

NL

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - GEBRUIKSAANWIJZING

CONTACT MET LEVENSMIDDELEN Onze wok voldoet aan alle richtlijnen van de Europese Unie en is getest op voedselveiligheid.
LEVERINGSOMVANG Controleer of uw roestvrijstaal wok een ovenvaste deksel in perfecte staat zijn. Als u vragen heeft, kunt u ons mailen op support@reishunger.de. **GARANTIE** De garantie is 24 maanden geldig en dekt gebreken die het product al had op het moment van aankoop. De aansprakelijkheid vervalt in geval van oneigenlijk gebruik, ongeoorloofde wijziging van het product of onvoldoende bewaking van onderdelen van het apparaat die aan slijtage onderhevig zijn. **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES** Het voedsel is zeer heet op het fornuis en in de oven, dus raak het alleen aan met ovenwanten of ovenhandschoenen. Direct contact met de huid kan blaren veroorzaken. **MOGELIJKE GEBRUIKERS** Onze premium wok en deksel zijn geschikt voor alle soorten fornuizen en ook voor de oven tot 220°C. Als u de wok wilt gebruiken om te bakken, vul hem dan voor de helft met frituurolie. Zorg ervoor dat uw voedsel droog is. Vul de wok alleen met voldoende frituurvoer zodat er geen olie overloopt. Bak voorzichtig, de hete olie kan verwondingen veroorzaken. **VOOR HET EERSTE GEBRUIK** Voordat u met uw nieuwe keukengenoot gaat koken, spoelt u hem af met water en droogt u hem goed af. Vul je wok met ruim water en kook hem ongeveer 10 minuten - dan is hij klaar voor het eerste gebruik! Inbranden is niet nodig.

INSTRUCTIES

- 1 Controleer voor elk kookavontuur of de bodem van de wok vrij is van water en olieresten om verkleuring te voorkomen.
- 2 Verhit je wok 2 tot 3 minuten op een laag tot middelhoog vuur, voeg de olie toe en verhit nog eens 2 tot 3 minuten – zo krijg je optimale antikleef-eigenschappen.
- 3 Bak de ingrediënten één voor één in de wok, schuif ze naar de rand en bak de saus in het midden. Breng op smaak en geniet van je wokgerecht!
- 4 Opmerking: De wok moet op een lage tot middelhoog temperatuur worden gebruikt. Verhit je wok ook niet te lang zonder inhoud en vermijd sterk zuurhoudende voedingsmiddelen.

SCHOONMAKEN Maak uw wok onmiddellijk na het afkoelen schoon met water, een beetje commercieel afwasmiddel en de zachte kant van uw spons. Als hij erg vuil is, laat hem dan weken en herhaal het proces. U kunt de buitenkant van uw wok schoonmaken met roestvrijstaalreiniger. Als de wok voortdurend oververhit is, kan het roestvrij staal op natuurlijke wijze verkleuren. Wij raden aan te reinigen met een standaard reiniger voor roestvrij staal. Zorg ervoor dat de watertemperatuur is ongeveer gelijk aan die van de wok om te voorkomen dat het materiaal onder spanning komt te staan. Droog zorgvuldig af, zodat het vrij is van waterresten en bewaar het op een droge, vochtvrije plaats. **VERWIJDERING** Doe deze wok aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar breng hem naar een inzamelpunt voor recycling. Gooi de verpakking gescheiden van de wok bij het papieraflat.

PL

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - INSTRUKCJA OBSŁUGI

KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ Nasz wok spełnia wszystkie dyrektywy Unii Europejskiej i został przetestowany pod kątem zgodności z żywnością. **ZAKRES DOSTAWY** Prosimy o sprawdzenie woka ze stali nierdzewnej i pokrywy żaroodpornej, aby upewnić się, że wszystko jest w idealnym stanie. Jeśli pojawią się jakiekolwiek pytania, wyszczarczy napis do nas na adres support@reishunger.de. **GWARANCJA** Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące i obejmuje wady, które produkt miał już w momencie zakupu. Odpowiedzialność wygasza w przypadku niewłaściwego użytkowania, nieautoryzowanej modyfikacji produktu lub nieodpowiedniego monitorowania części urządzeń podlegających zużyciu. **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA** Potrawy na kuchence i w piekarniku są bardzo gorące, dlatego proszę dotykać je tylko w rękawicach kuchennych lub piekarniczych. Bezpośredni kontakt ze skórą może spowodować powstanie pęcherzy. **MOŻLIWE UŻYTKI** Nasz wok premium i pokrywa nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek, a także do piekarnika do 220°C. Jeśli chcesz użyć woka do smażenia, wypełnij go do połowy olejem do smażenia. Upewnij się, że potrawy są suche. Napełnij wok tylko taką ilością jedzenia do smażenia, aby nie rozlał się olej. Smaż ostrożnie, gorący olej może spowodować obrażenia. **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM** Zanim zaczniesz gotować ze swoim nowym kuchennym towarzyszem, opłucz go wodą i dokładnie wysusz. Napełnij swój wok dużą ilością wody i gotuj go przez około 10 minut - wtedy jest gotowy do pierwszego użycia! Spalanie nie jest konieczne.

INSTRUKCJE

- 1 Przed każdą przygodą z gotowaniem upewnij się, że dno woka jest wolne od wody i pozostałości oleju, aby uniknąć przebarwień.
- 2 Podgrzewaj swój wok przez 2 do 3 minuty na małym lub średnim ogniu, dodaj olej i podgrzewaj przez kolejne 2 do 3 minuty – to da ci optymalne właściwości nieprzywierające.
- 3 Podśmazaj składniki po kolei w swoim woku, odsuwając je na brzegi i smażąc sos na środku. Dopraw do smaku, a następnie ciesz się swoim ryżem!
- 4 Uwaga: Wok powinien być używany w niskiej lub średniej temperaturze. Nie należy również podgrzewać zawartości woka.

CZYSTOŚĆ Natychmiast po osiągnięciu wyczyść wok wodą, odrobina dostępnego w handlu płynu do mycia naczyń i miękką stroną gąbki. Jeśli jest bardzo brudny, pozwól mu się namoczyć i powtóż proces. Zewnętrzna strona woka można wyczyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Jeśli wok jest stale przegrzewany, stal nierdzewna może się naturalnie odbarwić. Zalecamy czyszczenie za pomocą standardowego środka do czyszczenia stali nierdzewnej. Upewnij się, że temperatura wody jest mniej więcej taka sama jak temperatura woka, aby uniknąć naprężenia materiału. Na koniec dokładnie wysusz, tak aby był wolny od pozostałości wody i przechowywać w suchym miejscu, wolnym od wilgoci. **ROZŁADUNEK** Po zakończeniu eksploatacji nie należy wyrzucać tego woka do normalnych odpadów domowych, lecz oddać go do punktu zbiórki surowców wtórnego. Opakowanie wyrzucać oddzielnie od woka do odpadów papierowych.

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
28.04.2023



Modell-Nr. / Model Nr. / Numéro de modèle / Número de modelo / Numero di modello / Model-nummer / Numer modelu: 543-32

REISHUNGER.COM

DE

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - BEDIENUNGSANLEITUNG



KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Unser Wok erfüllt alle Richtlinien der Europäischen Union und wurde auf Lebensmittelverträglichkeit geprüft.



LIEFERUMFANG

Bitte prüfe deinen Edelstahl-Wok und den ofenfesten Deckel, um dich zu vergewissern, dass alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollten Fragen auftauchen, schicke uns einfach eine E-Mail an support@reishunger.de.



GEWÄHRLEISTUNG

Die Gewährleistung beläuft sich auf 24 Monate und deckt Mängel ab, die das Produkt bereits zum Zeitpunkt des Kaufs hatte. Die Haftung erlischt bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, eigenmächtiger Veränderung des Produkts oder mangelhafter Überwachung von Geräteteilen, die einem Verschleiß unterliegen.



SICHERHEITSHINWEISE

Der Wok wird auf dem Herd und im Ofen sehr heiß, bitte nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen anfassen. Bei direktem Kontakt mit der Haut können Brandblasen entstehen.



EINSATZMÖGLICHKEITEN

Unser Premium Wok und der Deckel sind für alle Herdarten und auch für den Ofen bis 220°C geeignet. Wenn du den Wok zum Frittieren nutzen möchtest, füll ihn zur Hälfte mit Frittiergelee. Achte darauf, dass dein Frittiergelee trocken ist. Füll es nur so viel Frittiergelee in den Wok, dass kein Öl überschwappt. Frittieren vorsichtig, das heiße Öl kann Verletzungen verursachen.



VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Bevor du mit deinem neuen Küchenbegleiter loskochen kannst, spül ihn mit Wasser ab und trockne ihn gründlich. Füll deinen Wok mit reichlich Wasser und lasse es für etwa 10 Minuten kochen – danach ist er startklar für seinen ersten Einsatz! Ein Einbrennen ist nicht notwendig.



ANLEITUNG

- 1 Stelle vor jedem Kochabenteuer sicher, dass der Wokboden frei von Wasser- und Ölrückständen ist, um Verfärbungen zu vermeiden.
- 2 Erwärmte deinen Wok für 2 bis 3 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze, gebe das Öl hinzu und erwärme es für weitere 2 bis 3 Minuten – so erzielst du optimale Antihafteigenschaften.
- 3 Brate die Zutaten nacheinander in deinem Wok an, schiebe sie an den Rand und röste die Sauce in der Mitte an. Abschmecken und dann guten Reishunger!
- 4 Hinweis: Der Wok sollte bei niedriger bis mittlerer Temperatur genutzt werden. Außerdem solltest du deinen Wok nicht über längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und auf stark säurehaltige Lebensmittel verzichten.



REINIGUNG

Reinige deinen Wok direkt nach kurzem Abkühlen mit Wasser, etwas handelsüblichem Spülmittel und der weichen Seite deines Schwammes. Bei starken Verschmutzungen einweichen lassen und den Vorgang wiederholen. Von außen kannst du deinen Wok mit Edelstahlreiniger bearbeiten. Bei einer andauernden Überhitzung des Woks, kann eine natürliche Verfärbung des Edelstahls eintreten. Wir empfehlen hier die Reinigung mit handelsüblichem Edelstahlreiniger. Achte darauf, dass die Wassertemperatur in etwa der des Woks entspricht, um Materialbeanspruchungen zu vermeiden. Zum Schluss sorgfältig abtrocknen, sodass er frei von Wasserrückständen ist, und frei von Feuchtigkeit an einem trockenen Ort lagern.



ENTSORGUNG

Diesen Wok am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsmüll geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt abgeben. Die Verpackung trennen vom Wok im Papiermüll entsorgen.

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - INSTRUCTION MANUAL

CONTACT WITH FOOD Our wok complies with all European Union directives and has been tested for food compatibility. **SCOPE OF DELIVERY** Please check your stainless steel wok and ovenproof lid to make sure that everything is in perfect condition. If there are any questions, do not hesitate to send our customer support an e-mail via support@reishunger.de. **WARRANTY** The warranty is valid for 24 months and covers defects that the product already had at the time of purchase. Liability expires in the event of improper use, unauthorised modification of the product or inadequate monitoring of parts of the device that are subject to wear and tear. **SAFETY INSTRUCTIONS** The food is very hot on the cooker and in the oven, so please only touch it with oven mitts or oven gloves. Direct contact with the skin may cause blisters. **FIELDS OF APPLICATION** Our premium wok and lid are suitable for all types of cooker and also for the oven up to 220°C. If you want to use the wok for frying, fill it halfway with frying oil. Make sure that your food is dry. Only fill the wok with enough frying food so that no oil spills over. Fry carefully, the hot oil can cause injuries. **BEFORE FIRST USE** Before you can start your first cooking session, rinse it off with water and dry it thoroughly. Fill your wok with water and let it boil for 10 minutes – now your wok is ready to rock! Burning in the wok is not necessary.

INSTRUCTIONS

- 1 Please make sure that the bottom of the wok is free of water and oil before each cooking session to avoid stains.
- 2 Heat your wok for 2 to 3 minutes at low to medium temperature, add the oil and heat it for additional 2 to 3 minutes – this enables your wok to give you its best non-stick performance.
- 3 Fry your ingredients in your wok, cast them aside and fry the sauce in the middle, season it and enjoy!
- ! Note: Your wok should be used at low to medium temperature. Please avoid heating up your wok for a longer time without food and avoid highly acidic foods.

CLEANING Clean your wok immediately after it has cooled down with water, a little commercial washing-up liquid and the soft side of your sponge. If it is very dirty, let it soak and repeat the process. You can clean the outside of your wok with stainless steel cleaner. If the wok is constantly overheated, the stainless steel may discolour naturally. We recommend cleaning with a standard stainless steel cleaner. Make sure the water temperature matches roughly the wok temperature to avoid material stresses. Finally dry off your wok thoroughly and store it in a dry place. **DISPOSAL** Do not put this wok in the normal household waste at the end of its life, but take it to a recycling collection point. Dispose of the packaging separately from the wok in the paper waste.

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - MODE D'EMPLOI

CONTACT AVEC LES ALIMENTS Notre wok répond à toutes les directives de l'Union européenne et a été testé pour sa compatibilité avec les aliments. **ETENDUE DE LA LIVRAISON** Veuillez vérifier votre wok en acier inoxydable et son couvercle résistant au four afin de vous assurer que tout est en parfait état. Si tu as des questions, n'hésite pas à nous envoyer un e-mail à support@reishunger.de. **GARANTIE** La garantie s'élève à 24 mois et couvre les défauts que le produit présentait déjà au moment de l'achat. La responsabilité s'éteint en cas d'utilisation non conforme, de modification arbitraire du produit ou de surveillance insuffisante des pièces de l'appareil soumises à l'usure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ Le four et la cuisinière sont très chauds, veuillez les manipuler uniquement avec des maniques ou des gants de four. En cas de contact direct avec la peau, des brûlures peuvent se produire. **POSSIBILITÉS D'UTILISATION** Notre wok premium et son couvercle conviennent à tous les types de cuisinières et également au four jusqu'à 220°C. Si tu veux utiliser le wok pour faire frire des aliments, remplis-le à moitié d'huile de friture. Veille à ce que tes aliments à frire soient secs. Ne mets que la quantité d'aliments à frire nécessaire dans le wok pour éviter que l'huile ne déborde. Fais attention à la friture, l'huile chaude peut provoquer des blessures. **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** Avant de commencer à cuire avec ton nouveau compagnon de cuisine, rince-le à l'eau et séche-le soigneusement. Remplis ton wok d'une grande quantité d'eau et laisse-le bouillir pendant environ 10 minutes - il est ensuite prêt pour sa première utilisation ! Il n'est pas nécessaire de le faire brûler.

INSTRUCTIONS

- 1 Avant chaque aventure culinaire, assure-toi que le fond du wok est exempt de résidus d'eau et d'huile afin d'éviter toute décoloration.
- 2 Fais chauffer ton wok pendant 2 à 3 minutes à feu doux ou moyen, ajoute l'huile et fais chauffer pendant 2 à 3 minutes supplémentaires – tu obtiendras ainsi des propriétés antiadhésives optimales.
- 3 Fais revenir les ingrédients l'un après l'autre dans ton wok, pousse-les vers les bords et fais revenir la sauce au milieu. Assaisonne et ensuite, régale-toi !
- ! Remarque : le wok doit être utilisé à température basse ou moyenne. En outre, tu ne dois pas faire chauffer ton wok sans contenu pendant une longue période et tu dois éviter les aliments très acides.

NETTOYAGE Nettoie ton wok directement après l'avoir laissé refroidir brièvement avec de l'eau, un peu de liquide vaisselle du commerce et le côté doux de ton éponge. En cas de salissures importantes, laisse tremper et répète l'opération. De l'extérieur, tu peux traiter ton wok avec un nettoyant pour acier inoxydable. Si le wok est continuellement surchauffé, une décoloration naturelle de l'acier inoxydable peut se produire. Nous recommandons ici de le nettoyer avec un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce. Veille à ce que la température de l'eau corresponde à peu près à celle du wok afin d'éviter toute contrainte sur les matériaux. Pour finir, essuie-le soigneusement de manière à ce qu'il soit exempt de résidus d'eau et le stocker dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité. **ÉLIMINATION** Ne pas jeter ce wok en fin de vie avec les déchets ménagers normaux, mais le déposer dans un point de collecte pour le recyclage. Jeter l'emballage séparément du wok dans la poubelle à papier.

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTACTO CON ALIMENTOS Nuestro wok cumple todas las directivas de la Unión Europea y ha sido sometido a pruebas de compatibilidad alimentaria. **ALCANCE DE LA ENTREGA** Compruebe que el wok de acero inoxidable y la tapa para horno estén en perfecto estado. Si tiene alguna duda, envíenos un correo electrónico a support@reishunger.de. **GARANTÍA** La garantía es válida durante 24 meses y cubre los defectos que ya tuviera el producto en el momento de la compra. La responsabilidad se extingue en caso de uso indebido, modificación no autorizada del producto o control inadecuado de las piezas del aparato sometidas a desgaste. **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** Los alimentos están muy calientes en la cocina y en el horno, por lo que se ruega tocarlos sólo con manoplas o guantes de cocina. El contacto directo con la piel puede causar ampollas. **POSIBLES USOS** Nuestro wok y tapa premium son aptos para todo tipo de cocinas y también para el horno hasta 220°C. Si deseas utilizar el wok para freír, llénalo hasta la mitad con aceite para freír. Asegúrese de que los alimentos estén secos. Llene el wok sólo con la cantidad suficiente de alimentos para freír para que no se derrame el aceite. Frié con cuidado, el aceite caliente puede causar lesiones. **ANTES DEL PRIMER USO** Antes de empezar a cocinar con su nuevo compañero de cocina, enjuáguelo con agua y séquelo bien. Llene el wok con abundante agua y hiérvelo durante unos 10 minutos, ¡listo para su primer uso! No es necesario quemarse.

INSTRUCCIONES

- 1 Antes de cada aventura culinaria, asegúrese de que el fondo del wok esté libre de agua y restos de aceite para evitar que se decolore.
- 2 Caliente el wok de 2 a 3 minutos a fuego bajo o medio, añada el aceite y caliéntelo durante otros 2 o 3 minutos, de este modo obtendrá unas propiedades antiadherentes óptimas.
- 3 Friá los ingredientes uno a uno en el wok, empujándolos hacia el borde yriendo la salsa en el centro. Sazona al gusto y ja disfrutar del arroz!
- ! Nota: El wok debe utilizarse a temperatura baja o media. Además, no caliente el contenido del wok.

LIMPIEZA Limpia el wok inmediatamente después de que se haya enfriado con agua, un poco de detergente comercial y la parte suave de la esponja. Si está muy sucio, déjalo en remojo y repite el proceso. Puedes limpiar el exterior del wok con un limpiaador para acero inoxidable. Si el wok se sobrecalienta constantemente, el acero inoxidable puede decolorarse de forma natural. Recomendamos limpiarlo con un limpiaador estándar para acero inoxidable. Asegúrese de que la temperatura del agua es aproximadamente la misma que la del wok para evitar tensiones en el material. Por último, seca con cuidado, para que no queden restos de agua y guárdealo en un lugar seco, sin humedad. **DISPOSICIÓN** No tire este wok a la basura doméstica normal al final de su vida útil, sino llévelo a un punto de recogida de reciclaje. Deseche el embalaje por separado del wok en la basura de papel.

REISHUNGER PREMIUM WOK Ø 32 CM - MANUALE D'ISTRUZIONI

CONTATTO CON GLI ALIMENTI Il nostro wok è conforme a tutte le direttive dell'Unione Europea ed è stato testato per la compatibilità alimentare. **AMBITO DI CONSEGNA** Controllare il wok in acciaio inox e il coperchio da forno per assicurarsi che tutto sia in perfette condizioni. In caso di domande, è sufficiente inviarci un'e-mail all'indirizzo support@reishunger.de. **GARANZIA** La garanzia è valida per 24 mesi e copre i difetti che il prodotto presentava già al momento dell'acquisto. La responsabilità decade in caso di uso improprio, di modifica non autorizzata del prodotto o di controllo inadeguato delle parti del dispositivo soggetto a usura. **ISTRUZIONI DI SICUREZZA** I cibi sono molto caldi sul fornello e nel forno, quindi si prega di toccarli solo con guanti da forno o guanti da cucina. Il contatto diretto con la pelle può provocare vesciche. **POSSIBILI UTILIZZI** Il nostro wok e il nostro coperchio sono adatti a tutti i tipi di fornelli e anche al forno fino a 220°C. Se si desidera utilizzare il wok per friggere, riempirlo per metà con olio per friggere. Assicuratevi che il cibo sia asciutto. Riempire il wok con una quantità di cibo sufficiente a non far fuoriuscire l'olio. Friggete con attenzione, l'olio bollente può causare lesioni. **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO** Prima di iniziare a cuocere con il vostro nuovo compagno di cucina, sciaccuatelo con acqua e asciugatelo accuratamente. Riempite il wok con abbondante acqua e fateelo bollire per circa 10 minuti: è pronto per il primo utilizzo! La combustione non è necessaria.

ISTRUZIONI

- 1 Prima di ogni avventura culinaria, si assicuri che il fondo del wok sia privo di acqua e di residui d'olio per evitare lo scolorimento.
- 2 Scaldate il wok per 2 o 3 minuti a fuoco medio-basso, aggiungere l'olio e riscaldare per altri 2 o 3 minuti per ottenere proprietà antiaderenti ottimali.
- 3 Friggete gli ingredienti uno per uno nel wok, spingendoli ai bordi e friggendo la salsa al centro. Condire a piacere e poi godersi il riso!
- ! Nota: il wok dovrebbe essere usato a una temperatura medio-bassa. Inoltre, non riscaldare il wok per lunghi periodi di tempo senza il suo contenuto ed evitare cibi altamente acidi.

PULIZIA Pulire il wok subito dopo il raffreddamento con acqua, un po' di detergente commerciale e il lato morbido della spugna. Se è molto sporco, lasciatelo in ammollo e ripetete l'operazione. È possibile pulire l'esterno del wok con un detergente per acciaio inossidabile. Se il wok è costantemente surriscaldato, l'acciaio inossidabile può scolorire naturalmente. Si consiglia di pulirlo con un normale detergente per acciaio inossidabile. Assicuratevi che la temperatura dell'acqua sia circa la stessa di quella del wok per evitare di stressare il materiale. Infine, asciugatelo con cura che sia privo di residui d'acqua e conservatelo in un luogo asciutto, senza umidità. **SMALTIMENTO** Non gettare il wok nei normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma portarlo in un punto di raccolta per il riciclaggio. Smaltire l'imballaggio separatamente dal wok nei rifiuti cartacei.