

CAST IRON WOK

bodum[®]

K0810

K0816

K0817



Instruction for use

ENGLISH

Gebrauchsanweisung

DEUTSCH

Mode d'emploi

FRANÇAIS

Brugsanvisning

DANSK

Instrucciones de uso

ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso

ITALIANO

Gebruiksaanwijzing

NEDERLANDS

Bruksanvisning

SVENSKA

Instruções de uso

PORTUGUÊS

INSTRUCTION FOR USE

Cast iron is a very hard material that can take extreme temperatures. Although it takes more time to heat up than other materials, it retains the heat much longer. Further, it guarantees very even heat distribution. The advantage is that the whole surface becomes hot so that you can use all inner surfaces of the wok for cooking, including the sides.

Your wok has been given a special one-layer coating which is a mixture of glass and porcelain. The coating is sprayed onto the cast iron and then burned at a very high temperature.

The wok comes with a steel rack for steaming and keeping food warm (only model K0810) as well as a glass lid for boiling. The glass lid makes it easy to observe the cooking process.

Your wok serves as a universal pan for frying (and deep frying), boiling, steaming, and cooking all sorts of food. It can be used on ceramic, gas, electric and induction cookers.

Attention: The Easy Grip handles may become hot!

FIRST USE

Before using your wok the first time for cooking, carefully heat it with an abundant coating of oil, then let it stand for a while. Once the wok has cooled down, wipe off any excess oil with a paper towel.

USE

Never use metallic utensils when cooking with your wok. Use wooden or plastic utensils only.

CLEANING

Use only hot water to clean your wok (do NOT use soap) and let it dry completely. Always clean it immediately after use. Never let it stand filled with water for a long time. After use, apply a little oil to the iron to keep it looking nice.

Attention: Do not clean your wok in the dishwasher!

BURNER INSTRUCTIONS (only for model K0817)

- Your BODUM® Burner is designed to USE ONLY a Sterno Canister which is available at grocery stores, hardware stores and drug stores.
- Open burner (screw-type top), tear off lid of the fuel pack and fit it in, close burner and light. Adjustment: open holes = big flame, closed holes = small flame.
- Use the movable handle on the burner to adjust the flame. For higher flames, leave the holes open. To reduce the flames, rotate handle to partially cover the holes.
- Do not move or tip the burner and/or stand once the burner is lit.
- To extinguish flame, place burner cover on top of the burner to cover completely.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Gusseisen ist ein sehr beständiges Material, das selbst extremen Temperaturen standhält. Zwar erhitzt es sich langsamer als andere Materialien, dann jedoch bleibt es länger heiss. Ausserdem garantiert Gusseisen eine sehr gleichmässige Hitzeverteilung mit dem Vorteil, dass die Oberfläche überall heiss wird und die gesamte Innenseite des Wok, auch an den Seiten, zum Garen zur Verfügung steht.

Ihr Wok ist mit einer speziellen Einfachbeschichtung aus Glas und Porzellan ausgestattet. Diese Beschichtung wird auf das Gusseisen aufgesprüht und anschliessend bei hohen Temperaturen gebrannt.

Im Lieferumfang Ihres Wok enthalten ist ein Stahleinsatz zum Dampfgaren und Warmhalten (nur Modell K0810) sowie ein Glasdeckel zum Dünsten. Durch den Glasdeckel können Sie den Fortschritt des Garvorgangs jederzeit bequem beobachten.

Ihr Wok ist zum Braten (und Fritieren), Kochen, Dampfgaren sowie zur Zubereitung aller Arten von Speisen vielfältig einsetzbar. Er eignet sich für keramische, Gas-, Elektro- und Induktionsherde.

Achtung: Die Easy Grip Griffe können heiss werden!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie Ihren Wok erstmals verwenden, erhitzen Sie ihn mit reichlich Öl und lassen Sie ihn anschliessend eine Weile stehen. Nach dem Abkühlen wischen Sie bitte überschüssiges Öl mit Küchenpapier sorgfältig ab.

VERWENDUNG

Verzichten Sie beim Kochen mit Ihrem Wok auf Küchenbesteck aus Metall. Hier eignet sich nur Besteck aus Holz oder Plastik.

REINIGUNG

Waschen Sie Ihren Wok immer nur mit heissem Wasser (OHNE Spülmittel) aus und lassen Sie ihn vollständig trocknen. Reinigen Sie ihn immer unmittelbar nach Gebrauch. Lassen Sie ihn nie längere Zeit hindurch wassergefüllt stehen. Tragen Sie nach dem Gebrauch ein wenig Öl auf das Gusseisen auf, damit Ihr Wok immer wie neu aussieht.

Achtung: Ihr Wok eignet sich nicht für den Geschirrspüler!

HINWEISE ZUM BRENNER (nur für Modell K0817)

- Ihr BODUM® Brenner ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH mit einem Sterno-Behälter für Brennpaste geeignet. Einen solchen Behälter erhalten Sie in Lebensmittel-, Haushaltswaren- und Drogerieläden.
- Öffnen Sie den Brenner (Schraubverschluss), reissen Sie den Verschluss auf, füllen Sie das Päckchen mit Brennpaste ein, schliessen Sie den Brenner und zünden Sie ihn an. Einstellung: offene Löcher = grosse Flamme, geschlossene Löcher = kleine Flamme.
- Verwenden Sie für die Einstellung der Flamme den beweglichen Hebel am Brenner. Für eine höhere Flamme lassen Sie die Löcher offen. Zur Reduzierung der Flamme drehen Sie den Hebel, damit die Löcher teilweise abgedeckt werden.
- Sobald der Brenner angezündet ist, sollten Sie weder Brenner noch Rechaud bewegen oder anfassen.
- Zum Löschen der Flamme legen Sie die Brenner-Abdeckung so auf den Brenner, dass er vollständig abgedeckt ist.

MODE D'EMPLOI

La fonte est un matériau très dur et qui résiste à des températures extrêmes. S'il faut davantage de temps pour le chauffer, il reste également chaud bien plus longtemps. En outre, il assure une distribution très homogène de la chaleur. Toute la surface du wok devient chaude, ce qui vous permet d'utiliser aussi bien le fond que les parois pour cuire les aliments.

Votre wok est revêtu d'une couche spéciale faite de verre et de porcelaine. Ce revêtement est vaporisé sur la fonte, puis cuit à une température très élevée.

Le wok est fourni avec une grille en acier pour cuire à la vapeur et maintenir les aliments chauds (seulement modèle K0180) ainsi qu'avec un couvercle en verre pour faire bouillir les aliments. Le couvercle en verre est très pratique car il permet de surveiller la cuisson.

Votre wok est en fait une poêle universelle autorisant tous les modes de cuisson: friture, cuisson à l'eau, vapeur, etc. Il est compatible avec tous les types de feux (vitrocéramique, gaz, électrique et induction).

Attention: Les poignées peuvent devenir chaudes!

PREMIERE UTILISATION

Avant d'effectuer votre première cuisson dans le wok, faites-y chauffer une bonne couche d'huile et laissez reposer le tout. Une fois le wok froid, essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout.

UTILISATION

N'employez jamais d'ustensiles métalliques. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.

NETTOYAGE

Nettoyez votre wok à l'eau claire uniquement (n'utilisez JAMAIS de produit vaisselle) et laissez-le sécher complètement. Nettoyez-le toujours immédiatement après usage. Toute présence d'eau prolongée dans le wok est à proscrire. Après utilisation, appliquez un peu d'huile sur la fonte pour lui rendre un aspect brillant.

Attention: Ne mettez en aucun cas votre wok au lave-vaisselle!

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE BRULEUR (seulement pour modèle K0817)

- Votre brûleur BODUM® est conçu pour être utilisé exclusivement avec un récipient pour tablettes de méta, disponible dans les épiceries, les quincailleries et les drogueries.
- Ouvrez le brûleur (à visser), insérez la tablette, fermez le brûleur et allumez-le.
Réglage: position ouverte = grande flamme; position fermée = petite flamme.
- Utilisez la manette du brûleur pour régler la flamme. Pour obtenir une grande flamme, laissez les trous bien ouverts. Pour réduire la flamme, tournez la manette pour boucher partiellement les trous.
- Veillez à ne pas déplacer ou renverser le brûleur ou le socle une fois que le brûleur est allumé.
- Pour éteindre la flamme, placez l'éteignoir sur le brûleur et couvrez-le complètement.

BRUGSANVISNING

Støbejern er et meget bestandigt materiale, som kan holde til selv ekstreme temperaturer. Det opvarmes ganske vist langsommere end andre materialer, til gengæld forbliver det varmt længere. Desuden giver støbejern en meget jævn varmefordeling med den fordel, at overfladen bliver varm overalt, og at hele wokkens inderside, også på siderne, er til rådighed til stegning.

Wokken har en særlig enkeltlagsbelægning af glas og porcelæn. Denne belægning sprøjtes på støbejernet og brændes derefter ved høj temperatur.

Til wokken medfølger der en stålindsats til dampning og varmholdning (kun model K0810) samt et glaslåg. Du kan på en bekvem måde gennem glaslåget holde øje med, hvordan mørningen skrider frem.

Wokken er meget alsidig, og kan anvendes til stegning (og fritering), kogning, dampning samt til tilberedning af alle typer af retter.

Den er velegnet til keramiske komfurer, gaskomfurer, elkomfurer og induktionskomfurer.

Bemærk: Easy Grip-grebene kan blive varme!

FØR DU BRUGER WOKKEN FØRSTE GANG

Før du bruger wokken første gang, skal du opvarme den sammen med rigeligt olie, og derefter lade den stå og afkøle et stykke tid. Efter afkølingen skal du omhyggeligt tørre overskydende olie af med køkkenrulle.

ANVENDELSE

Undgå at bruge køkkenredskaber af metal ved madlavning i wokken. Kun redskaber af træ eller plast er velegnede.

RENGØRING

Vask altid kun wokken med varmt vand (UDEN opvaskemiddel), og lad den tørre helt. Rengør den altid straks efter brugen. Lad den aldrig stå fyldt med vand i længere tid. Smør en smule olie på støbejernet efter brugen, så wokken altid ser ud som ny.

Bemærk: Wokken egner sig ikke til opvaskemaskinen!

ANVISNINGER VEDRØRENDE BRÆNDEREN (kun til model K0817)

- BODUM®-brænderen er KUN EGNET TIL BRUG sammen med en Sterno-beholder til brændpasta. En sådan beholder får du i fødevarerforretninger samt hos isenkræmmere og materialister.
- Åbn brænderen (skruelukning), åbn brændpasta pakken, fyld den lille pakke med brændpasta i, luk brænderen, og tænd den.
Indstilling: åbne huller = stor flamme, lukkede huller = lille flamme.
- Brug den bevægelige arm på brænderen til at indstille flammen. Lad hullerne være åbne, hvis du vil have en højere flamme. Hvis du vil reducere flammen, drejer du armen, indtil hullerne er delvist tildækkede.
- Når brænderen er tændt, bør du hverken flytte eller røre ved brænderen eller brænderholderen.
- Du slukker flammen ved at lægge brænderafdækningen på brænderen, således at den er helt tildækket.

INSTRUCCIONES DE USO

El hierro fundido es un material muy duro que puede soportar temperaturas extremadamente elevadas. Si bien necesita más tiempo para calentarse que otros materiales, también puede retener el calor durante mucho más tiempo. Además, garantiza una distribución uniforme del calor. La ventaja de ello es que toda la superficie interior se calienta, por lo que puede utilizar todo el interior del wok para cocinar, incluidas las paredes.

Su wok tiene un revestimiento especial de una capa compuesta por una mezcla de vidrio y porcelana. Este revestimiento se aplica con aerosol sobre el hierro fundido y se quema a alta temperatura.

El wok se entrega con una bandeja de acero para cocinar al vapor y conservar calientes las comidas (soló modelo K0810) y con una tapa de vidrio para hervir. Esta última permite, además, observar el proceso de cocción sin necesidad de destapar el wok.

Su wok es un recipiente de cocción de uso universal que sirve para freír (o freír en baño de aceite), hervir, cocer al vapor y cocinar todo tipo de comidas. Puede usarse en cocinas de vitrocerámica, gas, eléctricas o inducción.

Cuidado: ¡las asas Easy Grip se calientan mucho durante la cocción!

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su wok por primera vez, caliéntelo cuidadosamente con una abundante capa de aceite y déjelo enfriar. Una vez que esté frío, retire el exceso de aceite con papel de cocina.

USO

No emplee nunca utensilios de metal para cocinar con su wok. Use sólo utensilios de madera o de plástico.

LIMPIEZA

Use sólo agua caliente para limpiar el wok (NUNCA detergente) y déjelo secar completamente. Límpielo siempre inmediatamente después del uso. No le deje nunca lleno de agua durante mucho tiempo. Después del uso, aplique una ligera capa de aceite sobre la superficie de hierro para conservar su buen aspecto.

Atención: ¡no lave nunca el wok en el lavavajillas!

INSTRUCCIONES DE USO DEL QUEMADOR (soló para modelo K0817)

- El Quemador BODUM® está diseñando para USO EXCLUSIVO con una bombona de gas que podrá adquirir en ferreterías y grandes almacenes.
- Abra el quemador (parte superior atornillada), quite la cubierta, coloque el envase del combustible, cierre el quemador y encienda.
Regulación: orificios abiertos = llame grande; orificios cerrados = llama pequeña.
- Utilice el Mango Móvil del Quemador para regular la llama. Deje los orificios abiertos si desea llamas altas. Para reducir la llama, gire el mango hasta que los orificios queden parcialmente cubiertos.
- No mueva ni golpee el Quemador o el Soporte mientras el Quemador esté encendido.
- Para apagar la llama, coloque la Tapa del Quemador sobre éste hasta cubrirlo por completo.

ISTRUZIONI PER L'USO

La ghisa è un materiale molto resistente, in grado di resistere a temperature estremamente elevate. È vero che si scalda più lentamente di altri materiali, ma in compenso resta calda più a lungo. Inoltre la ghisa garantisce una distribuzione molto uniforme del calore, con il vantaggio che si scalda l'intera superficie, così che per la cottura si può utilizzare tutto il wok, anche la parte più esterna.

Il vostro wok è dotato di uno speciale rivestimento di vetro e porcellana.

Il rivestimento viene applicato sulla ghisa a spruzzo e successivamente cotto a temperature elevate.

Insieme con il wok ricevete un inserto di acciaio per cuocere a vapore e tenere in caldo (solo il modello K0810) e un coperchio di vetro, da usare quando si fanno bollire gli alimenti. Il coperchio di vetro consente di controllare comodamente l'andamento della cottura.

Il vostro wok può essere utilizzato in numerosi modi: per arrostitire (e friggere), bollire, cuocere a vapore e preparare ogni genere di ricette. Può essere utilizzato su piani di vetroceramica o fornelli a gas, piastre elettriche o a induzione.

Attenzione: I manici Easy Grip possono diventare molto caldi!

PRIMA UTILIZZAZIONE

Prima di usare il wok per la prima volta, scaldatelo con olio abbondante e poi lasciatelo riposare per un po'. Dopo che si è raffreddato, asciugare con cura l'olio in eccesso con un po' di carta assorbente da cucina.

USO

Quando cucinate con il vostro wok evitate di usare stoviglie di metallo. Sono adatte esclusivamente stoviglie di legno o plastica.

PULIZIA

Per lavare il vostro wok utilizzate soltanto acqua calda (SENZA detersivo) e lasciatelo asciugare completamente. Lavatelo sempre immediatamente dopo l'uso. Non lasciatelo mai per lungo tempo pieno d'acqua. Dopo l'uso passate un po' d'olio sulla ghisa, in modo che il vostro wok si conservi sempre come nuovo.

Attenzione: Il vostro wok non va messo nella lavastoviglie!

AVVERTENZE PER IL FORNELLO (solo per il modello K0817)

- Per il vostro fornello BODUM® dovete UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE confezioni di pasta combustibile Sterno.
- Tali confezioni si possono acquistare nei negozi di alimentari e di articoli per la casa o nelle drogherie.
- Aprite il bruciatore (chiusura a vite), staccate il foglio protettivo e inserite la confezione di pasta combustibile, chiudete il bruciatore e accendetelo.
Regolazione: fori aperti = fiamma grande; fori chiusi = fiamma piccola.
- Per regolare la fiamma utilizzate la levetta del bruciatore. Per ottenere una fiamma più forte, lasciate aperti i fori. Per ridurre la fiamma girate la levetta, in modo da chiudere parzialmente i fori.
- Quando il bruciatore è acceso si dovrebbe evitare di muovere o toccare sia il bruciatore che il fornello.
- Per spegnere la fiamma mettete sul bruciatore l'apposito coperchio, in modo da chiuderlo completamente.

GEBRUIKSAANWIJZING

Gietijzer is een zeer duurzaam materiaal dat ook tegen extreme temperaturen bestand is. He wordt weliswaar langzamer heet dan andere materialen, maar het houdt de hitte dan ook langer vast. Bovendien garandeert gietijzer een uiterst gelijkmatige hitteverdeling met het voordeel dat het oppervlak overal heet wordt en de hele binnenzijde van de wok, dus ook de zijkanten, voor het wokken ter beschikking staat.

Uw wok is met een speciale laag van glas en porselein bekleed. Deze laag wordt op het gietijzer gespreid en vervolgens bij hoge temperaturen gebrand.

Tot de leveringsomvang van uw wok behoort een metalen inzet voor het stomen en warm houden (alleen model K0810) alsmede een glazen deksel voor het stoven. Dankzij het glazen deksel kunt u steeds controleren hoe ver het stoven al gevorderd is.

Uw wok kan voor het braden (en frituren), koken, stomen en voor de toeberijding van alle mogelijke gerechten zeer veelzijdig worden gebruikt.

Geschikt voor gas, elektro-, keramische- en inductiekookplaat.

Opgelet: De Easy Grip handgrepen kunnen heet worden!

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Voordat u uw wok voor de eerste keer gebruikt, moet u hem met een royale hoeveelheid olie heet laten worden en daarna een tijdje laten staan. Veeg de overtollige olie er na het afkoelen a.u.b. met keukenpapier zorgvuldig af.

GEBRUIK

Gebruik bij het koken met uw wok a.u.b. nooit keukenbestek van metaal. Hiervoor is alleen bestek van hout of kunststof geschikt.

REINIGING

Was uw wok uitsluitend met heet water (ZONDER afwasmiddel) en laat hem volledig drogen. Reinig hem altijd onmiddellijk na het gebruik. Laat hem nooit langere tijd met water gevuld staan. Wrijf het gietijzer na het wokken met een beetje olie in, zodat uw wok er steeds weer als nieuw uitziet.

Opgelet: Uw wok is niet geschikt voor de afwasmachine!

AANWIJZINGEN VOOR DE BRANDER (alleen voor model K0817)

- Uw BODUM® brander is ALLEEN VOOR HET GEBRUIK met een sterno-blikje voor brandpasta geschikt. Zo'n blikje is in levensmiddelenzaken, winkels voor huishoudelijke artikelen en drogisterijen verkrijgbaar.
- Open de brander (schroefsluiting), trek de sluiting open, doe het pakje brandpasta erin, sluit de brander en steek hem aan.
Instelling: open gaatjes = grote vlam, gesloten gaatjes = kleine vlam.
- Gebruik voor de instelling van de vlam het beweeglijke hendeltje op de brander. Voor een hogere vlam laat u de gaatjes open. Om de vlam te reduceren draait u het hendeltje, zodat de gaatjes gedeeltelijk gesloten worden.
- Zodra de brander aangestoken is, mag u noch de brander noch het réchaud bewegen of aanraken.
- Om de vlammen te blussen legt u de brander-afdekking zo op de brander dat hij volledig toegedekt is.

BRUKSANVISNING

Gjutjärn är ett mycket beständigt material som tål extrema temperaturer. Visserligen så värms det upp långsammare än andra material, men det håller värmen längre. Dessutom ger gjutjärn en mycket jämn värmefördelning, så att hela ytan blir varm och hela wokens insida, även sidorna, kan användas för wokning.

Woken har en speciell enlagersbeläggning av glas och porslin. Beläggningen sprayas på gjutjärnet och bränns sedan vid hög temperatur.

Woken levereras med stålsats för ångkokning och varmhållning (bara modell K0810) samt glaslock för bryning. Du kan hela tiden smidigt följa tillredningen genom glaslocket.

Woken är mångsidig och kan användas för stekning (och fritering), kokning, ångkokning samt tillredning av alla slags rätter. Den passar för såväl keramiska hållar som gas-, el och induktionshållar.

Varning: Easy Grip-handtagen kan bli heta!

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Hetta upp woken med rikligt med olja och låt den stå en stund före första användning. När den svalnat, torka noggrant av överflödigt olja med hushållspapper.

ANVÄNDNING

Använd inte metallredskap när du lagar mat i woken. Trä- eller plastredskap är lämpligare.

RENGÖRING

Diska ur woken med varmvatten (UTAN diskmedel) och låt den torka ordentligt. Rengör den alltid direkt efter användning. Låt den aldrig stå vattenfylld någon längre tid. Dra på lite olja på gjutjärnet efter användning, så ser woken ut som ny.

Varning: Woken kan inte maskindiskas!

BRÄNNARANSVISNINGAR (bara modell K0817)

- BODUM®-brännaren är BARA GJORD FÖR ANVÄNDNING med en Sterno-behållare för tändpasta. Du hittar sådana behållare i livsmedelsaffärer, järnaffärer och på apoteken.
- Öppna brännaren (skruvlock), riv av förslutningen, fyll på med tändpasta, stäng brännaren och tänd den.
Inställning: öppna hål = stor låga, stängda hål = ingen låga.
- Ställ in lågan med brännarens rörliga arm. Hög flamman genom att öppna hålen. Sänk lågan genom att vrida armen, så att hålen delvis täcks.
- När brännaren är tänd, undvik att röra eller ta i brännare och stöd.
- Släck lågan genom att lägga på locket på brännaren, så att den täcks helt.

INSTRUÇÕES DE USO

O ferro fundido é um material muito duro que pode suportar temperaturas extremamente elevadas. Embora necessite de mais tempo para aquecer do que outros materiais, também consegue manter o calor durante muito mais tempo. Além disso, garante a distribuição uniforme do calor. A vantagem reside no facto de toda a superfície interior aquecer, pelo que é possível utilizar todo o interior da wok para cozinhar, incluindo as paredes.

A sua wok possui um revestimento especial sob a forma de uma película composta por uma mistura de vidro e porcelana. Este revestimento é aplicado com aerossol sobre o ferro fundido e é queimado a alta temperatura.

A wok é fornecida com uma bandeja de aço para cozinhar ao vapor e conservar os alimentos quentes (só o modelo K0810) e com uma tampa de vidro para ferver. Esta última permite também observar o processo de cozedura sem necessidade de destapar a wok.

A sua wok é um recipiente de cozer de utilização universal que serve para fritar (ou fritar em banho de azeite), ferver, cozer ao vapor e cozinhar todos os tipos de alimentos. Pode usar-se em placas de cerâmicas, bicos de gás, discos eléctricos ou de indução.

Cuidado: As asas Easy Grip aquecem muito durante a cozedura!

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar a sua wok pela primeira vez, aqueça-a cuidadosamente com um abundante revestimento de azeite e deixe arrefecer. Depois de frio, retire o excesso de azeite com papel de cozinha.

UTILIZAÇÃO

Nunca empregue utensílios de metal para cozinhar com a sua wok. Utilize exclusivamente utensílios de madeira ou de plástico.

LIMPEZA

Use só água quente para limpar a wok e NUNCA detergente; deixe secar completamente. Limpe-a sempre imediatamente após utilização. Nunca a deixa com água durante muito tempo. Após utilização, aplique uma ligeira camada de azeite sobre a superfície de ferro para conservar o seu bom aspecto.

Atenção: Nunca lave a wok na máquina!

INSTRUÇÕES DE USO DO QUEIMADOR (só para o modelo K0817)

- O queimador BODUM® foi construído para UTILIZAÇÃO EXCLUSIVA com um módulo combustível que poderá comprar em estabelecimentos especializados ou em grandes superfícies.
- Abra o queimador (parte superior aparafusada), retire a tampa, coloque o módulo combustível, feche o queimador e acenda.
Regulação: orifícios abertos = chama grande; orifícios fechados = chama pequena.
- Utilize a haste móvel do queimador para regular a chama. Deixe os orifícios abertos se quiser chama alta. Para reduzir a chama, rode a haste até que os orifícios fiquem parcialmente fechados.
- Não desloque nem agite o queimador nem o suporte enquanto houver chama.
Para apagar a chama, coloque a tampa do queimador sobre ele até o cobrir completamente.

AUSTRALIA**BODUM® (AUSTRALIA) PTY LTD**

Westfield Bondi Junction
Shop 2051
500 Oxford Street
Bondi Junction NSW 2022
T 0061 2 9389 1488
F 0061 2 9389 4896
info@bodum.com.au

BENELUX**BODUM® (Benelux) B.V.**

Beneluxstraat 2
6014 CC Ittervoort / NETHERLAND
T 0031 475 560 100
F 0031 475 561 001
bodum@bodum.nl

CHINA**BODUM® China Ltd.**

Shanghai Office
8011, Chinese Overseas Mansion
129 Yanon Road West
200040 Shanghai
T 008621 6249 4561
F 008621 6249 4562

FRANCE**BODUM® (France) SA**

Parc haute technologie
27, rue Georges Besse
92183 Antony cedex
T 0033 1 42 37 27 28
F 0033 1 42 37 41 20
info@bodum.fr

GERMANY**Peter BODUM® GmbH**

Feldstrasse 3B
Postfach 1164
24559 Kaltenkirchen
T 0049 4191 99 83 0
F 0049 4191 29 69

HONG KONG**BODUM® Hong Kong Ltd.**

BODUM® Asia Ltd.
1501-2, 15/F
Winsome House
73 Wyndham Street, Central
Hong Kong
T 00852 25 43 45 55
F 00852 25 43 33 23

ITALY**BODUM® Italia S.r.l.**

Via v. Monti 21
20123 Milano
T 0039 02 4800 36 30
F 0039 02 4800 37 61
info@bodum.it

JAPAN**BODUM® Japan Co. Ltd.**

11-1 Sarugaku-cho
Shibuya-ku
150-0033 Tokyo
T 0081 3 5458 2770
F 0081 3 5459 8389

NEW ZEALAND**BODUM® (NEW ZEALAND) PTY LTD**

Unit 6
25 Airborne Road
Albany
Auckland
T 0064 9 968 2620
F 0064 9 968 2621
info@bodum.co.nz

PORTUGAL**BODUM® (Portuguesa) S.A.**

Zona Industrial Municipal-ADIÇA
Apartado 8
3460-909 Tondela
T 00351 232 81 99 00
F 00351 232 81 99 03
bodum@bodum.pt

SKANDINAVIEN**BODUM® (SKANDINAVIEN) A/S**

Hovedgaden 49
2970 Hørsholm / DENMARK
T 0045 49 14 80 00
F 0045 49 18 18 44

SINGAPORE**BODUM® (Singapore) Pte Ltd.**

Covent Garden Post Office
P.O.Box 71
Singapore 911633
T 0065 6738 6082
F 0065 6738 6982
jchoo@bodum.com.sg

SPAIN**BODUM® (España) S.A.**

Avenida Valdelaparra, 27
Nave 15 , Edf. III
28108 Alcobendas (Madrid)
T 0034 91 661 39 78
F 0034 91 661 38 79
bodum@teleline.es

SWITZERLAND**BODUM® (Schweiz) AG**

Kantonsstrasse 100
Postfach 463
6234 Triengen
T 0041 41 935 45 00
F 0041 41 935 45 80
bodumag@bodum.com

TAIWAN**BODUM® Taiwan**

7th Floor
5 Kwo Kang Road
205 Keelung City
T 00886 2 24 58 38 48
F 00886 2 24 58 38 36
bodumtwn@ms43.hinet.net

UNITED KINGDOM**BODUM® (UK) Ltd.**

Phillips House
Tithe Barn Way
Swan Valley
Northampton, NN4 9BA
T 0044 1604 595650
F 0044 1604 595651

USA**BODUM® Inc.**

1860 Renaissance Blvd.
Suite 201
Sturtevant, WI 53177
T 001 262 884 4650
F 001 262 884 4655
info@bodumusa.com



www.bodum.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>