



*Wok*



<b>D</b>	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4-8
<b>GB</b>	Instructions for use and care	Page	9-13
<b>F</b>	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	14-18
<b>NL</b>	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	19-23
<b>I</b>	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	24-28
<b>E</b>	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	29-33
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	34-38
<b>TR</b>	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	39-43
<b>RUS</b>	Инструкции по применению и уходу	Страница	44-49

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fissler Wok. Ihr Wok vereint die jahrhundertlange Tradition eines fernöstlichen Kochgerätes mit modernem Design und westlicher Herdtechnik. Er eröffnet Ihnen eine neue Welt des Kochens: mit tausend Köstlichkeiten einer exotischen Esskultur.

Auch heimische Gerichte und westliche Zubereitungen sind in Ihrem Wok möglich. Ein Universalkochgerät, in dem Sie vieles einfacher und schonender garen können. Und noch eine Eigenschaft Ihres Fissler Woks werden Sie schätzen lernen: er ist ein geselliger Typ. Stellen Sie ihn zum Servieren einfach auf den Tisch und er sorgt schnell für eine Runde fröhlicher Genießer.

### *Welche Gerichte können Sie in Ihrem Wok zubereiten:*

Weil Ihr Wok Topf und Pfanne in einem ist, können Sie darin die unterschiedlichsten Gerichte und Speisen garen:

- Gerichte der asiatischen Küche
- Gemüse-, Nudel- oder Reispfannen
- Fleischgerichte, wie z.B. in Streifen oder Würfel geschnittenes Fleisch
- Frittiertes, z.B. Fleisch, Gemüse, Obst und Teigwaren
- Suppen

### *Allgemeine Hinweise für alle Woks*

- Woks mit Kunststoffgriffen sind generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet. Bei Woks mit Metallgriffen empfehlen wir, insbesondere auf Gasherden oder im Backofen immer einen geeigneten Handschutz zu benutzen.
- Achten Sie bei der Benutzung des Woks immer auf einen sicheren und zentrischen Stand auf der Herdplatte.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden darf der Wok maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Nur hochoverhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht, maximal 200 °C.
- Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und den Herd bereits vor Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Wokbodens entsprechen oder kleiner sein.

## Wirksamer Bodendurchmesser und Kochplattengröße

Bezeichnung	“wirksamer Bodendurchmesser“ Induktion	Kochplattengröße
Edelstahl-Wok Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Edelstahl-Wok Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Edelstahl-Wok Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Versiegelter Wok Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- Der dicht schließende Deckel kann sich im Einzelfall beim Abkühlen am Topf festsaugen; um das zu vermeiden, wischen Sie Wok- und Deckelrand vor dem Abkühlen trocken. Sollte sich der Deckel trotzdem einmal festsaugen, lösen Sie den Unterdruck durch nochmaliges kurzes Erhitzen des Woks.
- Bitte verwenden Sie Ihren Glasdeckel nicht im Backofen.
- Kühlen Sie Ihren heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Nach mehrmaligem Gebrauch des Woks kann sich der Kunststoffgriff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem geeigneten Schraubenzieher nach.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile von Fissler aus.
- Salz niemals in kaltes Wasser sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Wokboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht mehr beseitigen, haben jedoch auf Funktions- und Kocheigenschaften keinen Einfluss.
- Bei Verwendung des Woks im Backofen (nur mit Edelstahlgriffen) heizen Sie den Backofen nicht über 220°C auf und verwenden Sie beim versiegelten Wok nicht die Grillfunktion.
- Glaskeramikkochfeld: Um Kratzer auf dem Glaskeramikkochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihren Wok beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Beim versiegelten Wok mit freiliegendem Aluminiumboden, kann es auf Glaskeramikkochfeldern beim Hin- und Herschieben des Woks zu Abriebspuren auf den Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger entfernt werden.
- Den Wok niemals überhitzen. Der Wok darf nicht länger als 2 min. leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich dessen Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion aber nicht. Im Extremfall kann der Boden geschädigt werden. In diesem Fall den Wok niemals von der Kochstelle nehmen. Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Im Fall einer Überhitzung den Wok niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch austretendes heißes Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.

## D **Gebruuchs- und Pflegeanleitung**

- **Boden:** Sie können Ihren Wok grundsätzlich auf allen herkömmlichen Elektro- und Gasherden verwenden. Der Boden schließt mit Ihrem Glaskeramikkochfeld oder der Kochplatte plan ab und besitzt beste Kocheigenschaften. Beim Kochen nimmt Ihr Wok die Wärme schnell auf, verteilt sie gleichmäßig auf dem Boden und hat eine gute Wärmespeicherung. Besitzen Sie einen Wok mit cookstar Allherdboden oder ist im Bodenstempel das Wort „Induction“ eingeprägt, können Sie diesen auf allen Herdarten inklusive Induktion verwenden.
- **Induktionskochfeld:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisungen des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Wokgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein (siehe Tabelle), da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld nicht auf den Wokboden anspricht.

### *Hinweise für versiegelte Woks*

- Vor dem ersten Gebrauch den Wok gründlich spülen und mit Wasser zwei Minuten auskochen.
- **Weiterer Gebrauch:**
  1. Wok mit wenig Fett ausreiben (3–4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
  2. auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdleistung), das Bratgut in den Wok geben und von allen Seiten braten.
- Ist der Wok antihaftversiegelt, niemals mit einem Messer darin schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände zum Wenden benutzen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie den versiegelten Wok niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf.
- Beim Gebrauch im Backofen den Wok nicht über 220 °C aufheizen und nicht die Grillfunktion benutzen. Eine Überhitzung des Woks beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen Sie ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Für eine lange Lebensdauer des Woks empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Putzmittel.
- Sie sollten den Wok nicht in die Spülmaschine geben, da die Spülmittel das Material und die Antihaftversiegelung angreifen.
- Nach der Reinigung und vor jedem Gebrauch den Wok mit etwas Speiseöl ausreiben.
- Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel nicht im Wok aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Nichtbeachten kann zu Schäden an der Versiegelung führen.

## Spezielle Hinweise zum versiegelten luno® Wok

Der luno® Wok besitzt intelligente Hitzepuffer, die für eine angenehme Temperatur des Griffs sorgen.

### Wirkung der Hitzepuffer:

Die O-Ringe aus Silikon an den Griffen nicht der Gasflamme aussetzen.



Ein Verlust der O-Ringe bedeutet keine Einschränkung der Funktion der Hitzepuffer und des Kochgeschirrs.

## Hinweise für den unversiegelten Wok

- Den Wok vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen und anschließend mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen.
- Woks aus Edelstahl sind spülmaschineneeignet. Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industrielspülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger. Im Laufe der Zeit auftretende Farbveränderungen an den Griffen oder dem Boden beeinträchtigen nicht die Funktion des Woks.
- Zum Reinigen mit der Hand einfach heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Harte Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand vermeiden. Danach gleich abtrocknen, damit sich keine Wasserflecken bilden. Hartnäckige Speisereste entfernen Sie mit dem Fissler Edelstahlreiniger.
- Ständigen Glanz erzielen Sie mit der Fissler Edelstahlpflege. Sie ist auch bestens für die Entfernung weißer oder irisierender Flecken geeignet.

## Wie kochen Sie in Ihrem Wok?

### Schnelles Pfannenwenden:

Die Zutaten in feine Stifte, Scheiben oder Würfel schneiden. Etwas Öl in den Wok geben und die Zutaten darin durch ständiges Wenden mit dem Pfannenwender garen. Hat Ihr Wok eine gewölbte Innenfläche, können Sie besonders leicht Ihre Zutaten wenden und brauchen nur wenig Fett. Die Zutaten können nach und nach in den Wok gegeben werden. Zuerst derjenigen mit längerer Garzeit, dann jene mit kürzerer Garzeit. Oder die Zutaten nach dem Garen aus dem Wok nehmen und am Ende alles vermischen. Pasten oder getrocknete, eingeweichte Pilze direkt in das heiße Fett zugeben - besseres Aroma.

### **Frittieren:**

Zum Frittieren den Wok maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl füllen und erhitzen. Nur hoch erhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Das Frittiergut in das heiße Fett geben. Nicht zu große Mengen auf einmal in das Fett geben. Die Stücke während des Frittierens wenden, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und, falls Sie einen Wok mit Abtropfgitter haben, darauf ablegen. Wenn dies nicht vorhanden ist, Küchenkrepp verwenden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht, maximal 200°C.

### **Knuspriges Braten (Edelstahlwok):**

Wok leer aufheizen, einige kalte Wassertropfen in den Topf geben. Wenn diese glasklar perlen und „tanzen“, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Das Fleisch haftet zunächst an der Oberfläche an, löst sich aber nach wenigen Minuten von selbst und kann gewendet werden. Wenn Sie einen Wok mit novogrill Bratfläche haben, können Sie Ihr Fleisch raffiniert mit oder ohne Fettzugabe braten und haben zusätzlich eine gute Fettverteilung und einen Grilleffekt beim Braten.

### *Gewährleistung*

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler GmbH Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachten der Gebrauchsanleitung entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung sowie Reinigung in der Spülmaschine. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

### *Service*

Einen Ersatzdeckel können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gerne hilft auch unser Kundendienst. Weitere Informationen finden Sie unter [www.fissler.com](http://www.fissler.com).



Congratulations on your new Fissler wok. Your wok unites the centuries-old tradition enjoyed by this Far Eastern piece of cooking equipment with modern design and the technologies used in Western stoves. It opens up a whole new world of cooking to you – with a thousand delicacies drawn from an exotic gastronomic culture. You can also use your wok for Western dishes and for Western ways of preparing foods. You will see that this is actually an all-purpose cooking device in which you can cook many things more simply and more gently. And there is another characteristic of your Fissler wok that you will soon learn to love: It is conducive to social gatherings. Just put it in the middle of the table and serve right out of it. It is sure to quickly be surrounded by happy, satisfied faces.

### *What dishes can you cook in your wok?*

Since your wok is both a pot and a pan, you can cook a large variety of dishes in it:

- Asian dishes
- Stir-fry, noodle or rice dishes
- Meat dishes, such as sliced or diced meats
- Deep-fried meats, vegetables, fruit and pasta
- Soups

### *General instructions for all woks*

- As a rule, woks with plastic handles should not be used in the oven. For woks with metal handles, we recommend always using suitable potholders or mitts to protect your hands, especially with a gas stove or oven.
- When using the wok, make sure that you place it safely in the middle of the burner.
- In order to prevent burns as the result of fat foaming over or spattering when deep-frying, never fill the wok more than one-third full of oil. Only use high-heat cooking oils or vegetable fats. Do not use a lid when deep-frying, and do not overheat the fat; never exceed 200° C.
- You can save energy by making use of the heat stored in the high-quality Fissler bases, simply by turning down the heat source early and turning it off even before the end of the cooking period. The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the wok base.

### Effective base diameter and burner size

Wok	“Effective base diameter“ Induction	Burner size
Stainless steel wok Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Stainless steel wok Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Stainless steel wok Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Sealed wok Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- While the wok is cooling off, it is possible for the tightly closing lid to be „sucked“ onto it. To prevent this, wipe off the edges of the wok and the lid so that they are dry before permitting them to cool. If the lid should still be difficult to remove, you can release the pressure by reheating the wok.
- Please do not use the glass lid in the oven.
- Do not cool the hot glass lid with cold water; for the temperature shock could damage the lid.
- Once the wok has been used several times, the plastic handle may become loose. For your own safety, you should immediately tighten the loosened screw with a suitable screwdriver.
- For your own safety, you should immediately replace cracked handles with original Fissler replacement parts.
- Never add salt to cold water. Always wait and add it to boiling water, then stir. Adding salt to cold water can result in an extremely high concentration of salt on the bottom of the wok, which can cause corrosion spots to form. These changes in the stainless steel can no longer be removed, but they will not impair the wok’s functional and cooking properties.
- When using the wok in the oven (only if it has stainless steel handles), do not heat the pan to over 220° C. Do not use the oven’s grill feature with sealed woks.
- *Glass ceramic cooking surface:* To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the wok before changing its position on the cooking surface. Fissler is not liable for damage which could otherwise result. When pans with an exposed aluminum base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These can generally be removed with a commercially available glass ceramic cleaning product.
- Never overheat the wok. If the wok is overheated, its base can take on a golden discoloration, although this discoloration will not affect how well the wok functions. In the case of extreme overheating, the base can be damaged. If this should happen, never remove the wok from the burner. In extreme cases of overheating, the aluminum in the base can melt and liquefy. If the wok should overheat, never try to remove it from the burner, to prevent risking burns from hot aluminum spillage. Turn off the burner, allow the wok to cool off, and air out the room.

- **Base:** Your wok can basically be used on all conventional electric and gas stoves. The base will lie flat on your glass ceramic cooking zone or burner and has the best cooking properties. During the cooking process, your wok absorbs the heat quickly, distributes it evenly on the base, and stores it well. If you own a wok with the cookstar all-stove base, or if the word "Induction" is embossed in the base stamp, you can use it on all types of stoves, even induction.
- **Induction cooking:** To prevent overheating of the wok due to the high power of induction stoves, be sure to follow the directions provided by the manufacturer of your stove. Never heat the wok unattended, empty or at the highest heat setting. A humming sound may be heard when you are using your wok. This sound has technical reasons and does not indicate that your stove or cookware is defective. Always place the pot in the middle of the cooking zone. Always use a wok that is the same size as the cooking zone or larger (see table), for otherwise the cooking zone may not react to the bottom of the wok

### *Instructions for sealed woks*

- Before using your wok for the first time, wash it thoroughly and boil some water in it for two minutes.
- **When using it again:**
  1. Rub a little oil into the wok (using 3-4 drops on a paper towel).
  2. Heat the wok at a medium setting (2/3 of your stove's maximum heat). Place the food to be fried in the wok, and brown it on all sides.
- If the wok has a nonstick sealing, never cut in it with a knife, and never use sharp-edged instruments in it to turn foods.
- To prevent overheating, never heat the sealed wok unattended or at the highest heat setting.
- If you are using your wok in the oven, never heat the oven to over 220° C, and do not use the grill. Overheating will damage the nonstick property of the sealing and can cause it to burn and smoke to form. If this should happen, turn off the heat source, open the oven door if you are using the oven, and air the room out completely.
- So that you can enjoy your pan for a long time to come, we recommend washing it by hand with warm water, using dishwashing liquid and a soft sponge. Never use abrasive or scouring cleaning agents.
- You should not place your wok in the dishwasher, as the dishwasher detergent could damage the nonstick sealing and corrode the material.
- After you clean the wok and before you use it, rub a little vegetable oil into it.
- Do not store foods in the wok, especially those that contain salt or acid. Store them separately in appropriate bowls or containers. Failure to do so can result in damage to the sealing.

## *Special instructions for the sealed luno® wok*

The luno® wok has smart heat buffers that ensure that the handles will have a pleasant temperature.

### Effect of the heat buffers:

Do not expose the silicone o-rings on the handles to the gas flame.



Loss of the o-rings will not limit how well the heat buffer or the cookware works.

## *Instructions for the non-sealed wok*

- Before using your wok for the first time, wash it thoroughly and then boil some water in it with a dash of lemon juice.
- Woks made of stainless steel can be placed in the dishwasher. In doing so, use common household products in the amounts recommended by the manufacturer, but no industrial detergents or highly concentrated cleaning products. Discolorations that may appear on the handles or the base in the course of time will not affect how well the wok functions.
- When cleaning the wok by hand, simply use hot water and conventional dishwashing liquid and a cloth, sponge, or soft brush. Do not use hard objects, steel wool, or scouring powder. Dry it immediately, so that water spots cannot form. Any stubborn food residues can be removed with Fissler Stainless Steel Cleaner.
- You can ensure a lasting shine with the Fissler Stainless Steel Care. It is also outstanding for removing white or iridescent spots.

## *How to cook in your wok*

### **Quick stir-frying:**

Cut the ingredients into thin sticks, slices or cubes. Add some oil to the wok, and then cook the ingredients in it, turning them constantly with the turner. If your wok has a concave inner surface, it will be very easy to turn the ingredients, and you will need very little oil. You can add the ingredients to the wok little by little, first those that need longer to cook, then those that cook more quickly. Or else you can remove individual ingredients from the wok when they are finished and then mix them all together at the end. Add pastes or dried and soaked mushrooms right to the hot oil for the fullest aroma.

### **Deep-frying:**

For deep-frying, fill the wok at most one-third full with oil and heat it. Only use high-heat cooking oil or vegetable fats. Place the food to be deep-fried in the hot fat – but not too much at one time. Turn the pieces during the deep-frying process. When they are finished, remove them with a strainer skimmer. If you have a wok with a deep-frying rack, place them on it. If not, use paper towels. Never use a lid when deep-frying, and never heat the fat to a temperature of over 200° C.

### **Frying at high temperatures (stainless steel wok):**

Heat the wok up empty, then sprinkle a few drops of cold water into it. If they form clear beads that “dance” around the pan, the right temperature has reached for frying meat. The meat will adhere to the surface to begin with. After a few minutes, however, it will separate from the surface by itself and can then be turned. If you have a wok with the novogrill frying surface, you can fry your meat with or without fat, as you wish, and still enjoy good fat distribution and a grill effect.

### *Warranty*

If you should have a complaint within the current legal warranty guidelines, if not otherwise indicated, please return the entire unit, together with your receipt, to your dealer, or send the product, well packed, to: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany (Phone: +49 (0) 6781-403-100).

Our guarantee does not cover damage caused by improper use or nonobservance of the instructions for use, e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor, or improper cleaning or cleaning in the dishwasher. Also excluded are purely visual signs of use.

### *Service*

You can purchase an additional lid from your Fissler dealer (dealer directory at [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) or the specialty shops of department stores. Our Customer Service Department will also be happy to assist you. For further information, go to [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce wok Fissler. Votre wok allie parfaitement la tradition culinaire asiatique et les technologies de la cuisine occidentale tout en offrant un design moderne. Un nouveau monde s'offre à vous – vous pourrez concocter des centaines de recettes exotiques savoureuses. Votre wok convient également à la préparation de plats occidentaux traditionnels. Vous découvrirez très vite que cet ustensile polyvalent permet d'élaborer des mets très variés, simplement et en utilisant une cuisson douce. Votre wok Fissler possède une autre caractéristique appréciable: il contribue à créer une ambiance conviviale. Servez-vous directement dans votre wok en le posant au centre de la table. Vos amis se régaleront et afficheront des mines réjouies.

### *Quels plats pouvez-vous préparer avec votre wok?*

Votre wok étant à la fois une casserole et une poêle, vous pouvez préparer une grande variété de plats:

- Plats asiatiques
- Plats sautés, nouilles, riz
- Viandes en tranches ou en dés
- Viandes, légumes, fruits et pâtes en friture
- Soupes

### *Remarques générales valables pour tous les woks*

- En principe, les woks comportant des poignées en plastique ne doivent pas être utilisés dans un four. Si votre wok est doté de poignées métalliques, nous vous recommandons de toujours utiliser un gant de cuisine, notamment si vous utilisez une gazinière ou un four.
- Lorsque vous utilisez le wok, veillez toujours à ce qu'il soit bien stable, centré sur la zone de cuisson.
- Pour les fritures, ne remplissez qu'un tiers du wok afin d'éviter de vous brûler par le débordement ou les projections de matière grasse. Utilisez uniquement des huiles haute température ou des matières grasses végétales. Lorsque vous faites des fritures, ne posez pas de couvercle et ne surchauffez pas la matière grasse; ne dépassez jamais 200° C.
- Utilisez la chaleur emmagasinée dans le fond de votre wok Fissler haut de gamme et faites des économies d'énergie en baissant le feu en temps voulu et en éteignant la plaque avant la fin de la cuisson. Le diamètre de la plaque de cuisson doit être égal (ou inférieur) à celui du fond du wok.

## Diamètre du fond et taille du brûleur

Wok	“Choix du diamètre du fond“ Induction	Taille du brûleur
Wok en inox Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Wok en inox Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Wok en inox Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Wok à revêtement anti-adhésif Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- Lorsque le wok refroidit, il est possible que le couvercle hermétique soit „aspiré“ et collé. Pour éviter cet inconvénient, nettoyez et séchez les bords du wok et du couvercle avant la phase de refroidissement. Si vous n'arrivez pas à retirer le couvercle, rétablissez la pression dans le wok en le faisant réchauffer.
- N'utilisez pas le couvercle en verre dans le four.
- Vous ne devez pas passer sous l'eau froide un couvercle en verre très chaud car le couvercle pourrait être abîmé du fait du choc thermique.
- Après un certain temps, la poignée en plastique de votre wok peut se desserrer. Pour éviter tout accident, veillez à la revisser immédiatement à l'aide d'un tournevis adapté.
- Afin d'assurer votre sécurité, remplacez immédiatement les poignées fissurées par des pièces détachées Fissler.
- N'ajoutez jamais de sel à l'eau froide. Attendez toujours que l'eau arrive à ébullition avant d'y ajouter le sel, puis mélangez. Si vous ajoutez du sel à l'eau froide, la forte concentration de sel dans le fond du wok peut causer des traces de corrosion. Les taches présentes sur l'acier inoxydable sont indélébiles mais n'altèrent en rien la fonctionnalité et les propriétés de votre wok.
- Dans le cas d'une utilisation au four (woks dotés de poignées en inox uniquement), ne faites jamais chauffer à plus de 220° C. N'utilisez pas la fonction grill du four avec les woks anti-adhésifs.
- **Plaques vitro-céramiques:** veillez à toujours soulever votre wok pour le déplacer sans rayer les plaques vitro-céramiques. Fissler décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter. Pour les woks dont le fond est en aluminium apparent, il peut arriver que le frottement du fond laisse des traces sur la plaque vitro-céramique. Celles-ci peuvent généralement être retirées à l'aide des produits de nettoyage pour plaques vitro-céramiques vendus dans le commerce.
- Ne surchauffez jamais le wok. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration, qui n'a cependant aucune incidence sur la fonctionnalité du wok. En cas de surchauffe extrême, le fond risque d'être endommagé. Si cela se produit, ne retirez jamais le wok de la plaque de cuisson. En cas de surchauffe extrême, l'aluminium contenu dans le fond risque de fondre et de se liquéfier. En cas de surchauffe, ne tentez jamais de retirer le wok de la plaque de cuisson, afin d'éviter tout risque de brûlure avec l'aluminium devenu liquide. Arrêtez le feu, laissez refroidir le wok et aérez la pièce.

- **Fond:** Votre wok peut être utilisé sur toutes les cuisinières électriques et gazinières traditionnelles. Le fond reste bien à plat sur la plaque en vitro-céramique ou sur le brûleur et possède des propriétés thermiques exceptionnelles. Lors de la cuisson, votre wok absorbe rapidement la chaleur et l'emmagasine en la répartissant uniformément sur le fond. Si votre wok est doté d'un fond cookstar tous feux ou si le fond comporte l'inscription "Induction", vous pouvez l'utiliser sur tout type de cuisinières, y compris à induction.
- **Plaques à induction:** pour éviter de surchauffer et d'abîmer le wok du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, veillez à respecter les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. Ne faites jamais chauffer le wok sans surveillance, ni sur la position maximale, ou lorsqu'il est vide. Dans certains cas, vous pouvez entendre des petits bruits techniques au cours de l'utilisation. Ces bruits ne sont toutefois pas signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ni de votre wok. Placez toujours le wok au centre de la zone de cuisson. Le wok doit toujours être d'une taille égale ou supérieure à celle de la table de cuisson (voir tableau), de façon à ce que la plaque réagisse au contact du fond.

### *Remarques pour les woks avec revêtement*

- Bien rincer le wok avant la première utilisation et y faire bouillir de l'eau pendant deux minutes.
- *Pour les utilisations suivantes:*
  1. Graisser légèrement le wok (étaier 3 ou 4 gouttes d'huile avec un essuie-tout).
  2. Faire chauffer à température moyenne (position du feu 2 ou 3). Mettre les ingrédients dans le wok et faire cuire en retournant de tous les côtés.
- Ne pas couper la préparation dans le wok et ne pas utiliser d'objets tranchants.
- Ne jamais faire chauffer un wok anti-adhésif sans surveillance ou au niveau maximum afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Dans le cas d'une utilisation au four, ne pas faire chauffer à plus de 220° C et ne pas utiliser la fonction gril. Toute surchauffe affecte les propriétés anti-adhésives du wok, le revêtement pouvant brûler et dégager de la fumée. Dans ce cas, éteindre la plaque, ouvrir la porte du four si nécessaire et aérer entièrement la pièce.
- Pour assurer une longue durée de vie à votre wok, nous vous recommandons de le laver à la main avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de tampon à récuser ni de produit nettoyant abrasif.
- Le revêtement anti-adhésif risque d'être altéré et le wok peut être endommagé en cas de lavage au lave-vaisselle.
- Après avoir nettoyé votre wok et avant de l'utiliser, huilez son fond avec un peu d'huile alimentaire.
- Ne stockez pas d'aliments dans le wok, en particulier s'ils sont salés ou acides. Rangez-les séparément dans des récipients ou des boîtes appropriées. Si vous ne respectez pas ces instructions, le revêtement risque d'être abîmé.



## Remarques complémentaires pour les woks luno® avec revêtement

Les poignées du wok luno® comportent des ruptures thermiques astucieuses qui les maintiennent à une température adéquate.

### Effet des régulateurs de chaleur:

Ne jamais exposer à la flamme les joints toriques en silicone des poignées.



La perte des joints toriques n'a aucune incidence sur la fonctionnalité du régulateur de chaleur ou de votre ustensile de cuisine.

## Remarques pour les woks sans revêtement

- Bien rincer le wok avant la première utilisation et y faire bouillir de l'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron.
- Les woks en inox passent au lave-vaisselle. Pour laver le wok au lave-vaisselle, utilisez uniquement des produits vendus dans le commerce, respectez le dosage indiqué par le fabricant et n'utilisez pas de produit à vaisselle industriel ni de nettoyeur très concentré. Au fil du temps, les poignées et le fond du wok peuvent se décolorer, mais la fonctionnalité du wok ne s'en trouve nullement altérée.
- Pour laver le wok à la main, utilisez de l'eau très chaude avec un produit à vaisselle classique et un chiffon, une éponge ou une brosse douce. Évitez les objets pointus ou coupants, la laine d'acier ou la poudre à récurer. Séchez le wok immédiatement pour éviter la formation de taches. Vous pouvez retirer les saletés incrustées à l'aide du produit Fissler pour acier inoxydable.
- Utilisez régulièrement le produit d'entretien Fissler pour acier inoxydable afin de conserver son bel aspect original. Ce produit est également idéal pour retirer les taches blanches ou irisées.

## Comment utiliser votre wok

### Faire sauter à feu vif:

Coupez les ingrédients en fines lamelles, en tranches ou en dés. Graissez le wok puis laissez cuire en remuant régulièrement les ingrédients à l'aide de la pelle. Si la surface interne du wok est concave, il est très facile de tourner les ingrédients et vous ne devez utiliser qu'une petite quantité de matière grasse. Vous pouvez ajouter les

ingrédients progressivement, en commençant par ceux dont le temps de cuisson est le plus long, puis en ajoutant ceux qui cuisent plus rapidement. Vous pouvez également retirer les aliments du wok lorsqu'ils sont cuits, puis les mélanger au dernier moment. Ajoutez des pâtes ou des champignons secs dans l'huile chaude afin de dégager pleinement leur saveur.

### **Friture:**

Pour la friture, remplissez un tiers du wok et faites chauffer l'huile. N'utilisez que de l'huile haute température ou de la matière grasse végétale. Placez les aliments à frire dans l'huile chaude – en mettant des petites quantités à la fois. Tournez les ingrédients lors de la cuisson. En fin de cuisson, retirez-les à l'aide d'une passoire écumoire. Si votre wok comporte une grille, placez-y les aliments. Dans le cas contraire, utilisez du papier essuie-tout. Pour la friture, n'utilisez jamais de couvercle et ne faites pas chauffer l'huile à plus de 200° C.

### **Saisir la viande à haute température (wok en inox):**

Faites chauffer le wok sans matière grasse, puis versez-y quelques gouttes d'eau froide. Si ces gouttes perlent et se mettent à “danser”, cela signifie que la bonne température est atteinte pour faire cuire la viande. Dans un premier temps, la viande adhère au fond du wok. Au bout de quelques minutes, elle se décolle du fond et peut être retournée. Si votre wok comporte un fond novogrill, vous pouvez faire frire la viande avec ou sans matière grasse tout en bénéficiant d'une bonne répartition de la matière grasse et de l'effet grill.

### *Garantie*

Si votre produit présente un défaut couvert par la présente garantie, sauf indication contraire, veuillez le retourner à votre revendeur dans son intégralité, accompagné de la facture correspondante, ou envoyer le produit soigneusement emballé à: Service d'Assistance Clientèle Fissler, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne (Téléphone: +49 (0) 6781-403-100).

Notre garantie ne couvre pas les dommages dus à une utilisation incorrecte ou au non respect des conseils d'utilisation, comme la surchauffe, décoloration, éraflures, chutes, nettoyages ou passages au lave-vaisselle inappropriés. Les signes d'usure purement visuels sont également exclus.

### *Service*

Vous pouvez vous procurer un couvercle supplémentaire chez votre revendeur Fissler (voir annuaire des distributeurs sur [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Notre Service Clientèle se fera un plaisir de vous aider. Vous trouverez plus d'informations sur [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

Gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler wok. In de wok komen de aloude tradities van Oosterse kookgerei samen met modern design en technologieën van de Westerse fornuizen. Er gaat een hele nieuwe kookwereld voor u open – met een duizendtal lekkernijen uit een uitheems gastronomiecultuur. Natuurlijk kunt u de wok ook gebruiken voor Westerse gerechten en de Westerse manier van maaltijden bereiden. U zult al snel ontdekken dat dit eigenlijk universeel kookgerei is waarin u heel veel gerechten met nog meer gemak en zorg kunt bereiden. De Fissler wok heeft nog een eigenschap waar u snel dol op zult zijn: het brengt gezelligheid onder de mensen. Al wat u hoeft te doen, is de wok middenop tafel te zetten en iedereen eruit te bedienen. U krijgt zo blije en tevreden gezichten aan tafel.

### *Welke gerechten u kunt klaarmaken in de wok?*

De wok is een pan en een koekenpan ineen waarin u een groot aantal verschillende gerechten kunt klaarmaken:

- Oosterse gerechten
- Roerbakgerechten of mie- en rijstgerechten
- Vleesgerechten met reepjes vlees of dobbelsteentjes vlees
- Gefrituurd vlees, groente, fruit en pasta
- Soep

### *Algemene gebruiksaanwijzingen voor alle wokken*

- Als vuistregel geldt dat wokken met kunststof handvaten niet in de oven mogen. Pak wokken met metalen handvaten altijd beet met pannenlappen of een ovenwant om uw handen tegen de hitte te beschermen, vooral als de wok op een gasfornuis of in de oven staat.
- Zorg ervoor dat u de wok altijd precies midden op de kookzone plaatst.
- Om brandwonden ten gevolge van overschuimend vet of vetspatten uit de wok te voorkomen als u aan het frituren bent, mag u de wok nooit meer dan een derde vullen. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken. Doe bij frituren nooit een deksel op de wok, zorg ervoor dat het vet niet te heet wordt, dus nooit boven de 200° C.
- U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwalitatief hoogwaardige bodem van de Fissler pannen en de warmtetoevoer terug te schakelen, zelfs voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzone dient gelijk aan of kleiner te zijn dan de diameter van de wokbodem.

## Hittegevoelige diameter wokbodem en afmeting kookzone

Wok	“Effectievebodemdiameter“Inductie	Afmeting kookzone
Roestvrijstalen wok Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Roestvrijstalen wok Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Roestvrij stalen wok Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Wok met klemdeksel Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- Terwijl de wok afkoelt, kan het zijn dat het goedsluitende deksel er als het ware „opgezogen“ wordt. Om dit te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de wokrand en het deksel goed droog zijn alvorens de wok af te laten koelen. Wanneer het deksel toch vacuüm is gezogen, kunt u de druk verwijderen door de wok opnieuw te verhitten.
- U mag het glazen deksel niet in de oven gebruiken.
- Koel het glazen deksel nooit af met koud water, de schok door het grote temperatuurverschil kan het deksel beschadigen.
- Nadat de wok enkele keren gebruikt is, kunnen de handvaten los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de losgeraakte schroef onmiddellijk aan met een schroevendraaier.
- Vervang onmiddellijk, voor uw eigen veiligheid, gebarsten handvaten door originele Fissler reserveonderdelen.
- Strooi nooit zout in koud water. Wacht altijd tot het water kookt, voeg het zout dan toe en roer het door het kokende water. In koud water gestrooid zout kan naar de wokbodem zakken, zich daar ophopen en sporen achterlaten. U krijgt deze verweerde plekken er niet meer uit. Gelukkig tasten ze de goede werking van de wok niet aan en kunt u erin blijven koken.
- Een wok (alleen wokken met roestvrij stalen handgrepen) die u in de oven plaatst, mag nooit heter dan 220° C worden. U mag nooit de grillfunctie gebruiken voor wokken met deksel.
- *Glazen keramisch kookoppervlak:* om de kookplaat niet te beschadigen, nooit met de wok schuiven. Fissler is niet aansprakelijk voor schade die anders zou kunnen ontstaan. Wokken met een aluminium bodem die heen en weer worden geschoven op keramisch oppervlakken, kunnen sporen achterlaten. Gewoonlijk zijn deze te verwijderen met in de handel verkrijgbare speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramische kookplaten.
- Laat de wok nooit oververhitten. Als de wok oververhit is, ziet u dit aan de bodem die dan goudkleurig wordt. Gelukkig tast dit de goede werking van de wok niet aan. Bij extreme oververhitting kan de bodem beschadigd raken. U mag de wok nooit van de kookzone afhaken als u dit overkomt. Bij extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. Mocht de wok oververhit zijn geraakt, haal hem dan vooral niet van de kookzone om te voorkomen dat u brandwonden oploopt door druppelend aluminium. Schakel de warmtetoevoer uit, laat de wok afkoelen en ventileer de ruimte.

- De *bodem*: u kunt de wok op alle elektrische en gasfornuizen gebruiken. De bodem ligt vlak op het glazen keramisch kookoppervlak of op de gasbrander en verwarmt alles daarom heel gelijkmatig. De wok absorbeert de warmte snel, verspreidt het gelijkmatig over de bodem en houdt de warmte uitstekend vast. Als u een wok met een CookStarbodem heeft of als het woord inductie op de bodem is ingekerfd, kunt u de wok ook op de inductiekookplaat gebruiken.
- *Koken op een inductiefornuis*: Volg de instructies van de kookplaatleverancier nauwkeurig op om oververhitting van de wok te voorkomen. De inductiekookplaten worden namelijk erg warm. Verhit de wok nooit als u er niet bij blijft, als de wok leeg is of als u de wok op de hoogste stand heeft staan. U kunt een bromgeluid horen als u de wok gebruikt. Dit geluid heeft technische oorzaken en duidt er niet op dat uw warmtebron of kookgerei defecten vertoont. Plaats de wok altijd in het midden van de kookzone. Gebruik altijd een wok met dezelfde of een grotere afmeting als de kookzone (zie tabel), anders reageert de kookzone wellicht niet op de wokbodem.

### *Gebruiksaanwijzingen voor de gecoate wok*

- Was de wok goed en laat er twee minuten water in koken voordat u hem voor het eerst gebruikt.
- *Ga daarna als volgt te werk*:
  1. Bestrijk de binnenkant van de wok met wat olie (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).
  2. Verwarm de wok bij een gematigde temperatuur (2/3e van de hoogste stand van uw kookplaat). Doe het voedsel dat u wilt bakken in de wok en bruin het aan alle kanten.
- Als u een wok met antiaanbaklaag hebt, mag u er nooit met een mes iets in snijden en geen scherp kookgerei gebruiken om etenswaren om te draaien.
- Bij een wok met antiaanbaklaag moet u erop letten dat de wok niet te heet wordt, zet hem nooit op de hoogste stand.
- Als u de wok in de oven zet, mag u de oven nooit warmer dan 220°C laten worden en de grill niet gebruiken. Door oververhitting beschadigt de antiaanbaklaag die daardoor kan verbranden en gaan roken. Als u dit overkomt, zet u het fornuis of de oven uit en open en ventileert u de ruimte.
- U kunt de wok het beste met de hand met een normaal afwasmiddel en een zachte spons in warm water afwassen, dan hebt u er jarenlang plezier van. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- U mag de wok nooit in de vaatwasser doen. Het vaatwasmiddel kan de antiaanbaklaag en het materiaal aantasten.
- Wrijf na elke afwasbeurt en telkens voordat u de wok gaat gebruiken een klein beetje olie in de wok.
- Bewaar geen voedingsmiddelen in de wok, vooral geen voedsel met zout of zuur. Bewaar ze apart in kommen of bakjes. Als u toch zout of zuur voedsel bewaart in de wok, kan deze de antiaanbaklaag beschadigen.

## *Speciale gebruiksaanwijzingen voor de luno-wok®*

De luno-wok® heeft warmtebuffers die ervoor zorgen dat de handvaten op een aangename temperatuur blijven.

### Werking van de warmtebuffers:

Zorg ervoor de siliconen o-ringen op de handvaten niet in aanraking te laten komen met de gasvlam.



Verlies van de o-ringen beperkt het functioneren van de warmtebuffer niet.

## *Gebruiksaanwijzingen voor de roestvrijstalen wok*

- Was de wok goed om en laat er gedurende twee minuten water met een klein beetje citroensap in koken voordat u hem voor het eerst gebruikt.
- Roestvrijstalen wokken kunt u wel in de vaatwasser reinigen. Houd u zich aan de aangegeven dosering van het vaatwasmiddel. U mag geen industrieel vaatwasmiddel gebruiken en geen zeer geconcentreerde reinigingsproducten. Als de handvaten en bodem metertijd verkleuren, wil dat niet zeggen dat de wok minder goed werkt.
- Als u de wok met de hand afwast, gebruikt u daarvoor een normaal afwasmiddel en een zachte spons en warm water. Gebruik geen harde voorwerpen, staalwol of schuurpoeder. Meteen afdrogen om te voorkomen dat er waterplekken op komen. Vastgekoekte etensresten kunt u verwijderen met RVS-reiniger van Fissler.
- Met de RVS-reiniger van Fissler blijft de glas lang behouden. Verricht eveneens wonderen tegen witte vlekken of verkleuringen.

## *Zo kookt u in de wok*

### **Roerbakken:**

Snij de ingrediënten in dunne reepjes, schijfjes of dobbelsteentjes. Giet wat olie in de wok, doe de ingrediënten erin en schep ze om met een kunststof bakspaan of houten spatel. Als de binnenkant van uw wok hol is, schept u de ingrediënten met gemak om en hebt u maar heel weinig olie nodig. Doe eerst de ingrediënten die wat langer moeten garen in de wok en daarna de ingrediënten die minder gaartijd nodig hebben. Of u kunt ingrediënten die gaar zijn uit de wok halen, er iets anders in doen en later alles samenvoegen. Pasta of gedroogde en gewelde paddenstoelen kunt u voor het beste aroma beter direct in de hete olie doen.

## Frituren

Om te frituren vult u de wok tot op een derde met olie, waarna u de olie verhit. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken. Laat de etenswaren die u wilt frituren in de hete olie glijden – maar niet te veel tegelijkertijd. Draai de etenswaren tijdens het frituren om. Als deze klaar zijn, schept u ze er met een schuimspaan uit. Als er een uitlekrooster met de wok is meegeleverd, legt u het gefrituurde voedsel daar op. Laat het anders op keukenpapier op het aanrecht uitlekken. Doe nooit het deksel erop als u frituurt en laat de olie nooit heter dan 200° C worden.

## Braden op hoge temperaturen (roestvrijstalen wok):

Verhit een lege wok en sprenkel een paar druppels koud water in de hete wok. Als de druppels 'parelen' in de wok, is de juiste temperatuur bereikt om vlees te braden. Het vlees zal eerst vastkleven aan de bodem. Na een paar minuten komt het vanzelf los en kunt u het vlees omdraaien. Als u een wok hebt met het novogrill-braadoppervlak, kunt u vlees met of zonder vet braden zonder een goede verspreiding van het vleesvet of het grilleffect te verliezen.

## Garantie

Indien u een klacht hebt binnen de wettelijke garantietermijn, stuurt u, mits anders aangegeven, het volledige product met de aankoopbon via uw Fissler dealer naar ons op. Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania Tel: +49 (0) 6781-403-100. Onze garantie geldt niet voor beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik of niet-inachtneming van gebruiksinstructies, zoals oververhitting, verkleuring, krassen, laten vallen, ondeugdelijke reiniging of reiniging in de vaatwasser. Strikte visuele sporen van gebruik zijn eveneens uitgesloten.

## Service

Losse deksels zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealeroverzicht is te vinden op [www.fissler.com](http://www.fissler.com)), gespecialiseerde kookwinkels of warenhuizen. Onze klantenservice is u graag van dienst. Voor meer informatie kunt u terecht op [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## I Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Le nostre più vive congratulazioni per l'acquisto di questo wok Fissler. Il nostro wok unisce la secolare tradizione dell'utensile da cucina utilizzato in estremo oriente a un design moderno e alle tecnologie impiegate per i piani cottura occidentali. Vi farà scoprire un nuovo mondo fatto di squisitezze tipiche della cultura esotica, ma potrete anche utilizzarlo per preparare piatti occidentali seguendo i più classici metodi di cottura. Si tratta di uno strumento da cucina multiuso con cui potrete preparare ricette veloci e delicate. Il vostro nuovo wok Fissler è anche un'idea divertente per le cene in compagnia: catalizzerà l'attenzione di tutti al centro della tavola, rendendo più simpatico e informale il momento di impiattare.

### *Quali piatti si possono cucinare nel wok?*

Dal momento che il wok è sia una pentola sia una padella, è possibile cucinarvi un'ampia varietà di piatti:

- Piatti asiatici
- Alimenti saltati, spaghetti o riso
- Piatti di carne, a fette o a cubetti
- Carne fritta, verdura, frutta e pasta
- Zuppe

### *Istruzioni generali per tutti i wok*

- Di norma, i wok con i manici in plastica non dovrebbero essere utilizzati in forno. Per i wok con i manici in metallo, consigliamo di utilizzare sempre presine o guanti specifici per proteggere le mani, specialmente in caso di piano cottura a gas o forno.
- Posizionare il wok al centro del fornello per garantire la massima sicurezza.
- Per evitare ustioni causate da schizzi di olio bollente prodotti durante il procedimento di frittura, non riempire mai il wok per più di un terzo con l'olio. Utilizzare esclusivamente oli oppure grassi vegetali adatti a un calore elevato. Non utilizzare il coperchio durante il procedimento di frittura e non surriscaldare il grasso; non superare mai i 200° C.
- Se sfruttate il calore accumulato dai fondi di alta qualità Fissler potete risparmiare energia riducendo anticamente l'intensità del calore e spegnendo il fornello prima della fine del tempo di cottura. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo del wok.



## Diametro effettivo della base e dimensione del fornello

Wok	“Diametro effettivo della base“ Induzione	Dimensione fornello
Wok in acciaio inossidabile Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Wok in acciaio inossidabile Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Wok in acciaio inossidabile Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Wo con rivestimento antiaderente Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- Durante il raffreddamento del wok, il coperchio a chiusura ermetica può „incollarsi“ ad essa. Onde evitare che questo accada, pulire i bordi del wok e del coperchio, in modo che siano asciutti prima del raffreddamento. In caso di ulteriori difficoltà nel rimuovere il coperchio, allentare la pressione riscaldando nuovamente il wok.
- Non utilizzare il coperchio in vetro nel forno.
- Non raffreddare il coperchio in vetro caldo sotto l'acqua fredda in quanto lo sbalzo termico potrebbe danneggiarlo.
- Dopo aver utilizzato il wok più volte, il suo manico in plastica potrebbe allentarsi. Per una maggiore sicurezza, serrare le eventuali viti allentate con un comune cacciavite.
- Per una maggiore sicurezza, sostituire immediatamente i manici incrinati con pezzi di ricambio originali Fissler.
- Non aggiungere mai sale in acqua fredda. Attendere fino a che quest'ultima bolla e poi versarne quanto necessario. Aggiungere sale in acqua fredda potrebbe comportare un suo accumulo al fondo del wok e corrodere, di conseguenza, parti di quest'ultimo. Tali alterazioni dell'acciaio inossidabile non possono più essere rimosse, pur non compromettendo le proprietà funzionali e di cottura del wok.
- Quando si utilizza il wok in forno (solo nel caso in cui quest'ultimo sia provvisto di manici in acciaio inossidabile), non superare i 220° C. Non attivare la modalità grill del forno in caso di utilizzo di wok con rivestimento antiaderente.
- *Piano di cottura in vetroceramica:* per evitare di graffiarlo, non spostare mai il wok sul piano di cottura ma sollevarlo sempre. Fissler non si assume alcuna responsabilità per danni di questo genere. Le padelle con fondo in alluminio visibile, se fatte strisciare sui piani di cottura in ceramica, possono provocare segni di abrasione sui piani. Tali segni possono essere rimossi con un comune detergente per vetroceramica.
- Non surriscaldare mai il wok. In caso di surriscaldamento, la base del wok potrebbe scolorirsi assumendo un color oro che, tuttavia, non ne compromette le funzionalità. In caso di surriscaldamento estremo, la base può risultare danneggiata. Qualora sia questo il caso, non rimuovere mai il wok dal fornello. In casi estremi di surriscaldamento, l'alluminio presente nella base potrebbe fondere e liquefarsi. Nel caso in cui il wok si surriscaldi, non cercare mai di toglierlo dal fornello per evitare ustioni a causa dell'alluminio liquefatto. Spegnere il fornello, lasciar raffreddare il wok e aerare la stanza.

## I Istruzioni per l'uso e la manutenzione

- **Base:** in linea di principio il wok può essere utilizzato su tutti i piani cottura convenzionali a gas ed elettrici. La base aderisce perfettamente al piano di cottura in vetroceramica o al fornello e presenta le migliori proprietà di cottura. Durante il procedimento di cottura, il wok assorbe il calore rapidamente, lo distribuisce in modo uniforme sulla base e lo conserva al meglio. Qualora si disponga di un wok con base di cottura cookstar, o nel caso in cui il marchio apposto sul fondo porti impressa la parola „Induzione“, è possibile utilizzarlo su tutti i tipi di fornelli, anche a induzione.
- **Cottura a induzione:** per evitare il surriscaldamento del wok a causa di un elevato rendimento dell'induzione, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura. Non lasciare mai il wok incustodito, vuoto o al massimo livello di cottura. Durante l'utilizzo del wok potrebbe sentirsi un ronzio. Questo suono ha delle ragioni tecniche alla base e non indica che il piano cottura o gli accessori per cucina presentano anomalie. Posizionare la pentola sempre al centro della zona di cottura. Utilizzare sempre un wok della stessa dimensione della zona di cottura o più larga (cfr. tabella) in modo tale che non sorgano interferenze con la base della stessa.

### *Istruzioni per i wok con rivestimento antiaderente*

- Prima di utilizzare il wok per la prima volta, lavarlo a fondo e farvi bollire dell'acqua per due minuti.
- **Ogni volta che lo si adopera:**
  1. Ungere leggermente il wok (3-4 gocce di olio su un pezzo di carta da cucina).
  2. Riscaldare il wok a temperatura media (2/3 della potenza massima della piastra di cottura). Mettere il cibo nel wok e cuocerlo su tutti i lati.
- In caso di rivestimento antiaderente, mai utilizzare un coltello per tagliare gli alimenti all'interno e non utilizzare mai utensili appuntiti per girarli.
- Per evitare un surriscaldamento del wok con rivestimento antiaderente, non lasciarlo mai sul fornello incustodito o al massimo livello di cottura.
- In caso di utilizzo del wok nel forno, non riscaldarlo mai a una temperatura superiore a 220° C e non utilizzare il grill.

Il surriscaldamento danneggia le proprietà di antiaderenza della chiusura e può comportare bruciature o emissioni di fumo. Qualora si verifici una situazione simile, spegnere la fonte di calore, aprire lo sportello del forno, se lo si sta utilizzando, e aerare la stanza adeguatamente.
- Per garantirne una lunga durata, consigliamo di lavare la padella a mano con acqua calda, un detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie ed una spugna morbida. Non utilizzate detersivi che grattano o sfregano.
- Si consiglia di non mettere il wok in lavastoviglie, in quanto il detergente utilizzato in essa potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente e corrodere il materiale.
- Dopo aver lavato il wok e prima di utilizzarlo, ungerlo con poco olio vegetale.
- Non lasciare i cibi nel wok, soprattutto alimenti salati o aciduli. Conservarli separatamente in appositi contenitori. Il rivestimento potrebbe danneggiarsi qualora questa procedura non venga rispettata.

## *Istruzioni speciali per il wok con rivestimento antiaderente luno®*

Il wok luno® ha una dispersione di calore uniforme che non comporta alcun surriscaldamento dei manici.

### Effetti sui dispersori di calore:

Non esporre la guarnizione circolare in silicone dei manici alla fiamma.



La perdita delle guarnizioni circolari non avrà alcun effetto sulla dispersione di calore o sulla funzionalità della padella.

## *Istruzioni per il wok senza rivestimento antiaderente*

- Prima di utilizzare il wok per la prima volta, lavarlo a fondo e farvi bollire dell'acqua con un goccio di succo di limone.
- I wok in acciaio inossidabile possono essere messi in lavastoviglie. Utilizzare prodotti comuni per la casa nelle quantità consigliate dal produttore, non detergenti industriali o prodotti di pulizia altamente concentrati. Nel tempo, i manici e la base possono scolorire, tuttavia questo non compromette le funzionalità del wok.
- Per lavare il wok a mano, utilizzare semplicemente dell'acqua calda, un comune detersivo per i piatti e uno strofinaccio, una spugna o una spazzola morbida. Non utilizzare oggetti duri, pagliette o polvere scrostante. Asciugare immediatamente, in modo tale che non si formino gocce d'acqua residue. Eventuali residui di cibo resistenti possono essere rimossi utilizzando il detergente per l'acciaio inossidabile Fissler.
- Con il prodotto Fissler per la cura dell'acciaio inossidabile è possibile dare un ultimo tocco di luce al wok. E' inoltre ideale per rimuovere l'effetto bianco o arcobaleno.

## *Come cucinare nel wok*

### **Saltare gli alimenti con rapidità:**

Tagliare gli ingredienti alla julienne, a fette o a cubetti. Aggiungere un po' di olio nel wok e cucinarvi gli ingredienti girandoli costantemente con l'apposita paletta. Nel caso in cui il wok abbia una superficie interna concava, girare gli ingredienti sarà molto semplice e sarà necessario pochissimo olio. E' possibile aggiungere gli ingredienti nel wok poco a poco, prima quelli che necessitano di una cottura più lunga poi quelli che cuociono più rapidamente.

## I Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Allo stesso modo, è possibile togliere gli ingredienti dal wok una volta terminata la cottura e poi mischiarli agli altri alla fine. In caso di impasti o funghi secchi e in ammollo, aggiungerli direttamente nell'olio caldo per ottenerne il pieno aroma.

### **Friggere:**

Per friggere, riempire il wok per un massimo di un terzo con l'olio e scaldare. Utilizzare esclusivamente olio oppure grassi vegetali adatti ad un calore elevato. Immergere gli alimenti da friggere nell'olio caldo, ma non troppi tutti insieme. Girare gli alimenti durante il procedimento di frittura. Una volta terminata la cottura, rimuovere gli alimenti utilizzando una schiumarola con filtro. In caso di wok con apposita griglia per frittura, posizionarli su quest'ultima. In caso contrario, utilizzare della carta assorbente. Non utilizzare mai il coperchio durante il procedimento di frittura e non scaldare l'olio a una temperatura superiore a 200° C.

### **Friggere ad alte temperature (wok in acciaio inossidabile):**

Scaldare il wok quando ancora vuoto, quindi spruzzarvi alcune gocce di acqua fredda. Quando queste ultime cominciano a „danzare“ per la pentola, ciò significa che il wok ha raggiunto la temperatura corretta per poter friggere la carne. La carne inizialmente aderirà alla superficie del wok. Dopo alcuni minuti, tuttavia, si staccherà dalla superficie da sola e potrà quindi essere girata. In caso di wok con superficie per frittura novogrill, è possibile friggere la carne con o senza olio, come si preferisce, e ottenere comunque una buona distribuzione di grassi ed effetto grill.

## *Garanzia*

In caso di lamentele inerenti alle presenti linee guida legali sulla garanzia, se non diversamente indicato, spedire l'intera unità con ricevuta annessa al rivenditore oppure reinviare il prodotto, ben imballato, a: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania Tel: +49 (0) 6781-403-100). La nostra garanzia non copre eventuali danni causati da un utilizzo improprio o dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso, ad es. surriscaldamento, decolorazione, graffi, cadute a terra, pulizia non adeguata o in lavastoviglie. I puri e semplici segni visibili dell'uso sono anch'essi esclusi.

## *Servizio*

E' possibile acquistare un coperchio aggiuntivo dal rivenditore Fissler (cartella rivenditori su [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) o nei negozi specifici. Il nostro Dipartimento Assistenza Clienti sarà lieto di fornire l'aiuto necessario. Per maggiori informazioni, cfr. [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

Enhorabuena por haber adquirido su nuevo wok Fissler. Los woks reúnen siglos de antiguas tradiciones depositadas en estos utensilios tradicionales del Lejano Oriente junto con un moderno diseño y las tecnologías utilizadas en las cocinas occidentales. Le abrirá todo un nuevo mundo culinario, a través de miles de manjares procedentes de culturas gastronómicas exóticas. También puede usar el wok para preparar recetas occidentales, incluso para métodos de cocina occidentales. Verá que en realidad se trata de un utensilio multiusos, donde puede cocinar una variedad de alimentos de forma sencilla y respetando sus propiedades. Aún queda otra característica más del wok Fissler; de la que pronto se enamorará, pues es un imán para las reuniones sociales. Basta con ponerlo en medio de la mesa y servirse de él. Verá como en cuestión de minutos está rodeado de sonrisas de satisfacción.

### *¿Qué platos se pueden preparar con un wok?*

Dado que el wok es al mismo tiempo cazuela y sartén, permite cocinar gran cantidad de recetas:

- Platos asiáticos
- Platos de arroz o fideos salteados
- Platos de carnes troceadas en dados o cortadas en lonchas
- Fritos con carne, verduras, frutas y pasta
- Sopas

### *Instrucciones generales para todos los woks*

- Como regla general, los woks con asas de plástico no se pueden usar en el horno. Para los woks de asas metálicas recomendamos usar siempre guantes o protectores especiales para las manos, sobre todo si usamos una cocina de gas o el horno.
- Al usar el wok, asegúrese de que lo coloca con seguridad en el centro del fogón o placa.
- Para evitar las quemaduras causadas por la grasa que rebosa o por las salpicaduras al freír con mucho aceite, no llene nunca el wok con más de un tercio de aceite. Cocine solamente con aceites o grasas de origen vegetal que resistan altas temperaturas. No tape el wok al freír con mucho aceite y no sobrecaliente la grasa; nunca debe superar los 200° C.
- Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en los fondos de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con reducir el fuego un poco antes de que esté hecho el alimento, incluso puede apagarlo antes de llegar al fin del período de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el del fondo del wok.

### Diámetro efectivo de la base y tamaño del fogón

Wok	“Diámetro efectivo de la base“ Inducción	Tamaño del fogón
Wok de acero inoxidable de Ø 30 cm	157 mm	145 mm
Wok de acero inoxidable de Ø 35 cm	191 mm	180 mm
Wok de acero inoxidable de Ø 36 cm	163 mm	145 mm
Wok antiadherente de Ø 31 cm	168 mm	180 mm

- Es posible que la tapa de cierre de precisión haga efecto vacío mientras el wok se enfría. Para prevenirlo, limpie los bordes del wok y la tapa, para que estén secos antes de ponerlos a enfriar. Si aun así le resulta difícil retirar la tapa, puede liberar la presión del wok si lo pone a calentar.
- No utilice la tapa de cristal si cocina en el horno.
- No utilice agua fría para refrigerar la tapa de cristal si está caliente, ya que podría dañarse con el cambio brusco de temperatura.
- Con el uso, las asas de plástico de los woks se pueden aflojar. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente todos los tornillos flojos con un destornillador convencional.  
Por su propia seguridad, si un asa se agrieta, sustitúyala inmediatamente por un repuesto original de Fissler.
- No añada nunca sal al agua mientras esté fría. Espere y échela cuando el agua hierva y a continuación, remueva. Si añadimos sal al agua fría podemos provocar una concentración muy alta en el fondo del wok, que podría causar la aparición de puntos de corrosión. Estas alteraciones del acero inoxidable son irreversibles, pero no afectan a las propiedades funcionales y culinarias del wok.
- Al usar el wok en el horno (solo si tiene asas de acero inoxidable), no lo caliente por encima de 220° C. No utilice el grill del horno con los woks dotados de revestimiento antiadherente.
- **Cocinas de placa vitrocerámica:** Para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre el wok antes de moverlo o cambiarlo de posición sobre la cocina. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si arrastra las sartenes o woks con base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, pueden quedar marcas. Generalmente se pueden eliminar con un producto de limpieza para placas vitrocerámicas, de venta en establecimientos comerciales.
- No sobrecaliente nunca el wok. Si el wok se sobrecalienta, la base puede adoptar un color dorado desvaído, aunque esta decoloración no afectará a la funcionalidad del wok. En caso de que el sobrecalentamiento sea extremo, la base podría sufrir daños. Si sucede esto, no retire en ningún caso el wok del fogón. En casos extremos de sobrecalentamiento, el aluminio de la base de la base podría fundirse y volverse líquido. Si el wok se sobrecalienta, no trate de retirarlo del fogón, para no arriesgarse a sufrir quemaduras si se vierte el aluminio fundido. Apague el fogón, deje que el wok se enfríe y ventile la estancia.

- **Fondo:** Puede usar el wok prácticamente en todas las cocinas convencionales de gas o eléctricas. La base se asentará perfectamente sobre el fogón o la zona de cocción de la placa vitrocerámica y cuenta con las mejores propiedades para cocinar. Durante el proceso de cocción, el wok absorbe el calor con rapidez, lo distribuye uniformemente por el fondo y lo retiene eficazmente. Si tiene un wok con base cookstar, apta para todo tipo de cocinas, o si tiene la palabra „Inducción“ grabada en la base, puede usarlo en todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- **Cocina de inducción:** Para evitar que el wok se sobrecaliente debido a la elevada potencia de las cocinas de inducción, no olvide seguir las instrucciones del fabricante de su placa de cocina. No deje desatendido el wok cuando esté al fuego, vacío o a fuego fuerte. Es posible que oiga un ruido similar a un silbido al usar el wok. Este sonido se produce por motivos técnicos y no es señal de que su cocina ni los utensilios de cocina que use estén defectuosos. Coloque siempre el wok en el centro de la zona de cocción. Utilice siempre un wok cuyo diámetro sea igual o superior al del fogón (consulte la tabla); de lo contrario la zona de cocción podría no reaccionar ante la presencia de la base del wok.

### *Instrucciones para woks con revestimiento antiadherente*

- Antes de usar el wok por primera vez, lávelo a fondo y póngalo a hervir con un poco de agua durante un par de minutos.
- **Cuando vuelva a usarlo:**
  1. Unte el wok con un poco de aceite (3 o 4 gotas impregnadas en un trozo de papel de cocina).
  2. Caliente el wok a fuego medio (a 2/3 del máximo de la cocina). Coloque en el wok los alimentos que quiera freír y dórelos por todos sus lados.
- Si el wok cuenta con un revestimiento antiadherente, no use nunca un cuchillo para cortar alimentos en su interior ni use utensilios puntiagudos para darles la vuelta.
- Para impedir que se sobrecaliente, no deje nunca que el wok antiadherente se caliente desatendido o a fuego fuerte.
- Si utiliza el wok en el horno, no permita que la temperatura supere los 220° C y no utilice la función de grill. El sobrecalentamiento dañaría el revestimiento antiadherente y provocaría que se quemase y despidiese humos. Si ocurre tal cosa, apague el fuego, abra la puerta del horno si lo está utilizando y deje que la estancia se ventile por completo.
- Para que pueda disfrutar del wok durante muchos años, le recomendamos que lo lave a mano con agua templada, líquido lavavajillas y una esponja suave. No utilice en ningún caso medios abrasivos ni productos agresivos.
- No lave el wok en el lavavajillas, ya que el detergente podría dañar el revestimiento antiadherente y corroer el material.
- Después de lavar el wok y antes de volver a usarlo, úntelo con unas gotas de aceite vegetal.
- No use el wok para guardar alimentos, especialmente los que sean salados o ácidos. Guárdelos por separado en recipientes apropiados. Si no lo hace, el revestimiento podría sufrir daños.

## *Instrucciones especiales para el wok luno® con revestimiento antiadherente*

El wok luno® cuenta con protectores anti-llama, que mantendrán las asas a una temperatura agradable.

### Efecto de los protectores anti-llama:

No exponga los anillos de silicona de las asas a las llamas de las cocinas de gas.



La pérdida de estos anillos no limita la funcionalidad del protector anti-llama ni del wok.

## *Instrucciones para los woks sin revestimiento antiadherente*

- Antes de usar el wok por primera vez, lávelo a fondo y póngalo a hervir con un poco de agua y unas gotas de zumo de limón.
- Los woks de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice detergentes de uso doméstico, según las cantidades indicadas por el fabricante, pero no emplee nunca detergentes industriales ni limpiadores altamente concentrados. Las manchas o decoloraciones que pueden aparecer con el tiempo en las asas o la base no afectarán al funcionamiento del wok.
- Para lavarlo a mano, use agua caliente y un lavavajillas convencional, aplicado con un paño, una esponja o un cepillo de cerdas suaves. No utilice objetos duros, estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos en polvo. Séquelo inmediatamente, para que no se formen marcas de agua. Para eliminar los residuos más incrustados puede usar el limpiador Fissler Stainless Steel Cleaner, especial para acero inoxidable.
- Si quiere preservar el brillo del wok durante mucho tiempo, aplique Fissler Stainless Steel Care, especial para el cuidado del acero inoxidable. También obtendrá un magnífico resultado al eliminar las manchas blanquecinas o irisadas.

## *Cómo cocinar con el wok*

### **Salteados:**

Corte los ingredientes en tiras finas, lonchas o dados. Eche un poco de aceite en el wok y añada los alimentos removiéndolos constantemente con una espátula. Si el wok tiene una superficie interior cóncava, consumirá muy poco aceite y le será muy fácil dar la vuelta a los alimentos. Puede añadir los ingredientes al wok poco a poco,



empezando por los que precisen más tiempo de cocción y siguiendo con los más rápidos. También puede ir retirando uno por uno los ingredientes del wok a medida que estén listos y luego volver a mezclarlos todos al final. Añada pastas u hongos deshidratados directamente en el aceite caliente, para que desplieguen todos sus aromas.

### **Fritos:**

Para freír, llene el wok con aceite hasta un tercio de su capacidad y caliéntelo. Utilice solamente aceite de cocina que resista altas temperaturas o de origen vegetal. Añada los alimentos al aceite caliente, por tandas, en cantidades no demasiado grandes. Déles la vuelta a los alimentos mientras se frien. Cuando estén listos, retírelos con una espumadera. Si tiene un wok con cestillo para freír, colóquelos sobre este. Si carece de él, deposítelos sobre papel de cocina. No utilice la tapa mientras esté friendo ni caliente el aceite por encima de los 200° C.

### **Fritos a altas temperaturas (wok de acero inoxidable):**

Caliente el wok estando vacío y rocíelo con unas gotas de agua fría. Cuando se conviertan en perlas transparentes y empiecen a bailar por la superficie, la temperatura será correcta para freír carnes. Al principio, la carne se quedará pegada a la superficie. Pero pasados unos minutos, se soltará por sí misma y podrá darle la vuelta. Si tiene un wok equipado con la superficie novogrill, puede elegir entre freír la carne con o sin líquido, según prefiera, pero disfrutando siempre del efecto grill y con una óptima distribución del aceite.

## *Garantía*

Si tiene alguna reclamación en el marco de las directrices de la garantía legal vigente, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolvernos la unidad completa, junto con la factura, presentándola en su distribuidor, o bien enviándola debidamente embalada a: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania (teléfono: +49 (0) 6781-403-100).

Nuestra garantía no cubre los daños causados por un uso inadecuado de la batería o por incumplir las instrucciones de uso (por ejemplo, en caso de sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o procedimientos de limpieza inadecuados o dentro del lavavajillas). También están excluidas las señales de uso meramente visuales.

## *Servicio técnico*

Puede comprar una tapa adicional a su distribuidor de Fissler (consulte el directorio de distribuidores en [www.fissler.com](http://www.fissler.com)), en establecimientos comerciales especializados o grandes almacenes. Nuestro Departamento de Atención al cliente estará encantado de ayudarle. Para más información, visite [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας γουόκ Fissler. Το γουόκ σας είναι η γέφυρα που ενώνει ένα παραδοσιακό σκεύος αιώνων της Άπω Ανατολής με τον σύγχρονο σχεδιασμό και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται στις εστίες της Δύσης. Ανοίγει μπροστά σας έναν ολόκληρο καινούριο κόσμο μαγειρικής – με χιλιάδες λιχουδιές εμπνευσμένες από έναν εξωτικό γαστρονομικό πολιτισμό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το γουόκ σας και για δυτικά πιάτα και δυτικούς τρόπους προετοιμασίας του φαγητού. Θα διαπιστώσετε ότι στην ουσία είναι ένα σκεύος για όλες τις χρήσεις, στο οποίο μπορείτε να μαγειρέψετε πολλά φαγητά με πιο εύκολο και πιο ήπιο τρόπο. Επίσης, υπάρχει ένα ακόμα χαρακτηριστικό του γουόκ της Fissler που γρήγορα θα αγαπήσετε: είναι ιδανικό για συνεσιάζσεις. Τοποθετήστε το στη μέση του τραπεζιού και σερβίρετε απευθείας. Θα συγκεντρώσει γρήγορα γύρω του χαρούμενα και ικανοποιημένα πρόσωπα.

## *Ποια πιάτα μπορείτε να μαγειρέψετε με το γουόκ σας;*

Καθώς το γουόκ σας είναι και χύτρα και τηγάνι, η ποικιλία των πιάτων που μπορείτε να μαγειρέψετε είναι μεγάλη:

- Ασιατικά πιάτα
- Πιάτα με περιοδικό ανακάτεμα stir-fry, ρυζομακάρωνα ή ρύζι
- Κρέας σε φέτες ή μικρές μερίδες
- Τηγανητό κρέας, λαχανικά, φρούτα και ζυμαρικά
- Σούπες

## *Γενικές οδηγίες για όλα τα γουόκ*

- Κατά κανόνα, τα γουόκ με πλαστικές λαβές δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στον φούρνο. Για τα γουόκ με μεταλλικές λαβές, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλες πιάστρες ή γάντια κουζίνας για να προστατέψετε τα χέρια σας, ειδικά στις εστίες ή τους φούρνους αερίου.
- Όταν χρησιμοποιείτε το γουόκ, βεβαιωθείτε ότι το έχετε τοποθετήσει σωστά στη μέση της εστίας.
- Για να αποφύγετε τα εγκαύματα που προκαλούνται από λίπος που αφρίζει ή από πιπίλισμα κατά το τηγάνισμα, μην γεμίζετε το γουόκ με λάδι πάνω από το ένα τρίτο. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά λάδια ή φυτικά λίπη υψηλών θερμοκρασιών. Μην χρησιμοποιείτε καπάκι στο βαθύ τηγάνισμα και μην υπερθερμαίνετε το λίπος. Μην υπερβαίνετε ποτέ τους 200° C.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στη βάση του γουόκ ή να είναι μικρότερη.

## Πραγματική διάμετρος βάσης και μέγεθος εστίας

Γουόκ	“Πραγματική διάμετρος βάσης“ Επαγωγική	Μέγεθος εστίας
Γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 30 cm	150 mm	145 mm
Γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 35 cm	168 mm	180 mm
Γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 36 cm	207 mm	220 mm
Αντικολλητικό γουόκ Ø 31 cm	150 mm	145 mm

- Καθώς το γουόκ κρύνει, είναι πιθανό να „ρουφήξει“ το καπάκι ερμητικού κλεισίματος. Για να το αποφύγετε αυτό, σκουπίστε το χείλος του γουόκ και του καπακιού, ώστε να είναι στεγνά πριν τα αφήσετε να κρυσώσουν. Αν εξακολουθεί να είναι δύσκολη η αφαίρεση του καπακιού, μπορείτε να εκτονώσετε την πίεση, ζεσταίνοντας ξανά το γουόκ.
- Μην χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι στον φούρνο.
- Μην κρύνετε το ζεστό γυάλινο καπάκι με κρύο νερό, καθώς η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι.
- Μετά από επανειλημμένη χρήση του γουόκ, η πλαστική λαβή μπορεί να χαλαρώσει. Για την ασφάλειά σας, συνιστούμε να σφίγγετε αμέσως τις βίδες που έχουν χαλαρώσει με κατάλληλο κατασαβίδι.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.
- Μην προσθέτετε ποτέ αλάτι σε κρύο νερό. Αφήστε το νερό να βράσει και κατόπιν προσθέστε και ανακατέψτε το αλάτι. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει υψηλή συγκέντρωση αλατιού στη βάση του γουόκ και τον σχηματισμό κηλίδων διάβρωσης. Οι αλλοιώσεις στο ανοξείδωτο ατσάλι δεν αφαιρούνται αλλά και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του γουόκ στο μαγείρεμα.
- Κατά τη χρήση του γουόκ στον φούρνο (μόνο εφόσον διαθέτει λαβές από ανοξείδωτο ατσάλι), μην θερμαίνετε το σκεύος πάνω από τους 220° C. Μην χρησιμοποιείτε το γκριλ όταν τοποθετείτε αντικολλητικά γουόκ.
- **Κεραμική εστία:** Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην επιφάνεια της εστίας, ανασηκώνετε πάντα το γουόκ πριν αλλάξετε τη θέση του πάνω σε αυτήν. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Η μετακίνηση τηγανιών με γυμνό πάτο αλουμινίου εμπρός-πίσω πάνω στην επιφάνεια της κεραμικής εστίας μπορεί να αφήσει σημάδια. Τα σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με προϊόντα καθαρισμού για κεραμικές εστίες που υπάρχουν στο εμπόριο.
- Μην υπερθερμαίνετε το γουόκ. Αν το γουόκ υπερθερμανθεί, η βάση του μπορεί να αποχρωματιστεί και να κιτρινίσει, αν και ο αποχρωματισμός δεν θα επηρεάσει την καλή λειτουργία του γουόκ. Η μεγάλη υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση. Σε αυτήν την περίπτωση, μην αφαιρείτε ποτέ το γουόκ από την εστία. Σε ακραίες περιπτώσεις υπερθέρμανσης, το αλουμίνιο της βάσης μπορεί να λιώσει και να ρευστοποιηθεί. Αν υπερθερμανθεί το γουόκ, μην το αφαιρέσετε από την εστία, καθώς υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Σβήστε την εστία, αφήστε το γουόκ να κρυσώσει και αερίστε το δωμάτιο.

- **Βάση:** το γουόκ σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις συμβατικές ηλεκτρικές εστίες και τις εστίες αερίου. Η βάση τοποθετείται σε επίπεδη κεραμική ζώνη μαγειρέματος ή εστία και έχει ιδανική απόδοση. Στη διάρκεια του μαγειρέματος, το γουόκ σας απορροφά γρήγορα τη θερμότητα, την κατανέμει ομοιόμορφα στη βάση και την αποθηκεύει κατάλληλα. Αν έχετε γουόκ με βάση CookStar για όλες τις εστίες ή με την ένδειξη „Induction“ χαραγμένη στη βάση, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε σε όλες τις εστίες, ακόμα και τις επαγωγικές.
- **Μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες:** Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του γουόκ λόγω της υψηλής ισχύος στις επαγωγικές εστίες, φροντίστε να ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχει ο κατασκευαστής της ηλεκτρικής κουζίνας σας. Μην θερμαίνεται ποτέ το γουόκ χωρίς επιτήρηση, όταν είναι άδειο ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Ίσως να ακουστεί ένας βόμβος κατά τη χρήση του γουόκ σας. Αυτός ο ήχος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν υποδεικνύει κάποιο ελάττωμα της εστίας ή του σκεύους. Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Να χρησιμοποιείτε πάντα γουόκ με ίδιο ή μεγαλύτερο μέγεθος από τη ζώνη μαγειρέματος (δείτε τον πίνακα), διαφορετικά η ζώνη μαγειρέματος ίσως να μην αντιδράσει στη βάση του γουόκ.

## *Οδηγίες για αντικολλητικά γουόκ*

- Πριν από την πρώτη χρήση του γουόκ σας, πλύνετε το σχολαστικά και στη συνέχεια βράστε μέσα νερό για δύο λεπτά.
- Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:
  1. Απλώστε λίγο λάδι στο γουόκ (3-4 σταγόνες σε μια χαρτοπετσέτα).
  2. Ζεστάνετε το γουόκ σε μέτρια φωτιά (2/3 της μέγιστης ισχύος της εστίας). Τοποθετήστε το φαγητό στο γουόκ και ψήστε ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.
- Αν το γουόκ διαθέτει αντικολλητική επίστρωση, μην κόβετε ποτέ με μαχαίρι μέσα στο σκεύος και μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να ανακατέψετε το φαγητό.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην θερμαίνετε ποτέ το αντικολλητικό γουόκ στην εστία χωρίς επιτήρηση ή στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Αν χρησιμοποιείτε το γουόκ στο φούρνο, μην θερμαίνεται ποτέ το φούρνο πάνω από τους 220° C και μην χρησιμοποιείτε το γκριλ.
- Η υπερθέρμανση θα καταστρέψει την αντικολλητική ιδιότητα της επίστρωσης, μπορεί να την κάψει και να σχηματιστεί καπνός. Αν γίνει αυτό, σβήστε την πηγή θερμότητας, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, αν χρησιμοποιείτε το φούρνο, και αερίστε καλά το δωμάτιο.
- Για να διατηρήσετε το ηγνάνι σας σε καλή κατάσταση για πολύ καιρό, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε σκόνη που χαράζουν.
- Μην τοποθετείτε το γουόκ σας στο πλυντήριο πιάτων, καθώς το απορρυπαντικό μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επίστρωση και να διαβρώσει το υλικό.
- Αφού καθαρίσετε το γουόκ και πριν να το χρησιμοποιήσετε, αλείψτε το εσωτερικό του με λίγο φυτικό λάδι.

- Μην φυλάσσετε τρόφιμα μέσα στο γουόκ, ειδικά αλμυρά ή όξινα. Να τα φυλάσσετε ξεχωριστά σε κατάλληλα μπολ ή δοχεία. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιστρώση.

## Ειδικές οδηγίες για το αντικολητικό γουόκ *luno*<sup>®</sup>

Το γουόκ *luno*<sup>®</sup> διαθέτει έξυπνα προστατευτικά θερμότητας που εξασφαλίζουν μια ευχάριστη θερμοκρασία στις λαβές.

### Δράση των προστατευτικών θερμότητας:

Μην εκθέτετε τους στεγανοποιητικούς δακτυλίους σιλικόνης των λαβών στη φλόγα μιας εστίας υγραερίου.



Η απώλεια των στεγανοποιητικών δακτυλίων δεν περιορίζει τη λειτουργικότητα του προστατευτικού θερμότητας ή του σκεύους.

## Οδηγίες για το μη αντικολητικό γουόκ

- Πριν από την πρώτη χρήση του γουόκ σας, πλύνετε το σχολαστικά και στη συνέχεια βράστε μέσα νερό με λίγο χυμό λεμονιού.
- Τα γουόκ από ανοξείδωτο ατσάλι μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων. Αν πλύνετε το γουόκ στο πλυντήριο, χρησιμοποιήστε κοινά οικιακά προϊόντα στις ποσότητες που συνιστά ο κατασκευαστής και όχι βιομηχανικά προϊόντα καθαρισμού ή άλλα προϊόντα υψηλής συμπύκνωσης. Οι αποχρωματισμοί που μπορεί να εμφανιστούν στις λαβές ή τη βάση με το πέρασμα του χρόνου δεν θα επηρεάσουν την καλή λειτουργία του γουόκ.
- Όταν πλένετε το γουόκ στο χέρι, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, ένα κοινό υγρό πιάτων και πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρσα. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, σύρμα ή καθαριστικά σε σκόνη που χαράζουν. Σκουπίστε το αμέσως για να μην σχηματιστούν κηλίδες. Τα επίμονα υπολείμματα φαγητού αφαιρούνται με το καθαριστικό για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler.
- Εξασφαλίζετε γυαλάδα που διαρκεί με το προϊόν φροντίδας ανοξείδωτου ατσάλιου της Fissler. Ιδανικό και για να αφαιρεί λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες.

## Πώς να μαγειρέψετε με το γουόκ σας

### **Γρήγορο stir-frying:**

Κόψτε τα συστατικά σε λωρίδες, φέτες ή κύβους. Προσθέστε λίγο λάδι στο γουόκ και ύστερα μαγειρέψτε τα συστατικά ανακατεύοντας συνέχεια με τη σπάτουλα. Αν το γουόκ σας είναι κοίλο στο εσωτερικό

του, είναι πολύ εύκολο να ανακατέψετε τα συστατικά και θα χρειαστείτε ελάχιστο λάδι. Μπορείτε να προσθέτετε λιγα-λίγα τα συστατικά στο γουόκ, πρώτα όσα χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος και ύστερα όσα μαγειρεύονται πιο γρήγορα. Διαφορετικά, μπορείτε να αφαιρείτε συστατικά από το γουόκ όταν έχουν μαγειρευτεί και στο τέλος να τα ανακατεύετε όλα μαζί. Προσθέτετε τα κρεμώδη υλικά ή τα αποξηραμένα και μαριναρισμένα μανιτάρια απευθείας στο καυτό λάδι για να διατηρούν το άρωμά τους.

### **Τηγάνισμα:**

Για να τηγανίσετε, καλύψτε το γουόκ το πολύ μέχρι το ένα τρίτο με λάδι για να το ζεστάνετε. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικό λάδι ή φυτικά λίπη υψηλών θερμοκρασιών. Τοποθετήστε το φαγητό που θα τηγανίσετε στο καυτό λίπος – προσθέτοντας μικρή ποσότητα κάθε φορά. Όταν τηγανίζετε, πρέπει να αναποδογυρίζετε τις μερίδες. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, βγάλτε το χρησιμοποιώντας σουρωτήρι. Αν το γουόκ σας έχει καλάθι φριτέζας, τοποθετήστε εκεί το φαγητό. Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε χαρτοπετσέτες. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καπάκι στο τηγάνισμα και μην θερμαίνεται το λίπος πάνω από τους 200° C.

### **Τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες (γουόκ από ανοξείδωτο ασάλι):**

Θερμάνετε το γουόκ άδειο και ύστερα ρίξτε μέσα μερικές σταγόνες κρύο νερό. Αν σχηματίσουν διαφανείς φυσαλίδες που „χορεύουν“ μέσα στο τηγάκι, έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για να ψηθεί το κρέας. Στην αρχή, το κρέας θα κολλήσει πάνω στην επιφάνεια. Όμως μετά από λίγα λεπτά, θα αποκολληθεί μόνο του και θα μπορείτε να το γυρίσετε. Αν έχετε γουόκ με επιφάνεια τηγανίσματος πονοgrill, μπορείτε να ψήσετε το κρέας σας όπως θέλετε, με ή χωρίς λίπος και να έχετε σωστή κατανομή των λιπαρών σαν να χρησιμοποιούσατε το γκριλ.

## *Εγγύηση*

Αν έχετε κάποιο παράπονο στη διάρκεια ισχύος της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, και αν δεν υποδεικνύεται κάτι άλλο, επιστρέψτε ολόκληρη τη μονάδα, μαζί με την απόδειξη αγοράς σας, στον αντιπρόσωπό σας, ή στείλτε το προϊόν, καλά συσκευασμένο, στη διεύθυνση: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania Tel: +49 (0) 6781-403-100).

Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση ή στη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμός, γρατσουνισμός, πτώσεις στο δάπεδο ή ακατάλληλος καθαρισμός ή καθαρισμός σε πλυντήριο πιάτων. Εξαιρούνται επίσης τα εμφανώς οπτικά σημάδια χρήσης.

## *Service*

Μπορείτε να αγοράσετε ένα πρόσθετο καπάκι από τον αντιπρόσωπο της Fissler (θα βρείτε κατάλογο των αντιπροσώπων στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) ή τα ειδικά τμήματα των εμπορικών καταστημάτων. Το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει. Για επιπλέον πληροφορίες, επισκεφθείτε τη σελίδα [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

Fissler marka yeni wok tavayı satın aldığınız için sizi kutlarız. Wok tavanız, Uzak Doğu'ya özgü bu pişirme aracının yüzyıllardan beri sürdürdüğü geleneği, Batı tarzı ocakların modern tasarım ve teknolojiyle birleştirir. Egzotik bir yemek kültüründen alınmış binlerce lezzetle size yepyeni bir pişirme dünyasının kapılarını açar. Ayrıca wok tavanızı Batı yemekleri yapmak ve yemekleri Batı tarzında hazırlamak için kullanabilirsiniz. Wok tavanızın birçok yemeği daha kolay ve nazik bir şekilde pişirebileceğiniz çok amaçlı bir pişirme gereci olduğunu göreceksiniz. Fissler wok tavanızın kısa zaman içinde keşfedip seveceğiniz bir özelliği de insanlarla bir araya gelmenize vesile olmasıdır. Masanın üzerine koyup servis yapmanız yeterlidir. Çok geçmeden mutlu, memnun yüzler etrafında toplanacaktır.

## *Wok tavanızda hangi yemekleri pişirebilirsiniz?*

Wok tavanız hem tencere hem de tava olarak kullanılabilirdiği için tavanızla birçok farklı yemek pişirebilirsiniz:

- Asya yemekleri
- Hızlı kavurma, erişte veya pilavlar
- Dilimli veya kuşbaşı etle yapılan et yemekleri
- Yağda kızartılmış et, sebze, meyve ve makarnalar
- Çorbalar

## *Tüm wok tavalar için genel talimatlar*

- Kural olarak plastik kulplu wok tavalar fırında kullanılmamalıdır. Metal kulplu wok tavaları özellikle gazlı ocak veya fırınlarda kullanırken ellerinizi korumak için uygun fırın eldiveni takmanızı öneriyoruz.
- Wok tavayı kullanırken tavayı ocağın tam ortasına güvenli bir şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- Yağda kızartma esnasında yağ sıçraması sonucu oluşabilecek yanıkları önlemek için wok tavanın üçte birinden fazla miktarda yağ koymayın. Yalnızca yüksek ısıda pişirme yağları veya bitkisel yağ kullanın. Yağda kızartma yaparken kapak kullanmayın ve yağı gereğinden fazla ısıtmayın; asla 200°C'yi aşmayın.
- Yüksek kaliteli Fissler tabanlarının depoladıkları ısıyı kullanarak enerji tasarrufu sağlamak için, ocağın ısı ayarını erkenden kısip, pişme süresi henüz sona ermeden tamamen kapatın. Ocağın çapı wok tava tabanının çapına eşit veya daha küçük olmalıdır.

## Etkili taban çapı ve ocak boyutu

Wok tava	“Etkili taban çapı“ İndüksiyon	Ocak boyutu
Paslanmaz çelik wok tava Ø 30 cm	150 mm	145 mm
Paslanmaz çelik wok tava Ø 35 cm	168 mm	180 mm
Paslanmaz çelik wok tava Ø 36 cm	207 mm	220 mm
Koruyucu tabakalı wok tava Ø 31 cm	150 mm	145 mm

- Wok tava soğurken, sıkıca kapatılan kapağın tavaya „yapışması“ mümkündür. Bunu engellemek için, wok tavayı soğumaya bırakmadan önce tavanın ve kapağın kenarlarını kurulaştırın. Kapağı çıkarmakta hala zorlanıyorsanız, tavayı tekrar ısıtarak basıncı azaltabilirsiniz.
- Lütfen cam kapağı fırında kullanmayın.
- Sıcak cam kapağı soğuk suya tutmayın; sıcaklık şoku kapağa zarar verebilir.
- Birkaç defa kullandıktan sonra tavanın plastik tutacağı gevşeyebilir. Güvenliğiniz için, gevşeyen vidayı uygun bir tornavida yardımıyla hemen sıkıştırmanız gerekir. Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.
- Soğuk suya tuz eklemeyin. Bekleyip kaynayan suya ekleyin ve karıştırın. Soğuk suya tuz eklemek tavanın dibinde aşırı miktarda tuz birikmesine sebep olur; bu da paslanmaya yol açabilir. Paslanmaz çelikte oluşan bu lekeler çıkarılamaz; ancak tavanın işlevsel ve pişirme özelliklerine zarar vermez.
- Wok tavayı fırında kullanırken (yalnızca paslanmaz çelik kulpları olması durumunda), 220°C'den fazla ısıtmayın. Fırının ızgara özelliğini koruyucu tabakalı wok tavalarla kullanmayın.
- *Cam seramik pişirme alanı:* Cam seramik pişirme alanında çizikleri önlemek için, ocak üzerinde yerini değiştirirken wok tavanızı daima kaldırın. Diğer durumlarda gerçekleştirilecek hasarlardan Fissler sorumlu değildir. Açık alüminyum tabanlı tavalara seramik yüzeylerde öne ve arkaya hareket ettirildiğinde iz bırakabilir. Bu izler genellikle piyasada satılan cam seramik temizleme ürünleri yardımıyla çıkarılabilir.
- Wok tavanızı aşırı ısıtmayın. Wok tava aşırı ısınırca tabanı altın benzeri bir renk alabilir; ancak bu durum wok tavanızın işlevini etkilemez. Olağandışı aşırı ısınma durumunda tavanın tabanı zarar görebilir. Böyle bir durum olursa wok tavayı ocaktan kaldırmayın. Olağandışı aşırı ısınma durumlarında, tabandaki alüminyum eriyip sıvı hale dönüşebilir. Wok tava aşırı ısınırca, sıcak alüminyumun sıçramasıyla yanık riski oluşabileceğinden tavayı ocaktan kaldırmaya çalışmayın. Ocağı kapatın, wok tavayı soğumaya bırakın ve odayı havalandırın.
- *Taban:* Wok tavanız tüm geleneksel elektrikli ve gazlı ocaklarda kullanılabilir. Taban, cam seramik pişirme alanı veya ocak gözü üzerinde düz bir şekilde durur ve en iyi pişirme özelliklerine sahiptir. Pişirme işlemi esnasında wok tavanız sıcaklığı çabucak emer; tabana eşit bir şekilde dağıtır ve güzelce muhafaza eder. Cookstar all-stove tabanlı bir wok tavanız varsa veya tabanına basılmış damgada, 'Induction' kelimesi yer alıyorsa tavanızı indüksiyon ocak dahil bütün ocak tiplerinde kullanabilirsiniz.



- *İndüksiyonla pişirme:* İndüksiyonlu ocakların yüksek gücü yüzünden wok tavanızın aşırı ısınmasını önlemek için ocak üreticinizin sağladığı talimatlara uyduğunuzdan emin olun. Wok tavanızı ısıtırken başından hiçbir zaman ayrılmayın, tavayı ocak üzerinde boş veya en yüksek sıcaklık ayarında bırakmayın. Wok tavanızı kullanırken uğultuya benzer bir ses duyulabilir. Bu ses teknik nedenlerle duyulur ve ocağınızın ya da tencerenizin arızalı olduğu anlamına gelmez. Tencereyi her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin. Kullandığınız wok tava mutlaka pişirme alanıyla aynı boyutta ya da daha büyük olmalıdır (bkz. tablo); aksi takdirde pişirme alanı tencere tabanına tepki vermeyebilir.

## *Koruyucu tabakalı wok tavalar için talimatlar*

- Wok tavanızı ilk kez kullanmadan önce iyice yıkayın ve içinde iki dakika su kaynatın.
- *Tekrar kullanırken:*
  1. Tavanın içine bir miktar yağ sürün (kağıt havluya 3-4 damla damlatarak).
  2. Tavayı orta sıcaklıkta ısıtın (ocak gücününün 2/3 kadarı). Kızartılacak yiyeceği tavanın içine yerleştirin ve her yüzünü kızartın.
- Wok tavanın yapışmaz kaplaması varsa, içindeki yiyecekleri bıçakla kesmeyin ve yiyecekleri çevirmek için keskin uçlu gereçler kullanmayın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için, koruyucu tabakalı wok tavayı ısıtırken başından ayrılmayın veya en yüksek ayarda ısıtmayın.
- Wok tavayı fırında kullanıyorsanız, fırını 220°C'den yüksek sıcaklıklarda ısıtmayın ve ızgara kullanmayın. Aşırı ısınma, kaplamanın yapışmaz özelliğine zarar vererek yanmasına ve duman oluşmasına neden olur. Böyle bir durum meydana gelirse, ısı kaynağını kapatın; fırını kullanıyorsanız fırın kapağını açın ve odayı tamamen havalandirin.
- Tavanın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, tavayı ılık suda bulaşık deterjanı ile yumuşak bir sünger kullanarak elde yıkamanızı öneriyoruz. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizleme malzemeleri kullanmayın.
- Wok tavanızı bulaşık makinesine koymayın; bulaşık makinesi deterjanı yapışmaz kaplamaya zarar verebilir veya malzemeyi aşındırabilir.
- Wok tavayı temizledikten sonra ve kullanmadan önce az miktarda bitkisel yağ sürün.
- Wok tavanızda tuzlu ve asitli olanlar başta olmak üzere hiçbir yiyecek bırakmayın. Yiyeceklerinizi ayrı kase ve kutularda muhafaza edin. Bunun yapılmaması kaplamaya zarar verebilir.

## *Koruyucu tabakalı luno® wok tava için özel talimatlar*

luno® wok tava, kulpların ideal sıcaklıkta olması için akıllı ısı tamponuna sahiptir.

### **Isı tamponunun etkisi:**

Kulpların üzerindeki silikon halkaları gazlı ocağın alevine maruz bırakmayın.



Halkanın kaybedilmesi ısı tamponunun ya da tencerenin işlevini kısıtlamaz.

## *Koruyucu tabakası olmayan wok tavalarda için talimatlar*

- Wok tavanızı ilk kez kullanmadan önce iyice yıkayın ve içine bir miktar limon suyu eklenmiş su koyup kaynatın.
- Paslanmaz çelik wok tavalarda bulaşık makinesine konulabilir. Bulaşık makinesine koyarken üreticinin önerdiği miktarlarda ev temizlik ürünü kullanın; endüstriyel deterjanlardan veya yüksek yoğunluklu temizlik ürünlerinden kaçının. Zaman içinde kulplarda veya tabanda meydana gelen renk değişimleri wok tavanın işlevini etkilemeyecektir.
- Wok tava yı yıkarken yalnızca sıcak su, bulaşık deterjanı ve bez, sünger veya yumuşak bir fırça kullanın. Sert nesnelere, bulaşık teli veya ovma tozu kullanmayın. Su lekesi oluşmaması için hemen kurulayın. İnatçı yiyecek artıkları Fissler Stainless Steel Cleaner (Paslanmaz Çelik Temizleyici) yardımıyla çıkarılabilir.
- Fissler Stainless Steel Care (Paslanmaz Çelik Bakım) ile kalıcı parlaklığı garantileyebilirsiniz. Ayrıca beyaz veya gökkuşağı renkli lekeleri çıkarmada son derece etkilidir.

## *Wok tavanızda yemek pişirme*

### **Hızlı kavurma:**

Yiyecekleri ince parçalara, dilimlere veya küplere ayırın. Wok tavaya biraz yağ ekleyin, sonra yiyecekleri içine koyun, karıştırıcı yardımıyla sürekli çevirin. Wok tavanızın iç yüzeyi çukursa yiyecekleri çevirmeniz çok kolaydır ve çok az yağa ihtiyaç duyarsınız. Wok tavaya önce pişmesi daha uzun süren yiyecekleri, sonra daha çabuk pişenleri azar azar koyabilirsiniz. Ya da pişen yiyecekleri tek tek tavadan alabilir, en sonunda hepsini karıştırabilirsiniz. Tam aromayı elde etmek için kızgın yağa sos veya kurutulmuş ve ıslatılmış mantarlar ekleyin.

### **Yağda kızartma:**

Yağda kızartma için wok tavanın en fazla üçte birine kadar yağ koyun ve ısıtın. Yalnızca yüksek ısıda pişirme yağları veya bitkisel yağ kullanın. Yağda kızartılacak yiyeceği kızgın yağa atın; ancak bir defada çok miktarda atmayın. Yağda kızartma işlemi esnasında yiyecekleri çevirin. Yiyecekler piştiğinde bir kevgir yardımıyla tavadan alın. Yağda kızartma aparatlı bir wok tavanız varsa, yiyecekleri üzerine koyun. Yoksa, kağıt havlu kullanın. Yağda kızartma yaparken kapak kullanmayın ve yağı 200°C'den fazla ısıtmayın.

### **Yüksek sıcaklıklarda kızartma (paslanmaz çelik wok tava):**

Wok tavayı boşken ısıtın, sonra üzerine birkaç damla soğuk su serpin. Tava üzerinde „dans eden“ şeffaf boncuklar oluşuyorsa, et kızartmak için ideal sıcaklık elde edilmiş demektir. İlk başta et yüzeye yapışacaktır. Ancak birkaç dakika sonra kendiliğinden yüzeyden ayrılacaktır. O zaman eti çevirebilirsiniz. novogrill kızartma yüzeyli bir wok tavanız varsa etinizi isteğiniz doğrultusunda yağlı veya yağsız kızartabilir, her şekilde ideal yağ dağılımının ve ızgara etkisinin tadına varabilirsiniz.

## *Garanti*

Geçerli yasal garanti ilkeleri dahilinde bir şikayetiniz olursa, aksi belirtilmedikçe lütfen tüm üniteyi makbuzunuzla birlikte satıcınıza iade edin ya da ürünü ambalajı içinde şu adrese gönderin: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Almanya (Telefon: +49 (0) 6781-403-100). Yanlış kullanım ya da kullanma talimatlarına uyulmaması sonucunda meydana gelen hasarlar (aşırı ısınma, renk kaybı, çizikler, yere düşürme ya da yanlış temizleme veya bulaşık makinesinde yıkama gibi) garantimiz kapsamında değildir. Tamamen görsel kullanım belirtileri olması durumunda da garanti dışıdır.

## *Servis*

Fissler bayinizden (bayı rehberi için bkz. [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) veya özel mağazalarımızdan ek kapak satın alabilirsiniz. Müşteri Hizmetleri Departmanımız da size yardımcı olmaktan memnuniyet duyacaktır. Daha fazla bilgi için [www.fissler.com](http://www.fissler.com) adresine gidin.

Поздравляем с приобретением нового вока Fissler. Ваш вок представляет собой сочетание столетних традиций использования дальневосточной кухонного утвари с современным дизайном и технологиями, применяемыми в плитах западного образца. Он открывает для вас целый новый мир кулинарного искусства – с тысячами деликатесов заимствованных из экзотической гастрономической культуры. Вы также можете использовать свой вок для приготовления блюд западной кухни с применением характерных для запада способов приготовления. Вот увидите, это поистине универсальный кухонный инструмент, с помощью которого вы сможете значительно проще и деликатнее приготовить множество различных блюд. Кроме того, у вока Fissler есть еще одна удивительная особенность, которую вы вскоре непременно полюбите: вокруг него очень весело собираться с друзьями. Просто поставьте его в центре стола и подавайте пищу прямо из него. Очень скоро он буде окружен радостными, счастливыми лицами.

### *Какие блюда можно приготовить в воке?*

Поскольку вок может служить и кастрюлей и сковородой, в нем можно готовить широкий спектр разнообразных блюд:

- азиатские блюда;
- быстрое жаркое, лапшу или блюда из риса;
- мясные блюда, например мясо ломтиками или кусочками;
- мясо, овощи, фрукты и макаронные изделия во фритюре;
- супы.

### *Общие инструкции по применению для всех вок*

- Как правило, воки с пластиковыми ручками не следует использовать в духовке. Для вок с металлическими ручками рекомендуем всегда использовать подходящие прихватки или рукавицы, чтобы защитить свои руки, особенно если вы готовите на газовой плите или в духовке.
- При использовании вока убедитесь, что он стоит в устойчивом положении прямо над источником тепла.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром при глубоком обжаривании, никогда не заполняйте вок маслом более чем на одну треть. Используйте только высокотемпературный кулинарный жир или растительное масло. Не накрывайте вок крышкой, при глубоком обжаривании и не перегревайте жир; никогда не нагревайте вок до температуры свыше 200 °С.

- Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler – просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания вока.

### *Диаметр основания вока и размер нагревательного элемента*

<b>Вок</b>	<b>“Диаметр основания вока“ (индукционная плита)</b>	<b>Размер нагревательного элемента</b>
Вок из нержавеющей стали диаметром 30 см	150 mm	145 mm
Вок из нержавеющей стали диаметром 35 см	168 mm	180 mm
Вок из нержавеющей стали диаметром 36 см	207 mm	220 mm
Вок с антипригарным покрытием диаметром 31 см	150 mm	145 mm

- При остывании вока плотно закрытая крышка может «прилипнуть». Чтобы этого избежать, перед остыванием протрите насухо края вока и крышки. Если снять крышку сложно, можно сбросить давление, снова нагрев вок.
- Не используйте стеклянную крышку в духовке.
- Не охлаждайте горячую стеклянную крышку холодной водой, поскольку резкий перепад температур может привести к ее повреждению.
- Со временем, при использовании вока крепление его пластмассовой ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности незамедлительно подтяните слабо затянутый винт подходящей отверткой.
- Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно незамедлительно заменить оригинальными запасными частями Fissler.
- Никогда не кладите соль в холодную воду. Дождитесь, когда она закипит, а затем добавьте соль и помешайте. Добавление соли в холодную воду может привести к высокой концентрации соли на дне вока, что может вызвать образование пятен ржавчины. Такие изменения в нержавеющей стали устранить невозможно, однако они никак не сказываются на функциональности вока и качестве приготовления.
- При использовании вока в духовке (только если у него ручки из нержавеющей стали) нагревайте его до температуры свыше 220 °С. Не используйте для воков с антипригарным покрытием функцию гриля.

- Стеклокерамическая поверхность плиты. Чтобы на стеклокерамической поверхности плиты не остались царапины, перед перемещением вока в другое место всегда поднимайте его над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае. При перемещении сковороды с алюминиевым слоем в основании по керамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Как правило, их можно удалить с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики.
- Никогда не перегревайте вок. В случае перегрева вока его основание может стать золотистым, однако такое изменение цвета не повлияет на функциональные свойства вока. Сильный перегрев может привести к повреждению основания. Если это случится, ни в коем случае не снимайте вок с источника тепла. В случае сильного перегрева алюминиевый слой в основании может начать плавиться и перейти в жидкое состояние. В случае перегрева вока ни в коем случае не пытайтесь снять его с источника тепла, чтобы не обжечься расплавленным алюминием. Выключите источник тепла и дождитесь, пока вок остынет и полностью проветрите комнату.
- Основание. Вок можно использовать на всех обычных электрических и газовых плитах. Основание будет устойчиво стоять на стеклокерамической поверхности плиты или нагревательном элементе и обеспечит максимальное качество приготовления. В процессе приготовления вок быстро поглощает тепло, которое равномерно распределяется в основании и великолепно хранится. Если вы приобрели вок с универсальным дном Cookstar или если на оттиске в его основании есть слово Induction (Индукционная), его можно использовать на плитах всех типов, включая индукционные.
- Приготовление на индукционной плите. Чтобы избежать перегрева вока из-за высокой мощности при приготовлении на индукционной плите, следуйте указаниям производителя плиты. При нагреве вока никогда не оставляйте его без присмотра, не нагревайте его пустым и не используйте максимальный уровень нагрева. В процессе приготовления в воке может появиться характерный звук. Этот звук возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды. Всегда ставьте кастрюлю в центр зоны приготовления. Всегда используйте вок сравнимого или большего размера (см. таблицу), чем зона приготовления, в противном случае эта зона не сможет нагреть дно вока.

## *Инструкция по применению для воков с антипригарным покрытием*

- Перед первым использованием тщательно вымойте вок, а затем прокипятите в нем воду в течение двух минут.

- При повторном использовании
  1. Смажьте дно вока небольшим количеством масла (нанесите 3-4 капли масла и протрите бумажным полотенцем).
  2. Нагрейте вок на среднем уровне (2/3 максимального уровня нагрева плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в вок, и обжарьте их со всех сторон.
- В воках с антипригарным покрытием нельзя ничего резать ножом и использовать острые предметы для переворачивания пищи.
- Во избежание перегрева никогда не нагревайте вок с антипригарным покрытием без присмотра или на максимальном уровне нагрева.
- Если вок используется в духовке, никогда не нагревайте его до температуры выше 220° C и не пользуйтесь грилем.

Перегрев лишит защитное покрытие антипригарных свойств и может привести к обгоранию и образованию дыма. Если это произойдет, выключите источник тепла, откройте дверцу духовки (если готовите в духовке) и тщательно проветрите помещение.
- Для длительного срока службы сковороды мы рекомендуем мыть ее вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой. Не используйте абразивные средства для чистки и металлические губки.
- Не ставьте вок в посудомоечную машину, поскольку используемые в ней моющие средства могут повредить антипригарное покрытие и вызвать коррозию материала.
- После мытья и перед использованием вок следует смазывать небольшим количеством растительного масла
- Не храните в воке пищу, особенно соленую и кислую. Храните ее отдельно в подходящей емкости и контейнерах. Несоблюдение этой инструкции может привести к повреждению антипригарного покрытия.

## Специальные инструкции по применению для воков из коллекции lupo®

У воков из коллекции lupo® предусмотрены интеллектуальные тепловые буферы, обеспечивающие комфортную температуру ручек.

### Теплоизоляционный эффект:

Следите за тем, чтобы силиконовые вставки на ручках не оказались над пламенем газовой плиты.



Потеря силиконовых вставок не снижает эффективности буфера и не ухудшает другие характеристики посуды.

## *Инструкция по применению для воков без антипригарного покрытия*

- Перед первым использованием тщательно вымойте вок и прокипятите в нем воду с добавлением небольшого количества лимонного сока.
- Воки из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. При этом используйте обычные бытовые моющие средства в рекомендованных производителями количествах, но ни в коем случае не используйте промышленные или высококонцентрированные моющие средства. Со временем цвет ручки или основания может измениться, однако такое изменение цвета не повлияет на функциональные свойства вока.
- Во время мытья вока вручную используйте горячую воду с обычным средством для мытья посуды, тряпкой, губкой или мягкой щеткой. Не пользуйтесь твердыми предметами, металлической мочалкой или абразивным порошком. Сразу же высушивайте вок, чтобы не успели образоваться водные пятна. Все прилипшие остатки пищи можно удалить с помощью средства для ухода за нержавеющей сталью Fissler.
- Средство для ухода за нержавеющей сталью Fissler обеспечивает длительный блеск. Оно также отлично подходит для удаления белого или радужного налета.

## *Как готовить в воке*

### **Быстрое обжаривание**

Нарежьте ингредиенты тонкой соломкой, дольками или кубиками. Добавьте в вок немного растительного масла, а затем приготовьте в нем ингредиенты, непрерывно помешивая их лопаткой. Если в воке вогнута внутренняя поверхность, перемешивать ингредиенты будет очень легко, и масла потребуется совсем немного. Ингредиенты в вок можно добавлять понемногу – сначала те, которые готовятся дольше, а затем те, которые готовятся быстрее. Также можно вынимать из вока приготовленные по очереди ингредиенты, а затем смешать их вместе. Для максимального аромата добавьте в горячее масло пасту или замоченные сухие грибы.



## Обжаривание во фритюре

Для жарки во фритюре наполните вок на треть маслом и нагрейте его. Используйте только высокотемпературный кулинарный или растительный жир. Поместите продукты во фритюр, но не кладите их слишком много сразу. Во время обжаривания во фритюре помешивайте кусочки. Когда они будут готовы, достаньте их из сита для фритюра. Если в воке предусмотрена подставка для фритюра, поместите их на эту подставку. Если нет, используйте бумажные полотенца. Никогда не используйте крышку при обжаривании во фритюре, и никогда не нагревайте жир до температуры свыше 200° С.

### Жарка при высокой температуре (вок из нержавеющей стали):

Нагрейте пустой вок, капнув в него несколько капель холодной воды. Если они соберутся в горошинки и «затанцуют», значит достигнута нужная температура для жарки мяса. По началу, мясо прилипнет к сковороде. Однако спустя несколько минут оно само отстанет от дна и его можно будет перевернуть. На воках с поверхностью для жарки *povogrill* мясо можно жарить как с жиром так и без, и при этом получить отменное распределение жира и эффект гриля.

## Гарантия

Если у вас возникнет жалоба в соответствии с действующими правовыми нормами гарантийного обслуживания, если не указано иное, верните всю товар вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованный товар по адресу в Германии: Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Strasse 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany (телефон: +49 (0) 6781-403-100).

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за неправильного использования или несоблюдения инструкции по применению, например последствия перегрева, изменение цвета, царапины, падение на пол или неправильная чистка или мытье в посудомоечной машине. Также не является гарантийным случаем товар с явными признаками использования.

## Обслуживание

Вы можете приобрести дополнительную крышку у дилера продукции Fissler (каталог дилеров см. на сайте [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) или в специальных отделах супермаркетов. Наш отдел обслуживания клиентов с радостью окажет вам необходимую помощь. Дополнительные сведения см. на веб-сайте [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





84-823-00-921

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str.1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 0 67 81-403-0, Fax. 0 67 81-403-321, [www.fissler.de](http://www.fissler.de)

09/18/20/PD