα πρέπει να είναι μεγάλη. Βάλτε αρκετό λάδι στο γουόκ και περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί το λάδι. Τώρα μπορείτε να προσθέσετε τα υλικά. Εμείς το απολαμβάνουμε περισσότερο όταν τρώμε τα υλικά απευθείας μέσα από το γουόκ και προσθέτουμε συνέχεια νέα. Με αυτόν τον τρόπο, έχει λιγότερα υλικά μέσα στο γουόκ και ετοιμάζονται γρηγορότερα. Τα ξύλινα τούπ-στικς είναι τα ιδανικότερα, γιατί δεν τραυματίζουν την πατίνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ιδανικά περάστε το γουόκ με χαρτί κουζίνας όσο ακόμα είναι ζεστό.

Το απορρυπαντικό δεν είναι απαραίτητο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει την αποκόλληση μιας πατίνας που είναι ακόμα λεπτή. Το μούλιασμα σε νερό ή ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι

ταμπού για τα τηγάνια και τα γουόκ που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία καψίματος. Το ρεσέ μπορείτε να το καθαρίσετε με απορρυπαντικό, αλλά και το σκέτο χαρτί κουζίνας είναι αρκετό. Αν, ωστόσο, έχετε χρησιμοποιήσει απορρυπαντικό για να καθαρίσετε το γουόκ, τότε στεγνώστε καλά την πατίνα και αλείψτε την με μερικές σταγόνες λάδι.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ:

Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να απορριφθούν στην ανακύκλωση.

TK

Βακım ve emniyet bilgileri

Sayın kela Müşterisi,

kela markasının uzun ömürlü kaliteli ürününü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. Bu üründen uzun yıllar memnun kalmak için lütfen aşağıdaki ürün bilgilerinizi, kullanım ve bakım uyarılarınızı ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.

Mini Wok ile lezzetli spontane, gözüpек ve dertsiz bir şekilde wok yemeklerinin tadını çıkarabilirsiniz. Bir kez olsun, raclette vb. farklı bir şey olsun. İster spontane olarak, buzdolabınız şu anda ne sunuyorsa veya aileniz veya arkadaşlarınızla planlı olarak. Herkes bir mini wok ile kendi damak tadına göre bireysel olarak kombine edebilir.

Yemek çubuklarıyla doğrudan

woktan yesenize ve malzemelerini sürekli olarak ilave etsenize. Sebze, deniz ürünleri ... Fikirlerinizin sınırı yoktur. Hem yazın hem kişin ister balkonda, terasta, bahçede ya da evde.

Asya'da yüzlerce yıldır yapıldığı gibi, wokta en doğal pişirmenin keyfine varın.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kullanım sırasında, özellikle de çocuklar varsa Mini Wok'u asla gözetimsiz bırakmayın!

EMNİYETLİ MACUN YAKITLI YAKICI

Kullanım uyarıları

- 1 Yakıcıyı açın (çevirmeli kapak).
- 2 Emniyetli yanma macununu yerleştirin. Kapağı çekerek çıkarın. **Lütfen dikkate alın:** Güvenliğiniz için sadece uygun emniyetli yanma macunları kullanın. Tavsiyemiz: kela emniyetli yanma macunu ürün no. 63018
- 3 Yakıcıyı kapatın, uygun ocağa oturtun ve tutuşturun.
- 4 Yanma seviyesini iticiyle ayarlayın. **Lütfen dikkate alın:** Çocukları kesinlikle gözetimsiz olarak cihazın yakınında bırakmayın.

Yanma tehlikesi, lütfen dikkat edin:

Sıcak yağa su dökmeyin! Dikkat: Et çok fazla sıvı içerir ve sıçramalara sebep olabilir. Ocağın açık alevinin üzerine sıvı yağın damlamamasına dikkat edin.

Yangın tehlikesi!

İLK KULLANIMDA ÖNCE WOK'U AMBALAJDAN ÇIKARIN, TEMİZLEYİN, YAKIN.

Tüm parçaları paketinden çıkarın ve ambalaj malzemelerini temizleyin.

Çelik wok, depolama sırasında size gelirken paslanmasını önlemek için mavileştirilmiş ve yağ ile nemlendirilmiştir.

Çelik wok'u iyice temizleyin.

Sıcak su, fırça ve bulaşık deterjanı kullanın. Çelik yüzü veya diğer aşındırıcı süngerler de kullanılabilir.

Wok'u havlu kağıt ile kurulayın.

Şimdi sıra kurmada. Bu sırada yağ aşırı ısıtılır, ayrışır ve çelik yüzey üzerinde doğal koyu kahverengi ile siyah arasında bir tabaka oluşturur. Bu patina tabakasıdır. Bu, doğal yapışmazlık özelliklerine sahiptir ve iyi bir pas koruması sağlar.

Dikkat: Patina her pişirme işleminde oluşmaya devam eder ve özellikleri güçlendirir. Bir patina oluşuktan sonra wok artık aşındırıcı nesnelere temizlenmemelidir. Aksi takdirde bunlar patinayı ortadan kaldırır ve wok'un yeniden yakılması gerekir.

Wok'u pişirmek için çeşitli yöntemler mevcuttur.

Biz fırın yöntemini öneriyoruz:

1. Önce fırınınızı mümkün olan en yüksek sıcaklığa ısıtın.
2. Wok'un içini ve dışını biraz yağ ile ovun. Paslanmaz çelik sapı değil.

- Tüm yağlar kullanılabilir. Keten tohumu yağı bunun için son derece iyidir.
3. Wok'u ısıtılmış fırına, en iyisi orta rafın üzerine yerleştirin. Fırının altındaki alüminyum folyo damlayan yağı emer.
 4. 20 dakika sonra wok'u çıkarın ve yaklaşık 5 dakika soğumaya bırakın.
 5. 2 - 4 arasındaki adımları üç ila dört kez tekrarlayın.

Wok'unuz artık gıdaların / sıvıların da kullanılabilmesi için yeterli bir patina geliştirmiştir. Doğal patina olmadan, sadece yeterince yağ ile pişirmeli ve narenciye veya domates gibi asitli yiyeceklerden kaçınmalısınız.

UYGULAMA

Piyasada bulunan bir yakıt macununu alın ve emniyetli brülöre yerleştirin. Yaktıktan sonra döner sürgü ile alevin şiddetini ayarlayabilirsiniz.

Başlangıçta büyük bir alev ayarlanmalıdır.

Wok'a yeterince yağ koyun ve yağ ısınana kadar bekleyin. Artık malzemeleri ekleyebilirsiniz. Biz en çok malzemeleri doğrudan wok'tan yediğimizde ve yenilerini eklemeye devam ettiğimizde keyif alıyoruz. Böylece wok'un içinde daha az şey kalır ve malzeme daha hızlı hazır olur. Patinaya zarar vermedikleri için tahta yemek çubukları idealdir.

TEMİZLİK

Wok sıcakken ideal olarak havlu kağıt ile ovun. Bulaşık deterjanı gerekli değildir. Bu, hala çok ince olan bir patinayı çıkarabilir. Yakılmış tavaların veya wok'ların suda bekletilmesi veya bulaşık makinesinde yıkanması bir tabudur. Rechaud'u bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz, ancak havlu kağıt yeterli olacaktır. Eğer wok'u temizlemek için yine de bulaşık deterjanı kullandıysanız, patinayı iyice kurulayın ve birkaç damla yağ ile ovun.

İMHÄ:

Tüm parçalar geri dönüştürülebilir malzeme döngüsüne dahil edilebilir.

AR

İرشادات العناية والسلامة

عميل kela العزیز،

نهنك على شراء منتج ذي الجودة المُعتمَرة من kela. يُرجى قراءة المعلومات التالية عن المنتج وإرشادات الاستخدام والعناية والسلامة، كي تستمتع بمنتجك لسنواتٍ عديدة.

كولو نینما قریغصلا قلیقملا لاضفد (Mini) کولو معطبر عاتمتسللا کتکنمرد (Wok) قلاجع فیفسلسوۀئیردقیربطو - ذیدذ بریصدتک تکمردید. قیسم بریصدت نود عی شلا اضفد قلیتخم قویصوباهیه معاطلا دوجد عی شدی باهاما. اهریغو یتیلکارلانا ع قیسم بریصدت نود قلاجع ی قلیتکلئدب عاقصلا وأ قلیتلما لع طیطختلا حبرو أ

تانوکمن بیدیزلما مکنم لک عی طیتسیامک قریغصلا قلیقملا لادام قویرتی تلاما معاطلا کولو نینم

ملاختسإ قریشابم قلیقملا ن م معاطلا لوادت قلیقملا علم لکاو معاطلا لوانتی صء تاوویصدنا. لئلقویرتی تلاما تانوکملا ب لکنا کقلا دودلک ... قیرجیلا تالوکاملاو أ ققیدلجی فو أ سارئللا و أ قیریشللا ی ف عاوس. عاتشللا قیصیلا ی ف - لیزنملا ی ف

قلیقملا لاضفدی عیبطی طهریذکاب عمتسلا عاقللا قریغصلا ذللمو لئلقو لئلم معونصملا تلام ذئم قویوسللا دلیقلا تلاما بی صقتامک نینسلا

إرشادات السلامة

قیدقارم نودو اذبأ کولو نینم قلیقم لکیرتد لک لافطأ دوجو حذءة صأء. اهلما لختسلا عانذأ اهرلوجب

إرشادات الاستخدام

- افتح المشعل (السداة الدوارة) ۱. ۲ ضع معجون المشعل للآمان. ارفع الغطاء. يُرجى مراعاة ما يلي: حفاظًا على سلامتك لا تستخدم سوى نوع مناسب من معجون المشعل للآمان. نرشح لك: معجون المشعل للآمان من إنتاج شركة والصفنرف رقم: ۲۳۰۱۸ kela ۳ أغلق المشعل، ثم ضعه في ريشو مناسب وأشعل النار. يُرجى مراعاة ما يلي: لا تستخدم سوى ريشو مناسب ذا حامل جيد وآمن ۴ اضبط شدة المشعل بواسطة صمام الضبط. يُرجى مراعاة ما يلي: لا تترك الأطفال وحدهم أبدًا بالقرب من الجهاز دون مراقبة

خطر الحروق - يرجى مراعاة الآتي: لا تسكب ماءً على المادة الدهنية الساخنة! كن حذرًا: غالبًا ما تحتوي اللحوم على كثير من

التنظيف

خيط م. ليدانكم لي كولو قلاقم كيرف لصفير

ف. قناسد لارزة لاي هو فيقرو

ذ. نوصصلا لسغل تاس مادختسا مزبل لولو

فقيقر لارزة لا راجنزه قعيط شلئنة أن كمي

داوملا لتلئله فعد

فيلعمل يقين م تعضدي خلاي للقملا

ألوس عام دلجا؛ مادختسا ليريضخلا

في فاهعقدنأباغنم نمز كولو وأ فحطسلا

قلاطلا فاللسغي فاهعضو وأ عاملا

لسغل تاس بدقولما فحيطنة لتكنميو

لريدانم مادختسا في كين كلو، نوصصلا

فيقرو خيطم

لسغل تاس م مدختسا فحتك اندا إا مأ

ص. صرأة، لادولا قلاقم فيقبطنة في نوصصلا

اهنهدوا اذيد راجنزه قعيط فيقبطنة في

ت. تيزلا م تاربط قعضب

چتخما ن م ص لخنلا

قرو دي ف قلاقملا ايزدا عيمد لاذل نكمي

ريودتلا فعا

RU

Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

Уважаемый клиент фирмы kela!

Мы поздравляем вас с покупкой качественного продукта фирмы kela, который прослужит вам длительное время. Чтобы он радовал вас долгие годы, внимательно прочитайте изложенную ниже информацию о продукте, указания по его оптимальной эксплуатации, уходу за ним, а также мерах безопасности.

ضيقملا نهدت لولو. تيزلا نمل يقبط

أحصلا مواقملا دلوقلا ن م عونصملا

ت. تيزلا علونا فقاك مادختسا نكميو

ضيقملا لتلئله لخدم غلام نكتلا ريدتيزو

ن. خيسملا نيقملا في كولو قلاقم عض ٣

في كيشلا فبرلا في اعلاعضو لصفير

طسوللا

نيقملا عاقي ف موبينموللا في تارفعوضو

ل. يمسند في تلاتيزلا تاربط في قلئنة في ك

٤. رورمعد نيقملا ن م كولو قلاقم چرذأ

في تاقده ٥ قمدلا دريدنا هكرتوا، فقيد ٢٠

ل. يوريقده

٥. ٢ ن م تاروطخلا روكو إلى ٤ مجددا تالئذ

ت. تارم چرذأ ليا

ام تونوكده كولو قلاقم نوكت چئندع

أضربا نكمي بئيد، راجنزه قعيط ن م في ك

في ضمحللا لئالوسا/ فمعطللا عما هلامدختسا

لأني فيقبطنة عيبطلا راجنزه قعيط نوكت

تيزلا ن م في قفاك فيمك رلا قلاقملا مدختسة

چلاوملا لئما هيد في ضمعد قمعطأ عضد لالو

م. مطامطلا وأ

مادختسلا قعيرط

ق اوسللا في رفرفونم لعاشر نوجعمرضدا

ن. املا لعاشر في مععضو

جهلا قدش طريض لتكنمير لعاشر لاجعبو

راودلا چانقملا قطساويد

في قلاقملا طبرضي فيقبطنة يادجلا في قو

فريبك قلعش

قلاقملا في تيزلا ن م في قفاك فيمك عض

لتكنمير ياهعبو. تيزلا ن م خسي في تديرطنوا

في فغيبام رنكا، ماعطللا تانوكم قفاض

ن م فترشام ماعطللا لكأن أو هانديك فعدتم

تانوكم عضو في رمستسو لولو قلاقم

فيك نوكت مئ ن م. ازاركرو ازارم قديدو

قلاقملا في قعوضوملا ماعطللا تانوكم

ل. رصفوو. عرسا ل كشر ماعطللا خضين في قأ

رضد لاهنلا فيبشخلا في صعلما مادختسا

راجنزه قعيرط

السوائل، مما قد يسبب تطاير الرذاذ. أحرص

على عدم سقوط قطرات من الدهن السائلة

على لبث الريشو المشتعل. **خطر الحرائق!**

مراقبة.

– اهفيقبطنة – قوبعلا ن م كولو قلاقم چرذأ

قرم لوللا مادختسا لبقها تمادجا اهريصدته

عزناو قوبعلا ن م قلاقملا تانوكم عيمد چرذأ

اهننه فيبلغه داوم ليا

ن م عونصملا اقلما قريدتسم قلاقملا

قعيرط قعيرطو م يامد قعيرط دوزم دلوقلا

في في هو وأ اهنيزنذ عاندا احص نوكت عئمل تيز

لك يلا اهقيرط

مدختسا. **في تاعب دلوقلا قلاقم فخطذ**

ن وجمحللا لسغا تاسو فاشرفونأ تاس عام

واي كلسلا فيبلا مادختسا لتكنمير يامك

في چرذأ قطشاك تاجنفسا

فيقرو خيط م لريدانم كولو قلاقم في ك

اهريصدته قلاقملا عامدل قيلمه اجدن لالا

ن. يمسند في چرذ قوطخلا مذهب في. **مادختسلا**

قعيرط لكشيو ل لحتيه، اذيدش ائني خست تيز

چطسي في ع ادوس ليا قنكاد قينب قعيرط

مذهب زميمتو، راجنزه قعيرط هو لالو. **دلوقلا**

رفونو قعيرط قاصتلا مدع قعيرط قعيرطلا

أحصلا حض قديد قيامد

لكوم رامتسار راجنزه قعيرط نوكت: **ريخذته**

قعيرطلا لئني وقت مئ ن م، في هط قيلم

ن اجدبو. قلاقملا ص قاصدو تاريم ن م

فيقبطنة م عدب چرذ راجنزه قعيرط نوكت

داوملا لتان ن. بئيد، قطشاك عايشار قلاقملا

قلاقملا مذهب في راجنزه قعيرط ليزنه قطشاكلا

قلاقملا ريصدته قيلمه فعا في بچعد فوس

في. چرذأ قرم عام دلجا

لكوولا قلاقم ريصدته قفلتخه قيرط لئان هو

عام دلجا

ن. نيقملا قيرط ن عاها تمادجا في صون. ن جدو

١. قرايد قرد في اع ليا نيقملا ن خس لئو

م. قنكم

٢. چراخالا و خادلا ن م كولو قلاقم نهدا

Плитка на столе в течение длительного времени поддерживает тепло блюд и делает атмосферу более уютной.

Мини-вок позволит вам насладиться вкусной едой, приготовленной одноименным способом — спонтанно, дерзко и беззаботно. Это нечто другое, нежели раклетница и подобные ей устройства. Вы можете готовить спонтанно, используя всё, что есть на данный момент в холодильнике, либо заранее запланировав обед в кругу семьи или друзей. В мини-воке каждый может комбинировать ингредиенты по своему вкусу.

Ешьте палочками прямо из вока и постоянно добавляйте свои ингредиенты. Овощи, морепродукты... Вашей фантазии нет предела. На балконе или террасе, в саду или в доме, летом или зимой.

Что может быть естественнее приготовления пищи в ном воке, как это делается на протяжении сотен лет в Азии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не оставляйте мини-вок без присмотра во время его использования, особенно в присутствии детей!

ГОРЕЛКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА

Указания по эксплуатации

Открыть горелку (поворотный

1 Открыть горелку (поворотный затвор).

2 Заполнить пастообразным топливом. Снять крышку. **Внимание:** В целях безопасности используйте только подходящие виды пастообразного топлива. Мы рекомендуем: Пастообразное топливо фирмы kela арт. № 63018.

3 Закрыть горелку, поставить на подходящую плитку и зажечь.

4 Мощность горения регулируется с помощью шибера.

Внимание: Не оставляйте детей без присмотра вблизи прибора.

Опасность ожога — будьте внимательны!

не вливать в горячее растительное масло холодную воду! Осторожно: Мясо часто содержит много жидкости и может вызывать образование брызг. Следите за тем, чтобы жидкое растительное масло не попадало на открытый огонь горелки.

Опасность пожара!

РАСПАКОВКА, ОЧИСТКА, ПРОКАЛИВАНИЕ ВОКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте все детали и уберите весь упаковочный материал. Стальной вок подвергнут воронению и смазан маслом во избежание образования ржав-

чины во время его хранения и доставки.

Тщательно очистите стальной вок, используя горячую воду, щетку и средство для мытья посуды. Также можно воспользоваться металлической мочалкой или губкой из другого абразивного материала.

Вытрите вок бумажным полотенцем.

Теперь его нужно прокалить.

В ходе этого процесса масло сильно нагревается, разлагается и образует на поверхности стали естественный слой от темно-коричневого до черного цвета — патину. Этот слой обладает естественными антипригарными свойствами и обеспечивает хорошую защиту от ржавчины.

Внимание: при каждом последующем приготовлении патина становится прочнее и толще, а ее свойства усиливаются.

После образования патины вок больше нельзя чистить абразивными предметами. В противном случае они удалят патину и понадобится повторное прокаливание вока.

Существуют разные способы прокаливания вока. Мы рекомендуем воспользоваться духовкой:

1. Сначала разогрейте духовку до максимально возможной температуры.

2. Смажте вок внутри и снаружи небольшим количеством масла, избегая стальной ручки. Можно использовать любое масло, но лучше всего подходит льняное.
3. Поставьте вок в предварительно разогретую духовку, лучше всего — на средний уровень. Положите на дно духовки алюминиевую фольгу для сбора капающего масла.
4. Через 20 минут достаньте вок и оставьте его остывать примерно на 5 минут.
5. Повторите действия 2–4 три-четыре раза.

Теперь на вашем воке образовалась пати́на, достаточная для того, чтобы использовать в том числе кислотные продукты/жидкости. В отсутствие естественной патины нужно готовить лишь с достаточным количеством масла и избегать кислых продуктов, например, цитрусовых или томатов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Возьмите любую горячую пасту и добавьте ее в безопасную горелку. После розжига интенсивность пламени можно регулировать с помощью поворотной задвижки. Сначала необходимо установить большое пламя. Налейте в вок достаточное количество масла и подождите,

пока оно нагреется. Теперь можно добавлять ингредиенты блюда. Нам нравится есть ингредиенты прямо из вока и постоянно добавлять новые. Так в воке остается меньше продуктов и они готовятся быстрее. Лучше всего пользоваться деревянными палочками, потому что они не повреждают пати́ну.

ОЧИСТКА

В идеале вытрите вок бумажным полотенцем, пока он не остыл. Не используйте средство для мытья посуды. Оно может растворить еще тонкую пати́ну. Прокаленные сковороды и воки нельзя замачивать в воде или посудомоечной машине. Для очистки плитки можно использовать моющие средства, но бумажных полотенце будет достаточно. Если же вы использовали для очистки вока средство для мытья посуды, хорошо высушите пати́ну и нанесите на нее несколько капель масла.

УТИЛИЗАЦИЯ:

Все детали подлежат вторичной переработке.

UA

Інструкції з догляду та безпеки

Шановний клієнт kela,

Вітаємо вас із придбанням довговічного якісного продукту від kela. Щоб насолоджуватися ним довгі роки, будь ласка, прочитайте наступну інформацію про продукт, інструкції з використання та догляду та рекомендації з безпеки.

Решауд на столі довго зберігає вашу їжу теплою, а також створює затишну атмосферу.

M3 Mini Wok ви можете насолоджуватися смачною їжею Wok — швидко, зухвало та без зайвого клопоту. Це дещо інше, ніж раклетниця тощо. Готуйте або спонтанно, використовуючи все, що саме зараз може запропонувати ваш холодильник, або за планом — з родиною чи друзями. Використовуючи Mini Wok, кожен може поєднувати інгредієнти індивідуально, відповідно до власного смаку. Їжте паличками прямо з Wok і постійно доповнюйте інгредієнти. Овочі, морепродукти... Вашим ідеям немає меж. На балконі, терасі, в саду чи в будинку — влітку та взимку.

Насолоджуйтеся найприроднішим приготуванням у Wok, як це робили в Азії протягом сотень років.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ніколи не залишайте Mini Wok без нагляду під час приготування, особливо коли поруч діти!

БЕЗПЕЧНА ПАСТА ПАЛЬНИК

Інструкція із застосування

- 1 Відкрийте пальник (нагвинчену кришку).
- 2 Використовуйте безпечну пасту для пальників. Зніміть кришку.

Зверніть увагу: для дотримання безпеки використовуйте лише підхожі безпечні пасти. Наша порада: паста Kela для пальників, артикульний номер: 63018

- 3 Закрийте пальник, поставте відповідну плитку для підігріву страв та підпаліть.
- 4 Регулюйте силу полум'я засувкою.

Зверніть увагу: ніколи не залишайте дітей без нагляду біля приладу.

Ризик опіків — зверніть увагу: Не вливайте воду в гарячий жир! Обережно: М'ясо часто містить багато рідини і може викликати розбризкування. Слідкуйте за тим, щоб рідкий жир не кавав на відкритий вогонь портативної пічки. **Небезпека пожежі!**

РОЗПАКУЙТЕ — ОЧИСТІТЬ — ПРОКАЛІТЬ ВОК ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакуйте всі частини та видавіть всі пакувальні матеріали. Сталевий Wok воронований і змащений олією, щоб запобігти іржавінню під час зберігання та транспортування.

Ретельно очистіть сталевий Wok. Використовуйте гарячу воду, щітку та мийний засіб. Також можна використовувати сталеву вату та інші абразивні губки. Висушіть Wok паперовими рушниками.

Тепер прокаліть його. При цьому масло перегрівається, розкладається і утворює на поверхні сталі природний шар від темно-коричневого до чорного кольору — патину. Цей шар має природні антипригарні властивості та забезпечує хороший захист від іржі.

Увага: Патина нарощується з кожним процесом приготування та зміцнює свої властивості. Після утворення патини Wok вже не можна чистити абразивними засобами. Ці засоби видалять патину, і Wok доведеться знову прокалювати.

Існують різні способи прокалювання Wok. Ми рекомендуємо спосіб прокалювання у духовці:

- 1 Спочатку розігрійте духовку до максимально можливої температури.

2. Натріть Wok всередині і зовні невеликою кількістю олії. Не торкайтеся ручок з нержавіючої сталі.

Можна використовувати всі види олії. Особливо добре для цього підходить лляна олія.

3. Помістіть Wok у розігріту духовку, бажано на середню решітку. Алюмінієва фольга на дні духовки збере краплі олії, які можуть стікати.
4. Через 20 хвилин вийміть Wok і залиште його охолонути приблизно на 5 хвилин.
5. Повторіть кроки 2 – 4 три – чотири рази.

Тепер на вашому Wok достатньо патини, щоб можна було використовувати навіть кисл харчові продукти / рідини. Без природної патини вам доведеться готувати лише з достатньою кількістю олії та уникати кислих харчових продуктів, таких як цитрусові або помідори.

ЗАСТОСУВАННЯ

Візьміть наявну в продажу паливну пасту та помістіть її в безпечний пальник. Після розпалювання можна регулювати інтенсивність полум'я за допомогою поворотного повзунка. Спочатку вогонь має бути сильним.

Налийте у Wok достатню кількість олії та почекайте, поки олія нагріється. Тепер можна

додавати інгредієнти. Нам найбільше подобається, коли ми їмо інгредієнти прямо з Wok і постійно додаємо нові. Тож їжі у Wok залишається менше, а інгредієнти готуються швидше. Ідеально підійдуть дерев'яні палички, оскільки вони не шкодять патину.

ОЧИЩЕННЯ

Краще за все протріть ще гарячий Wok кухонним папером.

Мийний засіб не потрібен. Він може видалити поки ще тонкий шар патини.

Замочування у воді або в посудомийній машині — це табу для прокалених сковорідок і Wok.

Очищувати плитку мийним засобом можна, але паперових рушників буде достатньо.

Якщо ви все ж використовува-ли мийний засіб для чищення Wok, добре висушіть патину та натріть її кількома краплями олії.

УТИЛІЗАЦІЯ:

Усі деталі можна віддавати для вторинного використання матеріалів.

PL

Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie firmy kela,

gratulujemy Państwu zakupu produktu spełniającego najwyższe kryteria w zakresie jakości firmy kela. Aby móc cieszyć się nim przez wiele lat, prosimy o przeczytanie poniższych informacji dotyczących produktu, wskazówek dotyczących jego optymalnego użytkowania i konserwacji oraz zaleceń w zakresie bezpieczeństwa.

Dzięki miniwokowi możesz przygotowywać pyszne jedzenie – spontanicznie, odważnie i bez pośpiechu. Od czasu do czasu coś innego niż raclette. Zarówno pod wpływem chwili, wykorzystując składniki, które akurat masz

w lodówce, jak i na zaplanowane spotkanie z rodziną lub przyjaciółmi. Z miniwokiem można kreatywnie łączyć składniki według własnego gustu.

Na przykład dlaczego by nie jeść pałeczkami bezpośrednio z woka, dodając na bieżąco składniki? Warzywa, owoce morza... Bez

ograniczeń. Na balkonie, tarasie, w ogrodzie lub w domu – latem albo zimą.

Gotuj naturalnie w woku – w sposób, w jaki robi się to w Azji od setek lat.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Nigdy nie pozostawiaj miniwoka bez nadzoru podczas użytkowania, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci!
PASTA DO PALNIKÓW

Informacje dotyczące użytkowania

- 1 Otworzyć paliwo (nakrętka).
- 2 Zastosować pastę. Ściągnąć pokrywę.
Uwaga: Dla własnego bezpieczeństwa należy stosować odpowiednią pastę. Polecamy: Pastę do palników nr 63018
- 3 Zamknąć palnik, ustawić w odpowiednim podgrzewaczu i odpalić.
- 4 Należy uregulować moc palnika. Uwaga: Nie należy pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia.

Ryzyko poparzenia – uwaga:

Nie należy zanurzać wody w gorącym tłuszczu! Uwaga: Mięso zawiera dużo wody, może powodować pryskanie tłuszczu. Należy uważać, by płynny tłuszcz nie spadł na otwarty ogień podgrzewacza. **Niebezpieczeństwo pożaru!**

ROZPAKOWYWANIE, CZYSZCZENIE I WYPALANIE WOKA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakuj wszystkie części i usuń wszelkie elementy opakowania. Stałowy wok jest oksydowany i olejowany, aby zapobiec korozji

zarówno podczas przechowywania, jak i w trakcie transportu.
Dokładnie wyczyść stalowy wok. Użyj gorącej wody, szcztotki i płynu do mycia naczyń. Można również użyć wełny stalowej lub innych gąbek ściernych. Osusz wok papierem kuchennym.

Teraz należy przeprowadzić proces wypalania. W procesie tym olej jest przegrzewany, rozkłada się i tworzy naturalną ciemnobrązową do czarnej warstwę na powierzchni stali, tzw. patynę. Zapewnia ona naturalne właściwości zapobiegające przywieraniu i dobrą ochronę przed rdzą.

Uwaga! Patyna powstaje w trakcie każdego procesu gotowania i wzmacnia swoje właściwości. Po utworzeniu się patyny woka nie wolno czyścić ściernymi przedmiotami. Spowoduje to usunięcie patyny i wok będzie musiał zostać ponownie wypalony.

Istnieją różne metody wypalania woka. Zalecamy metodę z użyciem piekarnika.

1. Najpierw rozgrzej piekarnik do najwyższej możliwej temperatury.
2. Posmaruj wok wewnątrz i na zewnątrz niewielką ilością oleju. Nie dotyczy to uchwyty ze stali nierdzewnej. Można użyć każdego rodzaju oleju. W tym przypadku bardzo dobrze sprawdza się olej lniany.

3. Umieść wok w rozgrzanym piekarniku, najlepiej na środkowym ruszcie. Na dnie piekarnika rozłóż folię aluminiową, która wchłonie kapiący olej.
4. Po 20 minutach wyjmij wok i pozostaw do ostygnięcia na około 5 minut.
5. Powtórz kroki 2–4 trzy do czterech razy.

Ryzyko poparzenia – uwaga: Nie należy zanurzać wody w gorącym tłuszczu! Uwaga: Mięso zawiera dużo wody, może powodować pryskanie tłuszczu. Należy uważać, by płynny tłuszcz nie spadł na otwarty ogień podgrzewacza. **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Na woku utworzyła się wystarczająca patyna, aby można było w nim gotować nawet kwaśne potrawy/płyny. Jeśli woka nie pokrywa naturalna patyna, do gotowania należy zawsze używać odpowiedniej ilości oleju i unikać kwaśnych potraw, takich jak cytrusy lub pomidory.

ZASTOSOWANIE PRZYGOTUJ DOSTĘPNĄ

sprzedaży pastę paliwową i umieść ją w palniku bezpieczeństwa. Po zapaleniu za pomocą suwaka obrotowego możesz regulować intensywność płomienia. Na początku ustaw duży płomień. Dodaj odpowiednią ilość oleju do woka i poczekaj, aż olej się

rozgrzeje. Teraz możesz wrzucać składniki. Najlepiej jeść składniki bezpośrednio z woka, dodając nowe. Dzięki temu w woku jest mniej składników, a jedzenie jest gotowe szybciej. Idealnie sprawdzą się drewniane pałeczki, ponieważ nie niszczą patyny.

CZYSZCZENIE

Najlepiej przetrzeć wok papierem kuchennym, gdy jest gorący. Płyn do mycia naczyń nie jest konieczny. Może usunąć patynę, której warstwa jest jeszcze cienka. Przypalonych patelni i woków nie wolno moczyć w wodzie ani myć w zmywarce. Rechaud można czyścić płynem do mycia naczyń, ale w zupełności wystarczą ręczniki papierowe. Jeśli jednak używasz płynu do mycia naczyń do wyczyszczenia woka, dobrze osusz patynę i natrzyj ją kilkoma kroplami oleju.

UTYLIZACJA

Wszystkie części nadają się do recyklingu.

CZ

Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny

Vážený zákazníku kela,

gratulujeme Vám k zakoupení kvalitního výrobku s dlouhou životností z rodiny kela. Abyste se z něj mohli těšit mnoho let, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, návod k použití a údržbě a bezpečnostní doporučení.

S pánvičkou Mini Wok si můžete lahodně jídlo plně vychutnat – spontánně, bez okolků a bez problémů. Zkuste jednou něco jiného než Raclette gril a spol. Podle nálady můžete využít všechno, co Vaše chladnička právě nabízí nebo si naplánujete posezení s rodinou nebo přáteli. Ve své pánvičce Mini Wok si může každý nakombinovat přísady podle vlastní chuti.

Jezte hůlkami přímo z woku a přísady přitom průběžně doplňujte. Zelenina, plody moře ... Fantazii se meze nekladou. Na balkoně, terase, v zahradě nebo v domě – v létě stejně jako v zimě. Vychutnejte si ten nejpřirozenější způsob vaření v woku tak, jako se to v Asii dělá již celá staletí.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Mini Wok nikdy během vaření nenechávejte bez dozoru, zejména jsou-li v blízkosti dětí!

BEZPEČNOSTNÍ HOŘÁK NA PASTU

Návod k použití

- 1 Otevřete hořák (šroubovací uzávěr).
- 2 Použijte bezpečnostní hořlavou pastu. Odstraňte kryt.
Upozornění: Pro Vaši bezpečnost používejte pouze vhodné bezpečnostní hořlavé pasty. Naše doporučení: Bezpečnostní pasta kela výr. č. 63018
- 3 Zavřete hořák, vložte do vhodného vaříče a zapalte.
- 4 Sílu hoření regulujte pomocí posunovače.
Upozornění: Nikdy nenechávejte děti v blízkosti přístroje bez dozoru.

Nebezpečí popálení – mějte prosím na vědomí: Nelijte do horkého tuku vodu. Pozor: Maso často obsahuje mnoho tekutiny a může způsobit vystříknutí. Ujistěte se, zda nekape tekutý tuk na otevřený plamen vaříče. **Nebezpečí požáru!**

VYBALIT – UMÝT – PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VYPÁLIT.

Vybalte všechny díly a odstraňte veškerý obalový materiál. Ocelový wok je černěný a byl smočen v oleji, aby se zabránilo jeho rezavění během skladování a na cestě k Vám. **Proto musíte ocelový wok důkladně očistit.** Použijte k tomu horkou vodu, kartáč a přípravek na mytí nádobí. Můžete využít i ocelovou drátěnku nebo drsné houbičky na nádobí.

Nakonec wok osušte kuchyňskými utěrkami.

Pak následuje vypálení. Při něm se olej přehřívá, rozkládá se a vytváří na ocelovém povrchu přirozenou, tmavě hnědou až černou vrstvu – patinu. Tato vrstva má přirozené antiadhezní vlastnosti a poskytuje oceli dobrou ochranu před rzi.

Pozor: Patina při každém vaření zesiluje a zlepšuje své vlastnosti. Jakmile se patina vytvoří, nesmí se wok již nikdy čistit drsnými pomůckami. Ty by patinu odstranily a wok by bylo nutné znovu vypálit.

Pro vypalování woku se nabízí různé postupy. Doporučujeme provést tuto úpravu v peči troubě:

1. Nejprve rozpalte Vaši troubu na maximální možnou teplotu.
2. Wok zvenčí i zevnitř potřete trochou oleje. Rukojeť z ušlechtilé oceli ale olejem nepotírejte. Můžete použít libovolný olej. Zvláště vhodný je ale lněný olej.
3. Wok vložte do rozpálené trouby, nejlépe na střední mřížku. Abyste zachytili případně odkapávající olej, položte na dno trouby list alobalu.
4. Po 20 minutách wok z trouby vytáhněte a nechejte ho asi 5 minut chladnout.
5. Opakujte kroky 2. –4. třikrát až čtyřikrát.

Na Vašem woku se tak vytvoří dostatečná patina, abyste mohli při vaření používat i kyselá potra-

viny/tekutiny.

Bez prirodzenej patiny by ste mali pri vaření používat dostatečné množství oleje a kyselú potraviny jako např. citrusové plody nebo rajčata byste používat neměli.

POUŽÍVÁNÍ

Veźmte běžnou horľavou pastu a vložte ji do bezpečnostního horľáku. Po zapálení můžete otočným voličem nastavit intenzitu plamene.

Zpočátku by plamen měl být velký. Do woku nalijte dostatečné množství oleje a vyčkejte, až se zahřeje. Pak můžete začít přidávat přísady. Velmi zábavné je, jíst přímo z woku a přitom přidávat stále další nové přísady. Kromě toho, čím méně je přísad ve woku, tím rychleji jsou hotové. Ideální je používat dřevěné hůlky, které nepoškodí patinu.

ČIŠTĚNÍ

Wok, nejlépe ještě za horka, vytřete kuchyňskými utěrkami. Přípravek na mytí nádobí není za potřeby. Ten by mohl ještě tenkou patinu uvolnit.

Namáčení woku do vody nebo mytí v myčce je pro vypálené pánve a woky tabu.

Na ohříváč sice můžete mycí prostředek použít, ale kuchyňské utěrky jsou dostačující.

Pokud byste přece jenom k očištění woku přípravek na mytí nádobí použili, dobře pak osušte patinu a potřete ji několika kapkami oleje.

LIKVIDACE:

Všechny části je možné předat k recyklaci.

SK

Pokyny pre ošetrovanie & bezpečnostné pokyny

Vážený zákazník spoločnosti Kela, blažhoželáme vám ku kúpe kvalitného produktu z firmy Kela s dlhou životnosťou. Aby ste mali z neho radosť dlhé roky, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o produkte, pokyny pre používanie a ošetrovanie, ako aj bezpečnostné odporúčania.

S mini wok si vychutnáte lahodné jedlo wok – spontánne, smelo a bezstarostne. Raz ničie iné ako raclette gril a pod. Buď spontánne so všetkým, čo ponúka práve vaša chladnička alebo plánovane s rodinou alebo priateľmi. Každý môže so svojim mini wok kombinovať individuálne přísady podľa vlastného gusta.

Jedzte ale s paličkami priamo z woku a kontinuálne doplňajte vaše přísady. Zelenina, morské plody ... Vaším nápadom sa nekladú žiadne hranice. Či na balkóne, terase, v záhrade alebo v dome – v lete, ako aj v zime.

Vychutnajte si najprírodzenejšie varenie v woku, ako sa to robí v Ázii už stovky rokov.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas používania nenechajte mini wok nikdy bez dozoru, celkom zvlášť nie, keď sú prítomné deti!

BEZPEČNOSTNÝ HORĽÁK NA PASTU

Pokyny pre používanie

- 1 Otvorte horák (otočný uzáver).
- 2 Vložte bezpečnostnú horľavú pastu. Stiahnite kryt.
Zohľadnite, prosím: Kvôli vašej bezpečnosti používajte iba vhodné bezpečnostné horľavé pasty. Naše odporúčanie: Bezpečnostná horľavá pasta Kela, výr. č. 63018
- 3 Zatvorte horák, vložte ho do vhodného variča a zapáľte.
Zohľadnite, prosím: Používajte iba vhodné variče s dobrým a bezpečným postavením.
- 4 Intenzitu horenia regulujte pomocou posúvača.
Zohľadnite, prosím: Nikdy nenechávajte deti v blízkosti prístroja bez dozoru.

Nebezpečenstvo popálenia – zohľadnite, prosím: Nelejte do horúceho tuku vodú! Pozor: Mäso obsahuje často veľa tekutiny a môže spôsobiť ostreky. Dávajte pozor na to, aby do otvoreného plameňa variča nemohol kvapkať žiadny tuk. **Nebezpečenstvo požiaru!**

VBALLENIE – VYČISTENIE – PRED PRVÝM POUŽITÍM WOK VYPÁLENIE

Vybaľte všetky diely a odstráňte všetok obalový materiál.

Oceľový wok je sčernený a zmáčaný olejom, aby sa zabránilo tvoreniu hrdze počas skladovania a na ceste k vám.

Oceľový wok dôkladne vyčistite. Použite horúcu vodu, kefku a prostriedok na umývanie riadu. Môže sa použiť tiež oceľová vlna alebo iné drhnuce špongie. Wok vysušte kuchynskou papierovou utierkou.

Teraz sa uskutoční vypaľovanie. Pritom sa olej prehreje, rozloží sa a vytvorí na oceľovom povrchu prirodzenú tmavohnedú až čiernu vrstvu – patina. Táto má prirodzené antiadhézne vlastnosti a poskytuje dobrú ochranu proti korózii.

POZOR: Patina sa naďalej vytvára s každým varením a posilňuje vlastnosti. Ak sa vytvorila patina, wok sa nesmie viac čistiť s drhnutými predmetmi. Inak tieto odstránia patinu a wok sa musí znova vypáliť.

Existujú viaceré metódy, ako je možné vypáliť wok. Odporúčame metódu s rúrou.

1. Najprv vašu rúru zohrejte na najvyššiu možnú teplotu.
2. Wok vytrite zvnútra a zvonku trochou oleja. Ale nie rukoväť z ušľachtilej ocele. Môžu sa použiť všetky oleje.

Na tento účel sa zvlášť dobre hodí ľanový olej.

3. Položte wok do zohriatej rúry, najlepšie na strednú mriežku. Hliníková fólia na dne rúry zachytí prípadne kvapkajúci olej.
4. Po 20 minútach vyberte wok a nechajte ho cca 5 minút vychladnúť.
5. Zopakujte kroky 2. – 4. tri – štyrikrát.

Váš wok teraz vytvoril dostatočnú patinu, aby sa mohli používať aj potraviny / tekutiny s obsahom kyseliny.

Bez prirodzenej patiny by ste mali variť iba s dostatočným množstvom oleja a na mali by ste upustiť od potravín s obsahom kyseliny, ako napr. citrusové plody alebo paradajky.

POUŽITIE

Zoberte bežnú vypaľovaciu pastu a dajte ju do bezpečnostného horáka.

Po zapálení môžete pomocou otočného posúvača regulovať intenzitu plameňa.

Na začiatku by mal by nastavený veľký plameň.

Do woku dajte dostatočné množstvo oleja a počkajte, kým bude olej zohriaty. Teraz môžete pridať prísady. Najviac nás baví, keď jeme prísady priamo z woku a stále znova pridávame nové. Takto je toho vo woku menej a prísady budú rýchlejšie hotové. Drevené paličky sú ideálne, pretože nena-rušia patinu.

UMÝVANIE

Najideálnejšie bude, keď wok vytriete v horúcom stave kuchynskou papierovou utierkou.

Prostriedok na umývanie riadu nie je potrebný. Tento môže uvoľniť ešte tenkú patinu.

Namáčanie do vody alebo umývačka riadu sú pre vypálené panvice a wok tabu.

Ohrievač môžete vyčistiť prostriedkom na umývanie riadu, ale postačuje tiež kuchynská papierová utierka.

Ak by ste napriek tomu na vyčistenie woku použili prostriedok na umývanie riadu, potom patinu dobre vysušte a vytrite ju niekoľkými kvapkami oleja.

LIKVIDÁCIA

Všetky diely sa môžu odovzdať na recykláciu.

SLO

Nega in varnostni napotki

Spoštovana stranka podjetja kela, čestitamo vam ob nakupu trpežnega visokokakovostnega izdelka kela. Da bi vam izdelek veliko let dobro služil, preberite informacije o izdelku, napotke o optimalni uporabi in negi ter varnostne napotke v nadaljevanju.

Z Mini Wok uživate v okusni hrani iz voka – spontano, predržno in brezskrbno. Poskusite namesto raclette nekaj drugega. Spontano, z vsem, kar ravno ponuja vaš hladilnik, ali načrtovano z družino ali s prijatelji. V Mini Wok lahko individualno kombinirate različne sestavine, povsem po svojem okusu.

Uživajte hrano s palčkami kar neposredno iz voka in vedno znova dodajajte nove sestavine. Zelenjavo, morske sadeže itd. Za vaše ideje ni nobenih omejitev. Na balkonu ali terasi, v vrtu ali hiši – poleti ali pozimi.

Uživajte v najbolj naravnem kuhanju v voku, kot to počno v Aziji že stoletja.

VARNOSTNA NAVODILA

Mini Woka med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora, še posebej takrat, ko so prisotni otroci!

VARNOSTNI GORILNIK NA PASTO

- 1 Odprite gorilnik (vrtljivo zapiralo).
- 2 Vstavite varnostno gorljivo pasto. Odstranite pokrov.
Upoštevejte: za vašo varnost uporabljajte samo primerne varnostne gorljive paste. Naše priporočilo: varnostna gorljiva pasta, št. izdelka 63018
- 3 Zaprite gorilnik, vstavite ga v primeren grelnik in ga prižgite.
- 4 Moč gorilnika uravnajte z drsnikom.
Upoštevejte: otroke je treba v bližini naprave vedno nadzorovati.

Nevarnost opeklin – upoštevejte: v vročo masčobo ne vlivajte vode! Previdno: meso običajno vsebuje veliko tekočine in obstaja nevarnost brizganja. Pazite, da na odprti plamen grelnika ne bo kapljala tekoča masčoba. **Nevarnost požara!**

RAZPAKIRANJE – ČIŠČENJE – PRIPRAVA VOKA NA UPORABO

Razpakirajte vse dele in odstranite ves embalažni material. Jekleni vokal je pomodren in premazan z oljem, da pri skladiščenju in na poti do vas ne pride do rjavenja.

Jekleni vokal temeljito očistite. Uporabite vročo vodo, ščetko in sredstvo za pomivanje posode. Uporabite lahko tudi jekleno volno ali abrazivno gobico za posodo. Osušite vokal s kuhinjskim papirjem.

Nato sledi priprava na uporabo.

Pri se olje pregreje in razgradi, na površini jekla pa nastane naraven temno rjav do črn obarvan sloj – patina. Ta je naravno odporna proti oprijemanju in nudi dobro zaščito proti rjavenju.

Pozor: Patina se z vsakim postopkom kuhanja dodatno razvija in krepi svoje lastnosti. Ko enkrat nastane patina, vokal več ne smete čistiti z abrazivnimi predmeti. Ti sicer odstranijo patino in vokal je treba ponovno pripraviti za uporabo.

Obstajajo različne metode za pripravo voka na uporabo. Priporočamo metodo priprave v pečici:

1. Najprej segrejte pečico na najvišjo mogočo temperaturo.
2. Zdrgnite vokal od znotraj in od zunaj z nekoliko olja. Ne mažite ročaja iz nerjavnega jekla. Uporabite lahko katerokoli olje. Še posebej primerno je laneno olje.
3. Postavite vokal v segreto pečico, najbolje na srednjo rešetko. Aluminijasta folija na dnu pečice prestreže morebitno kaplajoče olje.
4. Po 20 minutah vokal odstranite iz pečice in ga pustite pribl. 5 minut hladiti.
5. Ponovite korake od 2. do 4. trikrat do štirikrat.

Na voku se je zdaj nabrala zadostna patina, da ga lahko uporabljate tudi za kislá živila/tekočine.

Brez naravne patine kuhajte le z zadostno količino olja in ne uporabljajte kislih živil, na primer citrusov ali paradižnika.

UPORABA

Za varnostni kühalik uporabite običajno gorilno pasto. Po vžigu lahko z vrtljivim gumbom nastavite intenzivnost plamena.

Na začetku nastavite veliko intenzivnost plamena.

V vok dodajte zadostno količino olja in počakajte, da se olje segreje. Nato lahko dodate sestavine. Še posebej zanimivo je, če hrano uživate neposredno iz voka in vedno znova dodajate nove sestavine. Tako je v voku manj hrane in sestavine so hitreje pripravljene. Lesene palčke so idealne, saj ne poškodujejo patine.

ČIŠČENJE

Vok, najbolje v vročem stanju, zdrgnite s kuhinjskim papirjem. Sredstvo za pomivanje posode ni potrebno. To lahko odstrani še vedno tanek sloj patine. Voka ne namakajte v vodi ali perite v pomivalnem stroju. Kuhalnik sicer lahko očistite s sredstvom za pomivanje posode, vendar zadošča kuhinjski papir. Če za čiščenje voka kljub temu uporabite sredstvo za pomivanje posode, patino zatem dobro osušite in jo nato zdrgnite z nekaj kapljicami olja.

ODSTRANJEVANJE V ODPADKE:

Vse sestavne dele lahko odstranite v recikliranje.

HR

Upute za njegu i sigurnosne napomene

Poštovani kela kupče,

čestitam o Vam na kupnji dugotrajnog kvalitetnog proizvoda tvrtke kela. Kako biste u njemu uživali dugi niz godina, molimo Vas pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, upute za uporabu i njegu, kao i sigurnosne preporuke. Rešo na stolu hranu dugo održava toplom i pruža dodatan ugodan ambijent.

S mini wokom uživajte u ukusnim jelima iz voka – spontano i bezbrižno. Nešto malo drugačije od Reclatea i sličnog. Bilo spontano, sa svim što imate u hladnjaku ili planirano s obitelji ili s prijateljima. Svatko sa svojim mini wokom može prema ukusu individualno kombinirati sastojke.

Jedite sa štapićima izravno iz voka i kontinuirano ga nadopunjujte sastojcima. Povrće, plodovi mora... Nema ograničenja za vaše ideje. Bilo na balkonu, terasi, u vrtu ili u kući – ljeti i zimi.

Uživajte u najprirodnijem kuhanju u voku, kao što se u Aziji radi već stotinama godina.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Mini wok tijekom uporabe nikada ne ostavljajte bez nadzora, osobito ako su prisutna djeca!

PLAMENIK NA SIGURNOSNU PASTU

Napomene za uporabu

- 1 Otvorite plamenik (okretna brava).
- 2 Umetnite sigurnosnu pastu za plamenik. Skinite poklopac. **Imajte na umu:** Zbog vlastite sigurnosti koristite samo odgovarajuće paste za plamenike. Naša preporuka: kela sigurnosna pasta za plamenik, br. artikla 63018
- 3 Zatvorite plamenik, umetnite u odgovarajući rešo i zapalite.
- 4 Klizačem regulirajte jačinu plamena.

Imajte na umu: Djecu nikada ne ostavljajte bez nadzora u blizini uređaja.

Opasnost od opekline – pazite na sljedeće: Ne ulijevajte vodu u vruću masnoću! Oprez: Meso često sadrži puno tekućine i može uzrokovati prskanje. Pazite da tekuća masnoća ne kaplje na otvoreni plamen rešoa. **Opasnost od požara!**

RASPAKIRANJE – ČIŠČENJE – SPALJIVANJE WOKA PRIJE PRVE UPOTREBE

Raspakirajte sve dijelove i uklonite svu ambalažu.

Čelični wok je pomodren i premazan uljem, kako bi se tijekom

skladištenja i transporta do Vas izbjeglo stvaranje hrđe.

Temeljito očistite čelični wok.

Koristite vruću vodu, četku i deterđent. Možete koristiti i

čeličnu vunu i druge abrazivne spužvice.

Osušite wok kuhinjskim papirom.

Sada ga treba dobro spaliti.

Pritom se pregrijava ulje, zbog čega se razgrađuje i stvara prirodni tamno smeđi do crni zaštitni sloj na čeličnoj površini – patina. Ona posjeduje prirodno svojstvo neprianjanja i nudi jedan dobru zaštitu protiv hrđe.

Pozor: Patina se taloži sa svakim procesom kuhanja i ojačava ove karakteristike. Kada se stvori patina, wok se više se smije čistiti abrazivnim sredstvima. To uklanja patinu i onda wok treba iznova spaliti.

Postoje različite metode kako spaliti wok. Preporučujemo metodu pećnice:

1. Najprije zagrijte pećnicu na najvišu moguću temperaturu.
2. Natrljajte wok iznutra i izvana s malo ulja. Ne trljajte ručku od nehrđajućeg čelika. Možete koristiti bilo koje ulje. Laneno ulje je pritom osobito prikladno.
3. Stavite wok u zagrijanu pećnicu, najbolje na srednju rešetku. Aluminijska folija na dnu pećnice sakupit će ulje koje eventualno kapne.

4. Nakon 20 minuta izvadite wok i ostavite ga oko 5 minuta da se ohladi.

5. Ponovite korake 2 – 4 tri do četiri puta.

Vaš wok sada ima dovoljno patine da u njemu možete koristiti i kisele namirnice / tekućine. Bez prirodne patine trebalo bi kuhati samo s dovoljno ulja i ne obrađivati kisele namirnice kao npr. agrume ili rajčice.

PRIMJENA

Komercijalnu gorivu pastu postavite u sigurnosni plamenik. Nakon paljenja, jačinu plamena možete regulirati kotačićem. Za početak trebalo bi podesiti veliki plamen. U wok stavite dovoljno ulja i pričekaite da se ulje dovoljno zagrije. Sada možete dodati sastojke. Najviše nam se dopada sastojke jesti izravno iz woka i stalno dodavati voku. Tako je manje sastojaka u woku i sastojci će se brže skuhati. Drveni štapići su idealni jer ne oštećuju patinu.

ČIŠĆENJE

Wok najbolje natrljajte kuhinjskim papirom dok je još vruć. Deterđent nije potreban. To može odvojiti još tanku patinu. Namakanje u vodi ili pranje u perilici posuđa su tabu za upečeni wok. Rešo možete čistiti deterđentom za pranje posuđa, ali kuhinjski papir je dovoljan. Ako morate koristiti deterđent za čišćenje woka, nakon toga dobro osušite patinu i

natrljajte s nekoliko kapi ulja.

ZBRINJAVANJE

Svi dijelovi mogu se reciklirati.

RO

Instrukțiuni pentru întreținere & siguranță

Stimate client kela,

felicități pentru achiziționarea unui produs de înaltă calitate marca kela. Pentru a vă putea bucura mulți ani de acesta, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, indicații privind utilizarea și întreținerea, precum și recomandările legate de siguranță.

Cu Mini Wok vă puteți bucura de mâncăruri delicioase la wok – spontane, obraznice și fără griji. Pentru o dată ceva diferit de raclette și compania. Fie spontan, cu orice aveți în frigider, fie planificat cu familia sau prietenii. Fiecare poate combina ingredientele individual cu mini wok-ul său, în funcție de propriul gust.

De ce să nu mâncați direct din wok cu bețișoarele și să vă refaceți continuu ingredientele? Legume, fructe de mare ... Nu există limite pentru ideile dumneavoastră. Fie pe balcon, pe terasă, în grădină sau în interior – vara sau iarna. Bucurați-vă de gătitul natural în wok, așa cum se face în Asia de sute de ani.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Nu lăsați niciodată Mini Wok nesupravegheat în timpul utilizării, mai ales dacă sunt prezenți copiii!

ARZĂTOR CU PASTĂ COMBUSTIBILĂ

Indicații pentru utilizare

1 Deschideți arzătorul (închizător rotativ).

2 Introduceți pasta combustibilă. Scoateți capacul.

Vă rugăm să țineți cont de următoarele: Pentru siguranța dumneavoastră, utilizați numai paste combustibile adecvate. Recomandarea noastră: Pastă combustibilă kela Nr. art. 63018

3 închideți arzătorul, introduceți-l în reșoul potrivit și aprindeți-l.

4 Reglați intensitatea arderii cu ajutorul închizătorului.

Vă rugăm să țineți cont de următoarele: Nu lăsați copiii niciodată nesupravegheați în preajma aparatului.

Pericol de ardere – vă rugăm țineți cont de următoarele: Nu turnați apă în uleiul încins! Atenție: Carnea conține deseori multă apă și astfel poate exista riscul să sară picături de ulei. Aveți grijă ca pe flacăra deschisă a reșoului să nu ajungă picături de grăsime.

Pericol de ardere!

DESPACHETAREA – CURĂȚAREA – COACEREA WOK-ULUI ÎNAINTE DE A-L FOLOSI PENTRU PRIMA DATĂ

Despachetați toate piesele și îndepărtați orice material de ambalare.

Wok-ul din oțel este albăstrit și umezit cu ulei pentru a preveni ruginirea în timpul depozitării și în drumul său spre dumneavoastră.

Curățați bine wok-ul din oțel. Folosiți apă caldă, o perie și lichid de spălat. Se pot folosi și vată de oțel sau alți bureți abrazivi.

Uscați wok-ul cu hârtie de bucătărie.

Acum wok-ul este copt. Uleiul este supraîncălzit, se descompune și formează un strat natural de culoare maro închis spre negru pe suprafața de oțel – patina. Această are proprietăți antiaderente naturale și oferă o bună protecție împotriva ruginii.

Atenție: Patina se formează în continuare cu fiecare proces de gătire și întărește proprietățile. Odată ce s-a format patina, wok-ul nu mai trebuie curățat cu obiecte abrazive. În caz contrar, acestea vor îndepărta patina și wok-ul va trebui să fie copt din nou.

Există diferite metode de coacere a wok-ului. Noi vă recomandăm metoda cuptorului:

1. Mai întâi încălziți cuptorul la cea mai mare temperatură posibilă.

2. Ungeți wok-ul în interior și în exterior cu puțin ulei. Nu și mânerul din oțel inoxidabil. Se pot folosi toate uleiurile. Uleiul de in este deosebit de bun pentru acest lucru.
3. Așezați wok-ul în cuptorul încălzit, de preferință pe raftul din mijloc. Folia de aluminiu de pe fundul cuptorului va absorbi orice ulei care se scurge.
4. După 20 de minute, scoateți wok-ul și lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 5 minute să se răcească.
5. Repetați pașii 2. - 4. de trei sau patru ori.

Wok-ul dvs. a format acum o patină suficientă pentru a putea fi folosite chiar și alimente/lichide acide. Fără patina naturală, trebuie să gătiți doar cu suficient ulei și să evitați alimentele acide, cum ar fi de ex. citricele sau roșiile.

APLICARE

Nu este nevoie de o utilizare în cazul în care nu se poate folosi: Luați o pastă de combustibil disponibilă în comerț și puneți-o în arzătorul de siguranță. După aprindere, puteți regla intensitatea flăcării cu ajutorul glisorului rotativ. La început trebuie setată o flacără mare. Adăugați suficient ulei în wok și așteptați până când uleiul se încălzește. Acum puteți adăuga ingredientele. Cel mai mult ne place când mâncăm ingredientele direct din wok și continuăm să adăugăm altele noi. În acest fel, este mai

пуțin în wok și ingredientele sunt гата mai repede. Bețișoarele din lemn sunt идеални за това, че не се влошават патината.

CURĂȚAREA

Идеално е да се чисти wok-ul cu hârtie de bucătărie cât timp este fierbinte. Lichidul de spălat nu este necesar. Acest lucru poate îndepărta o patină care este încă subțire. Înmuierea în apă sau folosirea mașinii de spălat vase sunt tabu pentru tigăile și wok-urile arse. Puteți curăța rechaudul cu lichid de spălat, dar hârtia de bucătărie va fi suficientă. Dacă ați mai folosit lichid de spălat pentru a curăța wok-ul, uscați bine patina și frecați-o cu câteva picături de ulei.

ELIMINAREA:

Toate piesele pot fi introduse în sistemul de reciclare.

BG

Указания за поддръжка и безопасност

Уважаеми клиенти на kela,

Поздравяваме ви за покупката на вашия висококачествен и дълготраен продукт от фирма kela. За да ви доставя той радост още много години напред, прочетете предоставената по-надолу информация, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.

С мини уока можете да се насладите на вкусна уок храна – спонтанно, дръзко и безгрижно. Нещо различно от раклет и др. Спонтанно – с всичко, което хладилникът Ви предлага в момента, или планирано – със семейството или с приятели. Всеки може да комбинира съставките индивидуално със своя мини уок според собствените си вкусове.

Яжте с пръчици директно от уока и непрекъснато допълвайте съставките си. Зеленчуци, морски дарове ... Няма граници за идеите Ви. Дали на балкона, терасата, в градината, или в къщата – през лятото и през зимата. Насладете се на най-естественото готвене в уок, точно както се прави в Азия от стотици години.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

По време на употреба никога не оставяйте мини уока без надзор, особено когато има деца!

УРЕД ЗА ФОНДИУ С ГОРИВНА ПАСТА

Указания за употреба

- 1 Отворете горивната камера (отвъртете запушалката).
- 2 Сложете обезопасената горивна паста. Отворете опаковката, като махнете капачката.
Моля, обърнете внимание: За ваша безопасност използвайте само подходящи обезопасени горивни пасти. Нашата препоръка: Обезопасена горивна паста на kela арт. № 63018
- 3 Затворете горивната камера, поставете я в подходящо решо и я запалете.
Моля, обърнете внимание: Използвайте само подходящи решо със стабилна и надеждна поставка.
- 4 Регулирайте силата на пламъка с плъзгащата се заслонка.

Моля, обърнете внимание: Никога не оставяйте децата без надзор в близост до уреда.

Опасност от изгаряне – моля, внимавайте:

Не наливайте вода в горещата мазнина! **Внимание:** Месото често съдържа голямо количество течност, от която се образуват пръски. **Внимавайте** в открития пламък на решото да не покапе течна мазнина. **Опасност от пожар!**

РАЗОПАКОВАНЕ – ПОЧИСТВАНЕ – СЪЗДАВАНЕ НА НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ ЧРЕЗ ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНА ОБРАБОТКА НА ПОВЪРХНОСТТА С МАЗНИНА (ОМАСЛЯВАНЕ) НА УОКА ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.

Разопакувайте всички части и махнете всякакъв опаковъчен материал.

Стоманеният уок е покрит със защитен слой и омаслен, за да се предотврати ръждясването по време на съхранение и по пътя към Вас.

Почистете добре стоманения уок. Вземете гореща вода, четка и препарат за съдове. Могат да се използват и стоманена вата или други абразивни гъби. Подсушете уока с кухненска хартия.

Сега следва омасляването.

По време на този процес мазнината се прегрява, разтопява се и образува естествен тъмнокафяв до черен слой върху стоманената повърхност – патината. Тя има естествено незалепащо свойство и предлага добра защита от ръжда.

Внимание: Патината се развива допълнително с всеки процес на готвене и укрепва свойствата. След като се образува патина, уокът не трябва повече да се почиства с абразивни предмети. В противен случай те ще премахнат патината и уокът ще трябва да се омасли отново.

Има различни методи за омасляване на уока.

Препоръчваме метода във фурната:

1. Първо загрейте фурната до възможно най-високата температура.
2. Натрийте уока отвътре и отвън с малко мазнина. Не и дръжката от неръждаема стомана. Може да се използват всякакви мазнини. Лененото масло е особено добро за това.
3. Поставете уока в предварително загрятата фурна, за предпочитане на средната решетка. Алюминиевото фолио на дъното на фурната ще абсорбира евентуалната капеща мазнина.
4. След 20 минути извадете уока и го оставете да се охлади за около 5 минути.
5. Повторете стъпки 2 – 4. три до четири пъти.

Вашият уок вече е развил достатъчна патина, така че да могат да се използват и кисели храни/течности.

Без естествената патина трябва да готвите само с достатъчно мазнина и да избягвате кисели храни, като например цитрусови плодове или домати.

УПОТРЕБА

Вземете налична в търговската мрежа горивна паста и я поста-

вете в обезопасената горелка. След запалване можете да регулирате интензивността на пламъка с въртящия се плъзгач.

В началото трябва да се настрои голям пламък. Сложете достатъчно мазнина в уока и изчакайте, докато мазнината се загрее. Сега можете да добавите съставките. Харесва ни най-много, когато ядем съставките направо от уока и продължаваме да добавяме нови. Така има по-малко в уока и съставките са готови по-бързо. Дървените пръчици са идеални, тъй като няма да повредят патината.

ПОЧИСТВАНЕ

В идеалния случай избършете уока с кухненска хартия, докато е още горещ.

Не е необходим препарат за миене на съдове. Той може да разтвори все още тънката патина.

Накисването във вода или съдомиялната машина е табу за омаслените тигани и уокове.

Можете да почистите преносимата печка с препарат за миене на съдове, но кухненската хартия е достатъчна.

Ако все пак сте използвали препарат за миене на съдове, за да почистите уока, подсушете добре патината и я натрийте с няколко капки мазнина.

ИЗХВЪРЛЯНЕ:

Всички части могат да се подават в кръговрат на материалите.

CN

保养与安全说明

亲爱的可乐顾客,

我们祝贺您从 kela 购买了经久耐用的优质产品。为了享受多年,请阅读以下产品信息、使用和保养说明以及安全建议。

使用迷你炒锅,享用美味炒菜——随心搭配、随时畅享。偶尔尝试一下与大锅饭完全不同的体验。既可以随时利用冰箱里的现有食材制作美味,也可以在充分采购食材后与亲友共享美味。利用迷你炒锅,随心添加食材,满足个人口味。

您可以一边吃,一边往锅里添加食材。蔬菜、海鲜等。您可随心搭配各种食材。无论是在阳台、露台、花园还是在房子里,也无论夏季还是冬季。

安全提示

使用迷你炒锅时,不得离人,尤其是有儿童在场时!

安全贴
刻录机

使用说明

- 1 旋转打开燃烧器的盖子(螺旋盖)。
- 2 放入安全燃料膏。撕下密封纸。**请注意:**为保证您的安全,请务必使用匹配的安全燃料膏。推荐: Kela 安全燃料膏,产品编号: 63018
- 3 盖上燃烧器,放置于匹配的锅具下方,并点燃燃烧器。
- 4 可以通过移动手柄调节火力大小。**请注意:**请勿让儿童未经看管独自靠近设备。

燃烧危险——请您注意:严禁将水倒入热油中!小心:肉经常会有很多液体,可能会造成喷溅。请注意,油脂不能滴到酒菜保暖器的明火上。**燃烧危险!**

拆除包装 - 清洁 - 在首次使用前先开锅

拆除所有部件的包装,并清理所有包装材料。

锅锅有蓝色涂层,且已抹油,以免在存放期间及运输途中生锈。

彻底清洁锅锅。请使用热水、刷子和洗洁精。也可使用钢丝棉或其他含砂百洁布。

请用厨房纸擦干炒锅。

现在才开始开锅。此时应先使油过热,进行分解,并在钢表面上形成天然深棕色甚至黑色的涂层——包浆。它具有天然的不粘特性,且提供了良好的防锈保护。

注意:包浆会随着每一次的烹饪而增强,从而加强其特性。如已形成包

浆,则不得再用有研磨效果的物体清洁炒锅。否则它将去除包浆,从而导致不得不再次开锅。

炒锅还有其他不同方法进行开锅。我们推荐使用烤箱烘烤法:

1. 首先,将您的烤箱预热至最高温度。
2. 用少许油涂抹炒锅内外部。不得涂抹不锈钢把手。可使用任何一种食用油。亚麻籽油特别适合于此。
3. 将炒锅放入已预热好的烤箱中,最好放置于中层。烤箱底部的铝箔可收集可能滴落的油。
4. 请在 20 分钟后取出炒锅,并冷却 5 分钟左右。
5. 请重复第 2-4 步三到四次。

现在,您的炒锅已形成足够的包浆,也可烹饪酸性食物/液体。如炒锅没有天然包浆,则只能用足够的油进行烹饪,且不得烹饪酸性食物,例如柑橘类水果或西红柿。

使用方法:

取一块市面上通用的固体燃料,并将其放置于安全燃烧器内。点火后,可用旋转滑块调节火焰强度。起初应使用大火。

往炒锅内倒入足量的油,并等待油热。现在可加入食材。食材可以随吃随加。食材越少,熟得越快。最好使用木筷子,因为它不会损伤包浆。

清洁

最好趁热用厨房纸擦拭炒锅。不需要洗洁精。它可能会溶解掉尚薄的包浆。

已开锅的平底锅和炒锅不得浸泡在水中或放在洗碗机内。

酒菜保温器可用洗洁精清洁，但一般厨房纸就够了。

但如您仍用洗洁精清洁了炒锅，那么请充分擦干包浆，并涂抹几滴油。

废弃处理：

所有部件都可进行循环回收。



9000191-2023-07

Keck & Lang GmbH

Nordring 1

89558 Boehmenkirch

Germany

www.kela.de