



Premium Stainless Steel Wok

GB

Premium stainless steel wok
Instructions for Use and Safety

GB	Instructions for Use and Safety	Page	3
FI	Käyttö- ja turvallisuusohjeet	Sivu	4
SE	Bruks- och säkerhetsanvisningar	Sida	5
DK	Betjenings- og sikkerhedsanvisninger	Side	7
PL	Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	8
LT	Naudojimo ir saugos instrukcijos	Puslapis	10
EE	Kasutus- ja ohutusjuhised	Lehekülg	11
LV	Lietošanas un drošības norādījumi	Lappuse	12

Premium Stainless Steel Wok

Introduction

Congratulations on purchasing your new product. You have chosen a high-quality item.

WARNING! Please observe the instructions for use and safety information to avoid injury or damage to property. The instructions for use are an integral part of this item. Familiarise yourself with all instructions for use and safety information before using the item. Keep these instructions for future reference. If you pass the product on to a third party, include all accompanying documents.

Technical data

Dimensions: Ø 28 cm

Heat resistance: up to 250 °C

Intended use

This product is suitable for preparing food. It is suitable for gas, electric, halogen, induction and ceramic hobs. This product is intended for domestic use only.

Safety instructions

- Never leave children unattended with the packaging material.
- There is a risk of suffocation.
- **RISK OF SERIOUS INJURY OR FATAL ACCIDENT FOR INFANTS AND CHILDREN!**
- Never leave the hob unattended.
- Please note that the handle may become hot during cooking.
- Always place the hot product on a heat-resistant mat and never directly on an unprotected work surface.
- For your safety, always use oven gloves or heat-resistant mitts.
- This product is not suitable for deep-frying.
- Be careful when using hot oil or fat!
- Do not carry the product through the kitchen while it is hot.
- Do not overheat the item. There is a risk of fire.
- Never leave the hob unattended.
- Never extinguish burning fat with water; instead, smother the flames with a fire blanket or use a fire extinguisher.
- Do not cool the product rapidly with cold water.
- Ensure that the product is not heated when empty.
- Heat the item at a medium temperature. Overheating the

item will damage the non-stick coating.

- Do not slide or drag the item across the hob.
- Do not scratch or cut inside the item.
- Only use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use the item if it shows signs of deformation or damage.
- Select a hob ring that matches the size of the base of the product to avoid heat loss.
- Gas flames must always be adjusted to the base of the product and must NEVER extend up the sides.
- Only place the product on the hob with a dry base.
- Avoid aggressive or abrasive cleaning agents.
- This product may break if dropped.
- Do not use the product if it is damaged.

Use

Before first use, boil the product two or three times with water to remove any manufacturing residues. Lightly coat the item with a little cooking oil. Repeat this process from time to time.

Note for induction hobs

Heats up very quickly! Do not overheat cookware when preheating. In the event of overheating, thoroughly ventilate the room.

Note: When cooking on induction hobs, a humming noise may occur. This noise is a technical characteristic and does not indicate a fault with your cooker or the product. It does not affect cooking performance.

Note: The effective base diameter of the product is 13,5 cm. Place the item on a hob that is the same size as or smaller than the base of the item. Position the item centrally on the induction hob.

Storage | Cleaning

When not in use, always store the item in a dry and clean place at room temperature. Allow the item to cool down before cleaning. Wash your product with hot water and standard washing-up liquid. Soak any stubborn food residues first and remove them with a sponge or brush if necessary. Never use hard objects, steel wool and/or aggressive or abrasive cleaning agents such as chlorine bleach, as these may damage the product.

Disposal

Packaging can be disposed of at local recycling centres. For information on how to dispose of the product at the end of its life, please contact your local council or municipal authorities.

Warranty statement and service handling

This item is guaranteed for 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These statutory rights are not restricted by our warranty. In countries where a (mandatory) warranty and/or a spare parts storage and/or a compensation scheme are prescribed by law, the minimum conditions prescribed by law apply. If a material or manufacturing defect occurs within the warranty period of three years from the date of purchase of this product, we shall – at our discretion – repair or replace the product for you free of charge. This warranty does not apply to wear parts and shall become null and void if the product is damaged, improperly used or maintained. To make a claim under the guarantee, please contact us with the details of the sales receipt and/or packaging.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



FI

Premium-teräswokkipannu

Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteesi hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen.

VAROITUS! Noudata käyttö- ja turvallisuusohjeita henkilövahinkojen ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Käyttöohjeet ovat osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä tämä ohje. Luovuta kaikki asiakirjat tuotteen siirtyessä kolmannelle osapuolelle.

Tekniset tiedot

Mitat: Ø 28 cm

Hitzebeständigkeitt: bis 250 °C

Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote soveltuu elintarvikkeiden valmistukseen. Se sopii kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja lasikeraamisille liesille. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

Turvallisuusohjeet

- Älä koskaan jätä lapsia ilman valvontaa pakkauksen materiaalien kanssa.
- Tukehtumisvaara.
- HENGEN- JA TAPATURMANVAARA PIENILLE LAPSI- JA LAPSILLE!
- Älä koskaan jätä liettä ilman valvontaa.
- Huomioi, että kahva voi kuumeta ruoanlaiton aikana.
- Aseta kuuma tuote aina kuumuutta kestäväälle alustalle, äläkä suoraan suojaamattomalle työtasolle.
- Käytä suojaksesi patalappuja tai grillaus hanskoja.
- Tuote ei sovellu uppopaistamiseen.
- Ole varovainen kuumen öljyn tai rasvan kanssa!
- Älä kanna kuumaa tuotetta keittiössä.
- Älä ylikuumenna tuotetta. Tulipalovaara.
- Älä jätä liettä ilman valvontaa.
- Älä sammuta palavaa rasvaa vedellä, vaan tukahduta liekit peitolla tai käytä sammutinta.
- Älä jäähdytä tuotetta kylmällä vedellä.
- Varmista, ettei lämmitä tuotetta tyhjinä.
- Kuumenna tuote keskilämmöllä. Ylikuumeneminen voi vahingoittaa tarttumattomuutta.
- Älä työnnä tai vedä tuotetta liedien päällä.
- Älä raavi tai leikkaa tuotteen sisällä.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä muovi- tai puukeittiövälineitä.
- Älä käytä tuotetta, jos siinä on muodonmuutoksia tai vaurioita.
- Valitse keittolevyn koko tuotteen pohjan koon mukaan, jotta vältät lämmönhukan.
- Kaasuliekien tulee aina olla tuotteen pohjan kokoinen eikä saa koskaan ulottua reunalle.
- Aseta tuote liedelle vain, kun pohja on kuiva.
- Vältä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.
- Tämä tuote voi rikkoutua, jos se putoaa.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut.

Käyttö

Keitä tuote ennen ensimmäistä käyttöä kaksi tai kolme kertaa vedellä, jotta mahdolliset valmistusjäämät poistuvat. Voitele tuote kevyesti ruokaöljyllä. Toista tämä ajoittain.

Huomio induktioliesille

Nopea kuumeneminen! Älä ylikuumenna keittoastiaa esilämmityksen aikana. Ylikuumentamisen sattuessa tuulettila tila huolellisesti.

Huomio: Induktioliedellä käytettäessä voi kuulua surinaa. Tämä ääni johtuu tekniikasta eikä ole merkki viasta lie-
dessäsi tai tuotteesta. Se ei vaikuta ruoanlaittotulokseen.

Huomio: Tuotteen pohjan tehokas halkaisija on 13,5 cm. Aseta tuote keittolevylle, joka on yhtä suuri tai pienempi kuin tuotteen pohja. Aseta tuote keskelle induktiokenttää.

Säilytys | Puhdistus

Säilytä tuote käyttämättömänä aina kuivana ja puhtaan huoneenlämmössä. Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistusta. Huuhtelee tuote kuumalla vedellä ja tavallises-
sella astianpesuaineella. Liota kiinni jääneet ruoantä-
hteet ensin ja poista ne tarvittaessa sienellä tai harjalla. Älä koskaan käytä kovia esineitä, teräsvillaa tai voimak-
kaita/hankaavia puhdistusaineita, kuten kloorivalkaisu-
ainetta, sillä ne voivat vahingoittaa tuotetta.

Hävittäminen

Pakkaukset voi hävittää paikallisten kierrätyspisteiden kautta. Tietoa käytöstä poistetun tuotteen hävittämises-
tä saat kunnan- tai kaupunginviranomaisilta.

Takuuehdot ja huoltotapahtuman kulku

Tällä tuotteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä. Jos tässä tuotteesta on puutteita, sinulla on tuotteen myy-
jän kohdistuvia oikeuksia. Meidän esitetty takuumme ei rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia. Maissa, joissa (pakollinen) takuu ja/tai varaosien varastossa pito ja/ tai vahnonkorvauskäsittely on määrätty lakisäätelisesti, voimassa ovat lakisäätelisesti määrätty vähimmäisehdot. Jos kolmen vuoden takuuaajan sisällä tämän tuotteen ostopäiväyksestä lukien esiintyy materiaali- tai valmis-

tusvirhe, korjaamme tai korvaamme tuotteen – valin-
tamme mukaisesti. Tämä takuu ei koske kuluvia osia ja se raukeaa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty muuten kuin asianmukaisesti tai huollettu. Voit pyytää takuutoimen suorittamista ottamalla meihin yhteyttä ja ilmoittamalla ostotositteen ja/tai pakkauksen tiedot.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



SE

Premium wok i specialstål

Inledning

Vi gratulerar dig till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet.

WARNING! Följ bruks- och säkerhetsanvisningarna för att undvika person- och egendomsskador. Bruksanvisningar-
na är en del av denna produkt. Sätt dig in i alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Spara denna bruksanvisning. Lämna med alla dokument om du ger produkten vidare till tredje part.

Tekniska data

Mått: Ø 28 cm

Värmetålighet: upp till 250 °C

Avsedd användning

Produkten är avsedd för tillagning av livsmedel. Den är lämplig för gas-, el-, halogen-, induktions- och glaskera-
mikhällar. Produkten är endast avsedd för privat bruk.

Säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet.
- Det finns risk för kvävning.
- LIVSFARA OCH OLYCKSRISK FÖR SMÅBARN OCH BARN!
- Lämna aldrig spisen utan uppsikt.
- Observera att handtaget kan bli varmt under matlagning.

- Ställ alltid den varma produkten på ett värmetåligt underlägg och aldrig direkt på en oskyddad bänkskiva.
- Använd därför grytlappar eller grillvantar för din egen säkerhet.
- Produkten är inte lämplig för fritering.
- Var försiktig med het olja eller fett!
- Bär inte den heta produkten genom köket.
- Överhetta inte produkten. Det finns risk för brand.
- Lämna inte spisen utan uppsikt.
- Släck inte brinnande fett med vatten, utan kväv lågorna med en filt eller använd en brandsläckare.
- Kyl inte ner produkten med kallt vatten.
- Se till att inte värma upp produkten när den är tom.
- Värm produkten på medelhög temperatur. Överhettning kan skada non stick-beläggningen.
- Skjut eller dra inte produkten över hällen.
- Skrapa eller skär inte i produkten.
- Använd endast köksredskap av värmetåligt plast eller trä.
- Använd inte produkten om den visar tecken på deformation eller skador.
- Välj en kokplatta som motsvarar produktens bottenstorlek för att undvika värmeförlust.
- Gaslågor ska alltid anpassas till produktens bottenyta och för ALDRIG slå ut över sidoväggarna.
- Placera endast produkten med torr botten på hällen.
- Undvik aggressiva och slipande rengöringsmedel.
- Denna produkt kan gå sönder om den tappas.
- Använd inte produkten om den är skadad.

Användning

Koka ur produkten två till tre gånger med vatten före första användning för att avlägsna eventuella tillverkningsrester. Smörj in produkten med lite matolja. Upprepa detta med jämna mellanrum.

Anvisning för induktionshällar

Snabb uppvärmning! Överhetta inte kokkärlet vid förvärmning. Vid överhettning måste rummet vädras ordentligt.

Observera: Vid matlagning på induktionshäll kan ett surrande ljud uppstå. Detta ljud är tekniskt betingat och är inget tecken på fel på din spis eller produkten. Det påverkar inte matlagningsresultatet.

Observera: Den effektiva bottendiametern på produkten är 13,5 cm. Placera produkten på en kokplatta som är lika stor eller mindre än produktens botten. Placera produkten centrerat på induktionshällen.

Förvaring | Rengöring

Förvara produkten torr och ren i rumstemperatur när den inte används. Låt produkten svalna innan rengöring. Diska produkten med varmt vatten och vanligt diskmedel. Blötlägg fastbrända matrester först och ta bort dem vid behov med svamp eller borste. Använd aldrig hårda föremål, stålull och/eller aggressiva eller slipande rengöringsmedel som klorblekmedel, eftersom dessa kan skada produkten.

Avfallshantering

Förpackningarna kan lämnas till lokala återvinningsstationer. Information om hur du kan göra dig av med uttjänta produkter får du av din kommun eller stadsförvaltning.

Garantiförsäkran och servicehantering

Denna artikel garanteras i 3 år från inköpsdatumet. Om det skulle vara något fel på produkten kan du återropa dina lagstadgade rättigheter gentemot säljaren. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs här. I länder med (obligatorisk) garanti och/eller där man enligt lag är skyldig att hålla ett reservdelslager och/eller betala skadeersättning gäller lagens lägsta krav. Om ett material- eller fabrikationsfel konstateras under den treåriga garantitiden från och med inköpsdatum kommer vi att antingen reparera eller byta ut produkten efter eget gottfinnande. Garantin gäller inte för slitage, slitage och/eller upphör att gälla om produkten skadas eller inte används eller servas på rätt sätt. Om du vill utnyttja garantin får du gärna kontakta oss och ange uppgifterna på köpbeviset och/eller förpackningen.

p:os handels GmbH · Ostentalallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



Premium wok i rustfrit stål

Introduktion

Vi ønsker dig tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet.

ADVARSEL! Følg brugs- og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og tingskader. Brugsanvisningen er en del af denne artikel. Sæt dig ind i alle brugs- og sikkerhedsanvisninger, før du tager produktet i brug. Gem denne vejledning. Ved videresalg af produktet skal alle dokumenter videregives til tredjepart.

Tekniske data

Mål: Ø 28 cm

Varmebestandighed: op til 250 °C

Anvendelse i henhold til formålet

Produktet er egnet til tilberedning af madvarer. Det kan bruges på gas-, el-, halogen-, induktions- og glaskeramiske kogeplader. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug.

Sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagen.
- Der er risiko for kvælning.
- LIVS- OG ULYKKEFARE FOR SMÅBØRN OG BØRN!
- Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn.
- Bemærk, at håndtaget kan blive varmt under madlavning.
- Sæt altid det varme produkt på en varmebestandig underlag og aldrig direkte på den ubeskyttede bordplade.
- Brug derfor grydelapper eller grillhandsker for din egen sikkerhed.
- Produktet er ikke egnet til friturestegning.
- Vær forsigtig med varm olie eller fedt!
- Bær ikke det varme produkt gennem køkkenet.
- Overophed ikke produktet. Der er brandfare.
- Lad ikke kogepladen være uden opsyn.
- Sluk ikke brændende fedt med vand, men kvæl flammerne med et tæppe eller brug en brandslukker.
- Afkøl ikke produktet med koldt vand.
- Sørg for ikke at opvarme produktet, når det er tomt.
- Opvarm produktet ved middel varme. Overophedning kan

beskadige non-stick belægningen.

- Skub eller træk ikke produktet hen over kogepladerne.
- Skrab eller skær ikke i produktet.
- Brug kun køkkenredskaber af varmebestandig plast eller træ.
- Brug ikke produktet, hvis det viser tegn på deformation eller skade.
- Vælg kogepladens størrelse, så den passer til produktets bund for at undgå varmetab.
- Gasflammer skal altid tilpasses produktets bund og må ALDRIG række ud over siderne.
- Sæt kun produktet på kogepladen med tør bund.
- Undgå aggressive og slibende rengøringsmidler.
- Dette produkt kan gå i stykker, hvis det tabes.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget.

Brug

Kog produktet igennem to til tre gange med vand før første brug for at fjerne eventuelle produktionsrester. Smør produktet ind i lidt madolie. Gentag denne proces med jævne mellemrum.

Bemærkning til induktionskogeplader

Hurtig opvarmning! Overophed ikke kogegrejet under forvarmning. I tilfælde af overophedning skal rummet luftes grundigt ud.

Bemærk: Ved madlavning på induktionskogeplader kan der opstå en summende lyd. Denne lyd er teknisk betinget og er ikke et tegn på fejl ved dit komfur eller produktet. Det påvirker ikke madlavningens resultat.

Bemærk: Den effektive bunddiameter på produktet er 13,5 cm. Sæt produktet på en kogeplade, der er lige så stor som eller mindre end produktets bund. Placer produktet midt på induktionsfeltet.

Opbevaring | Rengøring

Opbevar produktet tørt og rent ved stuetemperatur, når det ikke er i brug. Lad produktet køle af før rengøring. Vask produktet op i varmt vand med almindeligt opvaskemiddel. Læg fastbrændte madrester i blød først og fjern dem om nødvendigt med en svamp eller børste.

Brug aldrig hårde genstande, ståluld og/eller aggressive eller slibende rengøringsmidler som klorblegemiddel, da disse kan beskadige produktet.

Bortskaffelse

Emballagen kan bortskaffes via de lokale genbrugsstationer. Oplysninger om bortskaffelse af det udtjente produkt fås hos din kommune eller byforvaltning.

Garantierklæring og levering af ydelser

Denne vare er garanteret i 3 år fra købsdatoen. I tilfælde af mangler på dette produkt har du lovbestemte rettigheder i forhold til forhandleren af produktet. Disse lovbestemte rettigheder begrænses ikke af vores garanti. I lande, hvor (obligatorisk) garanti og/eller adgang til reservedele og/eller regulering af skadeserstatning er lovbestemt, gælder de minimumsbetingelser, der er fastsat i loven. Hvis der inden for garantiperioden på tre år fra produktets købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet efter vores valg repareret eller udskiftet gratis af os. Denne garanti gælder ikke for sliddele og bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller er blevet forkert anvendt eller vedligeholdt. For at gøre brug af garantien bedes du kontakte os og oplyse data fra købskvitteringen og/eller emballagen.

pos handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



PL

Wok ze stali szlachetnej

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego produktu. Wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

OSTRZEŻENIE! Przestrzegaj wskazówek dotyczących użytkowania i bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała

i uszkodzenia mienia. Instrukcja użytkowania stanowi integralną część tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi użytkowania i bezpieczeństwa. Zachowaj tę instrukcję. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim przekaz wszystkie dokumenty wraz z produktem.

Dane techniczne

Wymiary: Ø 28 cm

Odporność na temperaturę: do 250 °C

Przeznaczenie

Produkt nadaje się do przygotowywania żywności. Nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, halogenowych, indukcyjnych i ceramicznych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie pozostawiaj dzieci bez nadzoru z materiałami opakowanymi.
- Istnieje ryzyko uduszenia.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA I WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I DZIECI!**
- Nigdy nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru.
- Pamiętaj, że uchwyt może się nagrzewać podczas gotowania.
- Zawsze stawiaj gorący produkt na podkładce odpornej na wysoką temperaturę, a nie bezpośrednio na nieostygniętym blacie.
- Dla własnego bezpieczeństwa używaj rękawic kuchennych lub tapek.
- Produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Uważaj na gorący olej lub tłuszcz!
- Nie przenoś gorącego produktu po kuchni.
- Nie przegrzewaj produktu. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru.
- Płonącego tłuszczu nie gasić wodą, lecz zdusić płomień kocem gaśniczym lub użyć gaśnicy.
- Nie zalewaj gorącego produktu zimną wodą.
- Nie podgrzewaj produktu, gdy jest pusty.
- Podgrzewaj produkt na średnim ogniu. Przegrzanie może uszkodzić powłokę nieprzylegającą.
- Nie przesuwaj ani nie przeciągaj produktu po płycie grzewczej.
- Nie drap ani nie tnij wewnątrz produktu.
- Używaj wyłącznie akcesoriów kuchennych z odpornego na

wysoką temperaturę tworzywa sztucznego lub drewna.

- Nie używaj produktu, jeśli zauważysz odkształcenia lub uszkodzenia.
- Dobierz wielkość palnika do średnicy dna produktu, aby uniknąć strat ciepła.
- Płomień gazowy powinien być zawsze dopasowany do powierzchni dna produktu i NIGDY nie może wychodzić poza jego ścianki.
- Stawiaj produkt na kuchence tylko z suchym spodem.
- Unikaj agresywnych i ściernych środków czyszczących.
- Produkt może się stłuc, jeśli upadnie.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem zagotuj produkt dwa do trzech razy z wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Natrzyj produkt niewielką ilością oleju spożywczego. Powtarzaj tę czynność od czasu do czasu.

Wskazówka dotycząca płyt indukcyjnych

Szybkie nagrzewanie! Nie przegrzewaj naczynia podczas wstępnego podgrzewania. W przypadku przegrzania należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.

Uwaga: Podczas gotowania na kuchence indukcyjnej może pojawić się dźwięk brzęczenia. Ten dźwięk jest zjawiskiem technicznym i nie świadczy o usterce kuchenki ani produktu. Nie wpływa on na efektywność gotowania.

Uwaga: Efektywna średnica dna produktu wynosi 13,5 cm. Ustaw produkt na polu grzewczym o tej samej lub mniejszej średnicy niż dno produktu. Umieść produkt centralnie na polu indukcyjnym.

Przechowywanie | Czyszczenie

Przechowuj produkt w suchym i czystym miejscu w temperaturze pokojowej, gdy nie jest używany. Przed czyszczeniem pozostaw produkt do ostygnięcia. Umyj produkt gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń. Uporczywe resztki jedzenia najpierw namocz, a następnie usuń gąbką lub szczotką. Nigdy nie używaj twardych przedmiotów, wełny stalowej ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak wybielacz chlorowy, ponieważ mogą one uszkodzić produkt.

Utylizacja

Opakowania można oddać do lokalnych punktów recyklingu. Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu uzyskasz w urzędzie gminy lub miasta.

Oświadczenie gwarancyjne i obsługa serwisowa

Ten produkt jest objęty gwarancją przez 3 lata od daty zakupu. W przypadku wad przedmiotowego produktu użytkownikowi przysługują ustawowo określone prawa wobec sprzedawcy produktu. Niniejsza gwarancja nie ogranicza takich ustawowych praw. W krajach, w których ustawowo przewidziano (obowiązkową) gwarancję i/lub obowiązek posiadania części zamiennych i/lub regulacje dotyczące rekompensaty, obowiązują minimalne warunki określone przepisami prawa. W przypadku wystąpienia wady materiałowej lub produkcyjnej w okresie gwarancyjnym wynoszącym trzy lata od daty zakupu danego produktu, dokonamy – według naszego uznania – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części podlegających zużyciu i jest nieważna, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany. Aby zgłosić roszczenie w ramach gwarancji, należy skontaktować się z nami, podając szczegółowe informacje z dowodu zakupu i/lub opakowania.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



„Premium“ nerūdijančio plieno wok keptuvė

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują gaminį. Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį.

JSPĖJIMAS! Laikykitės naudojimo ir saugos nurodymų, kad išvengtumėte asmens sužalojimų ir turto sugadinimo. Naudojimo instrukcijos yra šio gaminio dalis. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Išsaugokite šią instrukciją. Perduodant gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus dokumentus.

Techniniai duomenys

Matmenys: Ø 28 cm

Atsparumas karščiui: iki 250 °C

Numatytas naudojimas

Gaminys skirtas maisto ruošimui. Tinka naudoti ant dujinių, elektrinių, halogeninių, indukcinų ir stiklo keramikos kaitlenčių. Gaminys skirtas tik asmeniniam naudojimui namuose.

Saugos nurodymai

- Niekada nepalikite vaiky be priežiūros su pakuotės medžiagomis.
- Yra užspringimo pavojus.
- GYVYBĖS IR SUNKIŲ SUŽALOJIMŲ PAVOJUS MAŽIEMS VAIKAMS IR VAIKAMS!
- Niekada nepalikite kaitlentės be priežiūros.
- Atkreipkite dėmesį, kad rankena gali įkaisti gaminant maistą.
- Visada padėkite įkaitusį gaminį ant karščiui atsparaus padėklo, o ne ant neapsaugoto stalviršio.
- Saugodami save, naudokite puodkeles arba grilio pirštines.
- Gaminys netinka gruzdinimui.
- Būkite atsargūs su karštu aliejumi ar riebalais!
- Nenešiokite įkaitusio gaminio po virtuvę.
- Neperkaitinkite gaminio. Yra gaisro pavojus.
- Nepraleiskite kaitlentės be priežiūros.
- Degančių riebalų negalima gesinti vandeniu – uždenkite

liepsną antklode arba naudokite gesintuvą.

- Neleiskite gaminiai staigiai atvėsti šaltu vandeniu.
- Nekaitinkite gaminio tuščio.
- Kaitinkite gaminį vidutinėje temperatūroje. Perkaitinus gali būti pažeista nelipni danga.
- Neslinkite ir netraukite gaminio per kaitlentę.
- Negremžkite ir nepjaustykite gaminio viduje.
- Naudokite tik karščiui atsparius plastikinius arba medinius virtuvės įrankius.
- Nenaudokite gaminio, jei pastebėjote deformacijų ar pažeidimų.
- Pasirinkite kaitlentės dydį pagal gaminio dugno dydį, kad išvengtumėte šilumos nuostolių.
- Dujų liepsna visada turi būti pritaikyta prie gaminio pagrindo ir NIEKADA neturi siekti šoninių sienelių.
- Dėkite gaminį ant kaitlentės tik sausą.
- Venkite agresyvių ir abrazyvinių valiklių.
- Šis gaminys gali sudužti nukritęs.
- Nenaudokite gaminio, jei jis pažeistas.

Naudojimas

Prieš pirmą naudojimą išvirkite gaminį 2–3 kartus su vandeniu, kad pašalintumėte gamybos likučius. Patepkite gaminį nedideliu kiekiu valgomųjų aliejų. Šį veiksmą kartokite periodiškai.

Pastaba dėl indukcinų kaitlenčių

Greitas įkaitimas! Prašome neperkaitinti indų įkaitinimo metu. Perkaitinus patalpą būtina gerai išvėdinti.

Pastaba: gaminant ant indukcinų kaitlenčių gali pasigirsti dūzgiantis garsas. Šis garsas yra techninis reiškinys ir nėra Jūsų viryklės ar gaminio gedimo požymis. Jis neturi įtakos gaminimo kokybei.

Pastaba: efektyvus gaminio dugno skersmuo yra 13,5 cm. Dėkite gaminį ant kaitlentės, kuri yra tokio paties ar mažesnio dydžio nei gaminio dugnas. Padėkite gaminį tiksliai per vidurį ant indukcinės kaitlentės.

Laikymas | Valymas

Nenaudojamą gaminį laikykite visada sausą ir švarų kambario temperatūroje. Prieš valydami leiskite gaminui atvėsti. Išplaukite gaminį karštu vandeniu ir įprasta indų plovimo priemone. Užsilikusius maisto likučius pirmiausia pamirkykite ir, jei reikia, pašalinkite kempinėle arba šepetėliu. Niekada nenaudokite kietų daiktų, plieno vilnos ir/arba agresyvių ar abrazyvinių valiklių, tokių kaip chloras, nes jie gali pažeisti gaminį.

Atliekų šalinimas

Pakuotes galima išmesti vietinėse perdirbimo aikštelėse. Informacijos apie naudoto gaminio šalinimo galimybes teiraukitės savo savivaldybėje arba miesto administracijoje.

Garantija ir aptarnavimas

Šiai prekei suteikiama 3 metų garantija nuo įsigijimo datos. Jei šis gaminys turi defektų, galite kreiptis su teisinėmis pretenzijomis į gaminio pardavėją. Šių įstatyminių teisių neriboja mūsų pateikta garantija. Šalyse, kuriose pagal įstatymus nustatyta (privaloma) garantija ir (arba) atsarginių dalių sandėliavimas, ir (arba) kompensavimo sistema, taikomos minimalios įstatymuose nustatytos sąlygos. Jei per trejų metų garantinį laikotarpį nuo šio gaminio įsigijimo datos atsiras medžiagos ar gamybos defektas, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime nauju. Ši garantija netaikoma susidėvinioms dalims ir nustoja galioti, jei gaminys buvo sugadintas, netinkamai naudojamas ar prižiūrimas.

pos handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



EE

Roostevabast terasest wok Premium

Sissejuhatus

Ūnitleme teid uue toote ostmise puhul. Olete valinud kvaliteetse toote.

HOIATUS! Järgige kasutus- ja ohutusjuhiseid, et vältida isiku- ja varakahjusid. Kasutusjuhised on selle toote lahutamatu osa. Tutvuge enne toote kasutamist kõigi kasutus- ja ohutusjuhistega. Hoidke see juhend alles. Andke kõik dokumendid toote edasiandmisel kolmandale isikule kindlasti kaasa.

Tehnilised andmed

Möödud: Ø 28 cm

Kuumakindlus: kuni 250 °C

Ettenähtud kasutus

Toode sobib toidu valmistamiseks. Sobib gaasi-, elektri-, halogeeni-, induktsiooni- ja klaaskeraamilistele pliitidele. Toode on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

Ohutusjuhised

- Ärge jätke lapsi kunagi järelevalveta pakendimaterjalidega.
- On oht lämbuda.
- ELU- JA ÕNNETUSOHT VÄIKELASTE JA LASTE JAOKS!
- Ärge jätke pliiti kunagi järelevalveta.
- Pange tähele, et käepide võib toiduvalmistamisel kuumaks minna.
- Asetage kuum toode alati kuumakindlale alusele, mitte kaitsmata tööpinnale.
- Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Toode ei sobi fritüürimiseks.
- Olge ettevaatlik kuumale õli või rasvaga!
- Ärge kandke kuumat toodet kõõgs ringi.
- Ärge kuumutage toodet üle. On tuleoht.
- Ärge jätke pliiti järelevalveta.
- Põlevat rasva ei tohi kustutada veega, vaid summutage leegid teki või tulekustutiga.
- Ärge jahutage toodet külma veega šokeerides.
- Veenduge, et toodet ei kuumutata tühjana.
- Kuumutage toodet keskmisel temperatuuril. Ülekuumene-

mine kahjustab mittenakkuvat katet.

- Ärge lükake ega tõmmake toodet üle pliidi pinna.
- Ärge kraapige ega löigake toote sees.
- Kasutage ainult kuumakindlast plastikust või puidust köögitarvikuid.
- Ärge kasutage toodet, kui esineb deformatsioone või kahjustusi.
- Valige pliidiplaadi suurus vastavalt toote põhja suurusele, et vältida soojakadu.
- Gaasileegid peavad alati vastama toote põhja suurusele ega tohi KUNAGI ulatuda üle külgeinte.
- Asetage toode pliidile ainult kuiva põhjaga.
- Vältige agressiivseid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.
- See toode võib kukkudes puruneda.
- Ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud.

Kasutamine

Enne esmakordset kasutamist keetke toodet kaks kuni kolm korda veega, et eemaldada võimalikud tootmisjäädgid. Määrige toode kergelt toiduõliga. Korrake seda protseduuri aeg-ajalt.

Märkus induktsioonpliitide kohta

Kiire kuumenemine! Ärge kuumutage kõõginõud eelsoojendamisel üle. Ülekuumenemise korral tuleb ruum korralikult tuulutada.

Märkus: Induktsioonpliidil toidu valmistamisel võib tekkida sumisev heli. See heli on tehniliselt tingitud ega viita teie pliidi või toote rikkisolekule. See ei mõjuta toiduvalmistamise tulemust.

Märkus: Toote tõhus põhja läbimõõt on 13,5 cm.

Asetage toode pliidiplaadile, mis on sama suur või väiksem kui toote põhi. Paigutage toode induktsioonpliidil alati keskele.

Säilitamine | Puhastamine

Kui toodet ei kasutata, hoidke seda alati kuivas ja puhtas kohas toatemperatuuril. Laske tootel enne puhastamist jahtuda. Pese toodet kuuma vee ja tavalise nõudepesuvahendiga. Leotage kinni jäänud toidujäädgid esmalt ja eemaldage need vajadusel svammi või harjaga. Ärge kunagi kasutage kõvasid esemeid, terasvilla ega agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid

nagu kloorvalgendit, kuna need võivad toodet kahjustada.

Käitlus

Pakendid võib ära anda kohaliku taaskasutuspunkti kaudu. Teavet kasutatud toote käitlusvõimaluste kohta saate oma valla- või linnavalitsusest.

Garantiideklaratsioon ja hoolduse teostamine

Sellele tootele antakse 3-aastane garantii alates ostukuupäevast. Selle toote puuduste korral kehtivad teile toote müüja suhtes seaduslikud õigused. Meie esitatud garantii ei piira neid seaduslikke õigusi. Riikides, kus on seadusega ettenähtud (kohustuslik) garantii ja/või varuosade olemasolu ja/või kahjustasu korraldamine, kehtivad seadusega ettenähtud miinimumtingimused. Kui kolme aasta pikkuse garantiiaja jooksul alates selle toote ostukuupäevast esineb materjali- või tootmisvigu, remonditakse või asendatakse toode meie poolt – meie valikul - teie jaoks tasuta. See garantii ei kehti kuluvasoadele ja kaotab kehtivuse, kui toodet kahjustati või seda ei kasutatud või ei hooldatud asjakohaselt. Garantii kasutamiseks võite meiega ühendust võtta ostutõendi ja/või pakendi andmetega.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



(LV)

Premium nerūsējošā tērauda vokpanna

levads

Apsveicam ar jaunā produkta iegādi. Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes produktu.

BRĪDINĀJUMS! Ievērojiet lietošanas un drošības norādījumus, lai izvairītos no cilvēku un mantas

bojājumiem. Lietošanas norādījumi ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Saglabājiēt šo instrukciju. Nododot produktu trešajām personām, pievienojiet visas dokumentācijas.

Tehniskie dati

Izmēri: Ø 28 cm

Karstumizturība: līdz 250 °C

Paredzētais lietojums

Produkts ir piemērots pārtikas pagatavošanai. Tas ir piemērots gāzes, elektriskajām, halogēna, indukcijas un stikla keramikas plītiem. Produkts paredzēts tikai privātai lietošanai.

Drošības norādījumi

- Nekad neatstājiēt bērņus bez uzraudzības ar iepakojuma materiāliem.
- Pastāv nosmakšanas risks.
- **DZĪVĪBAS UN TRAUMU RISKS MAZIEM BĒRNIEM UN BĒRNIEM!**
- Nekad neatstājiēt plīti bez uzraudzības.
- Ēmiet vērā, ka rakturis gatavošanas laikā var kļūt karsts.
- Vienmēr novietojiēt karstu produktu uz karstumizturīga paliktņa, nevis uz neapklātas darba virsmas.
- Lai pasargātu sevi, izmantojiēt virtuves cimdus vai grila cimdus.
- Produkts nav piemērots frītēšanai.
- Uzmanieties ar karstu eļļu vai taukiem!
- Nenēsājiēt karstu produktu pa virtuvi.
- Nepārkarsējiēt izstrādājumu. Pastāv ugunsgrēka risks.
- Neatstājiēt plīti bez uzraudzības.
- Degošus taukus nedrīkst dzēst ar ūdeni, bet liesmas jānoslāpē ar segu vai jāizmanto ugunsdzēsamais aparāts.
- Neatdzēsējiēt produktu ar aukstu ūdeni.
- Pārliecinieties, ka produkts netiek uzkaršēts tukšs.
- Uzkaršējiēt izstrādājumu vidējā temperatūrā. Pārkarsējot var tikt bojāts pretpiedeguma pārklājums.
- Neslīdiēt un nevelciēt izstrādājumu pa plīts virsmu.
- Neskrāpējiēt un negrieziēt izstrādājumā.
- Izmantojiēt tikai karstumizturīgus plastmasas vai koka virtuves piederumus.
- Nelietojiēt izstrādājumu, ja ir redzamas deformācijas vai

bojājumi.

- Izvēlieties plīts riņķa izmēru atbilstoši produkta pamatnes izmēram, lai izvairītos no siltuma zuduma.
- Gāzes liesmai vienmēr jābūt pielāgotai produkta pamatnei un NEKAD nedrīkst pārsniegt sānu malas.
- Novietojiēt produktu uz plīts tikai ar sausu pamatni.
- Izvairieties no agresīviem un abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem.
- Šis produkts var saplīst, ja tas tiek nomests.
- Nelietojiēt produktu, ja tas ir bojāts.

Lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes izskalojiēt produktu divas līdz trīs reizes ar ūdeni, lai noņemtu iespējamās ražošanas atliekas. Ieēļojiēt izstrādājumu ar nedaudz augu eļļas. Atkārtojiēt šo procesu laiku pa laikam.

Piezīme indukcijas plītiem

Ātra uzsildāna! Lūdzu, nepārkarsējiēt trauku, kad to uzsildāt. Pārkarsāna gadījumā telpa rūpīgi jāizvēdina.

Piezīme: Gatavojiēt uz indukcijas plīts, var rasties dūcoša skaņa. Šī skaņa ir tehniski pamatota un nav defekta pazīme ne plītiņ, ne produktam. Tā neietekmē gatavošanas kvalitāti.

Piezīme: Produkta efektīvā pamatnes diametrs ir 13,5 cm. Novietojiēt izstrādājumu uz plīts, kas ir tikpat liela vai mazāka par izstrādājuma pamatni. Novietojiēt izstrādājumu tieši indukcijas lauka vidū.

Uzglabāšana | Tīrīšana

Kad produkts netiek lietots, uzglabājiēt to vienmēr sausu un tīru istabas temperatūrā. Pirms tīrīšanas ļaujiēt izstrādājumam atdzist. Mazgājiēt produktu ar karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Iemērciet piekalušos ēdiena atlikumus un, ja nepieciešams, noņemiet tos ar sukli vai birsti. Nekādā gadījumā neizmantojiēt cietus priekšmetus, tērauda vilnu un/vai agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, hlora balinātāju, jo tie var sabojiāt produktu.

Izmešana

Iepakojumu var izmest vietējās pārstrādes punktos. Informāciju par nolietotā produkta izmešanas iespējām varat uzzināt savā pašvaldībā vai pilsētas pārvaldē.

Garantija un servisa apkalpošana

Šim izstrādājumam ir 3 gadu garantija no iegādes datuma. Šī izstrādājuma defektu gadījumā Jums ir likumā paredzētās tiesības pret izstrādājuma pārdevēju. Mūsu sniegtā garantija neierobežo šīs likumā noteiktās tiesības. Valstīs, kur ar likumu noteikta (obligātā) garantija un/vai rezerves daļu uzglabāšanas un/vai zaudējumu atlīdzināšanas pienākums, tiek piemēroti minimālie likumā noteiktie nosacījumi. Ja trīs gadu garantijas periodā no izstrādājuma iegādes datuma rodas materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Šī garantija neattiecas uz dilstošām daļām un zaudē spēku, ja izstrādājums ir bojāts, nepareizi lietots vai apkopts. Lai iesniegtu pretenziju saistībā ar garantiju, lūdzu, sazinieties ar mums, izmantojot pirkuma čekā un/vai uz iepakojuma norādīto informāciju.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3 · 59063 Hamm · GERMANY · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY

info@pos-germany.de

Status of the information · Tietojen taso · Informationens status · Informationsversion · Status informacj · Informacijos
data · Teabe seis · Informācijas pēdējās izmaiņas

10/2024 Ident-No.: 22-15441-25-10

Modell-No.: 506

IAN 537589_2510

