



USERMANUAL FOR

Grillpan



Grillpan

DANSK

Tillykke med dit køb af HOT WOK Grillpanden! Denne enestående grillpande gør det nemt at tilberede lækre og spændende retter på dit HOT WOK gasblus.

Den kan bruges på begge sider. Læs og følg nedenstående instruktioner for sikker og langvarig madlavningsglæde!

Sikkerhedsinstruktioner

- Hold børn væk fra varme overflader.
- Kun til udendørs brug.

Tekniske specifikationer

- Dimensioner: Ø325 mm
- Materiale: Emaljeret støbejern

Før første brug

- Vask panden grundigt med varmt vand og mild sæbe. Skyl og tør grundigt.
- Smør overfladen let med en neutral madolie, og varm grillpanden op, indtil den begynder at ryge.
- Lad den køle af, og gentag denne proces to gange. Dette skaber en naturlig non-stick belægning.

Rengøring

- Lad grillpanden køle helt af efter brug, før du rengør den.
- Vask panden med varmt vand (helst uden sæbe) og en blød børste eller svamp.
- Undgå at bruge aggressive rengøringsmidler, skuresvampe eller metalredskaber, da de kan beskadige emaljen.
- Tør panden grundigt efter rengøring, og smør den let med madolie for at bevare overfladen.

Vedligeholdelse

- Opbevar din HOT WOK Grillpande et tørt sted for at undgå rust.
- Undgå at opvarme panden for meget uden mad, da det kan beskadige overfladen.
- Smør regelmæssigt panden let med madolie for at bevare non-stick egenskaberne og beskytte emaljen.



Grillpan

ENGLISH

Congratulations on your purchase of the HOT WOK Grillpan! This exceptional grillpan allows you to easily create delicious and exciting meals on your HOT WOK Gas Stove.

It can be used on both sides. Please read and follow the instructions below for safe and long-lasting cooking enjoyment!

Safety Instructions

- Keep children away from hot surfaces.
- For outdoor use only.

Technical Specifications

- Dimensions: Ø325 mm
- Material: Enamelled cast iron

Before First Use

- Thoroughly wash the pan with warm water and mild soap. Rinse and dry thoroughly.
- Lightly coat the surface of the pan with neutral cooking oil, and heat the grillpan until it starts smoking.
- Let it cool and repeat this step twice. This process creates a natural non-stick coating.

Cleaning

- Allow the grillpan to cool down completely after use before cleaning.
- Wash the pan with warm water (preferably without soap) and a soft brush or sponge.
- Avoid using harsh cleaning agents, abrasive pads, or metal utensils as they may damage the enamel.
- Dry the grillpan thoroughly after cleaning and lightly coat it with cooking oil to preserve the surface.

Maintenance

- Store your HOT WOK Grillpan in a dry place to prevent rust.
- Avoid excessive heating of the grillpan without food on it, as this can damage the surface.
- Regularly apply a light coat of cooking oil to maintain its non-stick properties and protect the enamel.



Grillpanna

SVENSKA

Grattis till ditt köp av HOT WOK Grillpanna! Denna unika grillpanna gör det enkelt att laga läckra och spännande måltider på din HOT WOK Gasspis.

Den kan användas på båda sidor. Läs och följ alla instruktioner nedan för säker och hållbar matlagning!

Säkerhetsvarningar

- Håll barn borta från heta ytor.
- Endast för utomhusbruk.

Tekniska specifikationer

- Mått: Ø325 mm
- Material: Emaljerat gjutjärn

Innan första användning

- Tvätta pannen noggrant med varmt vatten och mild tvål. Skölj och torka noggrant.
- Smörj ytan lätt med en neutral matolja och värm grillpannan tills den börjar ryka.
- Låt svalna och upprepa detta steg två gånger. Detta skapar en naturlig non-stick-beläggning.

Rengöring

- Låt grillpannan svalna helt efter användning innan du rengör den.
- Tvätta pannen med varmt vatten (helst utan tvål) och en mjuk borste eller svamp.
- Undvik aggressiva rengöringsmedel, skursvampar eller metallredskap som kan skada emaljen.
- Torka grillpannan noggrant efter rengöring och smörj den lätt med matolja för att bevara ytan.

Underhåll

- Förvara din HOT WOK Grillpanna på en torr plats för att undvika rost.
- Undvik överhettning av pannen utan mat på den, eftersom det kan skada ytan.
- Smörj regelbundet pannen med lite matolja för att bibehålla non-stick-egenskaperna och skydda emaljen.



Grillpanna

NORSK

Gratulerer med kjøpet av din HOT WOK Grillpanne! Denne unike grillpannen gjør det enkelt å lage deilige og spennende måltider på din HOT WOK Gasskomfyr.

Den kan brukes på begge sider. Les og følg alle instruksjonene nedenfor for trygg og langvarig matglede!

Sikkerhetsadvarsler

- Hold barn borte fra varme overflater.
- Kun for utendørs bruk.

Tekniske spesifikasjoner

- Dimensjoner: Ø325 mm
- Materiale: Emaljert støpejern

Før første bruk

- Vask pannen grundig med varmt vann og mild såpe. Skyll og tørk godt.
- Smør overflaten lett med en nøytral matolje, og varm opp grillpannen til den begynner å ryke.
- La den avkjøles, og gjenta dette trinnet to ganger. Dette skaper et naturlig non-stick-belegg.

Rengjøring

- La grillpannen avkjøles helt etter bruk før du rengjør den.
- Vask pannen med varmt vann (helst uten såpe) og en myk børste eller svamp.
- Unngå sterke rengjøringsmidler, skureputer eller metallredskaper, da de kan skade emaljen.
- Tørk grillpannen grundig etter rengjøring, og smør den lett med matolje for å bevare overflaten.

Vedlikehold

- Oppbevar din HOT WOK Grillpanne på et tørt sted for å unngå rust.
- Unngå å overopphete pannen uten mat på, da dette kan skade overflaten.
- Smør pannen lett med matolje regelmessig for å opprettholde non-stick-egenskapene og beskytte emaljen.



Grillplatte

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der HOT WOK Grillplatte! Mit dieser außergewöhnlichen Grillplatte können Sie mühelos köstliche und aufregende Gerichte auf Ihrem HOT WOK Gasherd zubereiten. Die Platte ist beidseitig verwendbar. Bitte lesen und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für sicheres und langlebiges Kochvergnügen!

Sicherheitswarnungen

- Halten Sie Kinder von heißen Oberflächen fern.
- Nur für den Außenbereich geeignet.

Technische Daten

- Abmessungen: Ø325 mm
- Material: Emailliertes Gusseisen

Vor der ersten Verwendung

- Waschen Sie die Platte gründlich mit warmem Wasser und milder Seife. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Bestreichen Sie die Oberfläche der Platte leicht mit neutralem Speiseöl und erhitzen Sie die Grillplatte, bis sie zu rauchen beginnt.
- Lassen Sie sie abkühlen und wiederholen Sie diesen Schritt zweimal. So entsteht eine natürliche Antihafbeschichtung.

Reinigung

- Lassen Sie die Grillplatte nach der Verwendung vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Waschen Sie die Platte mit warmem Wasser (vorzugsweise ohne Seife) und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Metallutensilien, da sie die Emaille beschädigen können.
- Trocknen Sie die Grillplatte gründlich ab und reiben Sie sie leicht mit Speiseöl ein, um die Oberfläche zu erhalten.

Pflege

- Bewahren Sie Ihre HOT WOK Grillplatte an einem trockenen Ort auf, um Rost zu vermeiden.
- Vermeiden Sie übermäßiges Erhitzen der Grillplatte ohne Lebensmittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- Reiben Sie die Platte regelmäßig leicht mit Speiseöl ein, um ihre Antihaf-Eigenschaften und den Emaille-Schutz zu erhalten.



Grillpan

NEDERLANDS

Gefeliciteerd met de aankoop van je HOT WOK Grillpan! Met deze uitzonderlijke grillpan kun je gemakkelijk heerlijke en verrassende gerechten bereiden op je HOT WOK gasfornuis. De pan is aan beide kanten te gebruiken. Lees en volg alle onderstaande instructies voor veilig en langdurig kookplezier!

Veiligheidswaarschuwingen

- Houd kinderen uit de buurt van hete oppervlakken.
- Alleen geschikt voor gebruik buitenshuis.

Technische specificaties

- Afmetingen: Ø325 mm
- Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Voor het eerste gebruik

- Was de pan grondig met warm water en milde zeep. Spoel en droog goed af.
- Breng een dun laagje neutrale bakolie aan op het oppervlak van de pan en verhit de grillpan tot deze begint te roken.
- Laat afkoelen en herhaal deze stap twee keer. Zo creëer je een natuurlijke antiaanbaklaag.

Reiniging

- Laat de grillpan volledig afkoelen na gebruik voordat je deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water (bij voorkeur zonder zeep) en een zachte borstel of spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of metalen gereedschap, omdat deze het emaille kunnen beschadigen.
- Droog de grillpan goed af na het schoonmaken en breng een dun laagje bakolie aan om het oppervlak te behouden.

Onderhoud

- Bewaar je HOT WOK Grillpan op een droge plaats om roest te voorkomen.
- Vermijd overmatige verhitte van de grillpan zonder voedsel, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.
- Breng regelmatig een dun laagje bakolie aan om de antiaanbakeigenschappen te behouden en het emaille te beschermen.



Grillpannu

SUOMI

Onnittelut HOT WOK Grillipannun ostosta! Tämä ainutlaatuinen grillipannu tekee herkullisten ja jännittävien ruokien valmistamisesta helppoa HOT WOK Kaasuliedelläsi.

Sitä voidaan käyttää molemmilta puolilta. Lue ja noudata alla olevia ohjeita turvalliseen ja pitkäkestoiseen ruoanlaittoon!

Turvavaroitukset

- Pidä lapset poissa kuumilta pinnoilta.
- Vain ulkokäyttöön.

Tekniset tiedot

- Mitat: Ø325 mm
- Materiaali: Emaloitu valurauta

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Pese pannu huolellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla. Huuhtelee ja kuivaa hyvin.
- Voitele pinnat kevyesti neutraalilla ruokaöljyllä ja lämmitä grillipannu, kunnes se alkaa savuta.
- Anna jäähtyä ja toista tämä vaihe kahdesti. Näin luot luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen.

Puhdistus

- Anna grillipannun jäähtyä kokonaan käytön jälkeen ennen puhdistusta.
- Pese pannu lämpimällä vedellä (mieluiten ilman saippuaa) ja pehmeällä harjalla tai sienellä.
- Vältä aggressiivisia puhdistusaineita, hankaavia harjoja tai metallivälineitä, jotka voivat vahingoittaa emalipintaa.
- Kuivaa pannu huolellisesti pesun jälkeen ja voitele kevyesti ruokaöljyllä pinnan suojaamiseksi.

Huolto

- Säilytä HOT WOK Grillipannu kuivassa paikassa estääksesi ruostumisen.
- Vältä liiallista kuumentamista ilman ruokaa, koska se voi vahingoittaa pintaa.
- Voitele pannu säännöllisesti kevyesti ruokaöljyllä ylläpitääksesi tarttumattomia ominaisuuksia ja suojataksesi emalia.



La Piastra

ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto della tua piastra HOT WOK! Questa eccezionale piastra ti permette di preparare facilmente piatti deliziosi e creativi sul tuo fornello a gas HOT WOK. Può essere utilizzata su entrambi i lati. Si prega di leggere e seguire tutte le istruzioni riportate di seguito per una cottura sicura e duratura!

Avvertenze di sicurezza

- Tenere i bambini lontani dalle superfici calde.
- Solo per uso esterno.

Specifiche tecniche

- Dimensioni: Ø325 mm
- Materiale: Ghisa smaltata

Prima del primo utilizzo

- Lavare accuratamente la piastra con acqua calda e sapone neutro. Risciacquare e asciugare completamente.
- Applicare leggermente dell'olio da cucina neutro sulla superficie della piastra e riscaldarla finché non inizia a fumare.
- Lasciar raffreddare e ripetere questo passaggio due volte. Questo crea un rivestimento antiaderente naturale.

Pulizia

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la piastra prima di pulirla.
- Lavare la piastra con acqua calda (preferibilmente senza sapone) e una spazzola o una spugna morbida.
- Evitare detersivi aggressivi, spugne abrasive o utensili metallici che potrebbero danneggiare lo smalto.
- Asciugare accuratamente la piastra dopo la pulizia e applicare un leggero strato di olio da cucina per preservarne la superficie.

Manutenzione

- Conservare la piastra HOT WOK in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.
- Evitare di surriscaldare la piastra senza cibo, poiché potrebbe danneggiare la superficie.
- Applicare regolarmente un sottile strato di olio da cucina per mantenere le proprietà antiaderenti e proteggere lo smalto.





La plaque grill

FRANÇAIS

Félicitations pour l'achat de votre plaque grill HOT WOK ! Cette plaque exceptionnelle vous permet de préparer facilement des repas délicieux et variés sur votre réchaud à gaz HOT WOK.

Elle peut être utilisée des deux côtés. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions ci-dessous pour une utilisation sûre et durable.

Avertissements de sécurité

- Gardez les enfants éloignés des surfaces chaudes.
- Uniquement pour une utilisation en extérieur.

Caractéristiques techniques

- Dimensions : Ø325 mm
- Matériau : Fonte émaillée

Avant la première utilisation

- Lavez soigneusement la plaque avec de l'eau tiède et du savon doux. Rincez et séchez bien.
- Enduisez légèrement la surface de la plaque avec une huile de cuisson neutre et chauffez-la jusqu'à ce qu'elle commence à fumer.
- Laissez refroidir, puis répétez cette étape deux fois. Cela crée un revêtement antiadhésif naturel.

Nettoyage

- Laissez la plaque grill refroidir complètement après utilisation avant de la nettoyer.
- Lavez-la avec de l'eau tiède (de préférence sans savon) et une brosse ou une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage agressifs, des éponges abrasives ou des ustensiles en métal qui pourraient endommager l'émail.
- Séchez bien la plaque après le nettoyage et appliquez une fine couche d'huile pour protéger la surface.

Entretien

- Rangez votre plaque grill HOT WOK dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Évitez de surchauffer la plaque sans nourriture, car cela pourrait endommager la surface.
- Enduisez régulièrement la plaque d'une fine couche d'huile pour préserver ses propriétés antiadhésives et protéger l'émail.



Hierro fundido

ESPAÑOL

Manual de usuario e instrucciones de seguridad para la plancha HOT WOK – Hierro fundido | Doble cara

¡Felicidades por la compra de tu plancha HOT WOK! Esta excepcional plancha te permite preparar comidas deliciosas y emocionantes con facilidad en tu cocina de gas HOT WOK.

Se puede usar por ambos lados. Por favor, lee y sigue todas las instrucciones a continuación para disfrutar de una cocción segura y duradera.

Advertencias de seguridad

- Mantén a los niños alejados de las superficies calientes.
- Solo para uso en exteriores.

Especificaciones técnicas

- Dimensiones: Ø325 mm
- Material: Hierro fundido esmaltado

Antes del primer uso

- Lava la plancha a fondo con agua tibia y jabón suave. Enjuaga y seca completamente.
- Cubre ligeramente la superficie de la plancha con un aceite de cocina neutro y calienta la plancha hasta que comience a humear.
- Déjala enfriar y repite este paso dos veces. Esto crea un recubrimiento antiadherente natural.

Limpieza

- Después de usarla, deja que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lava la plancha con agua tibia (preferiblemente sin jabón) y un cepillo o esponja suave.
- Evita usar agentes de limpieza agresivos, estropajos o utensilios metálicos, ya que pueden dañar el esmalte.
- Seca la plancha completamente después de limpiarla y cúbrela ligeramente con aceite de cocina para conservar su superficie.

Mantenimiento

- Guarda tu plancha HOT WOK en un lugar seco para evitar el óxido.
- Evita calentar excesivamente la plancha sin alimentos, ya que puede dañar la superficie.
- Cubre regularmente la plancha con una capa ligera de aceite de cocina para mantener sus propiedades antiadherentes y proteger el esmalte.



Para a chapa

PORTUGUÊS

Parabéns pela compra da sua chapa HOT WOK! Esta chapa excepcional permite preparar refeições deliciosas e criativas com facilidade no seu fogão a gás HOT WOK. Pode ser utilizada em ambos os lados. Leia e siga todas as instruções abaixo para uma utilização segura e duradoura!

Avisos de segurança

- Mantenha as crianças longe de superfícies quentes.
- Apenas para uso externo.

Especificações técnicas

- Dimensões: Ø325 mm
- Material: Ferro fundido esmaltado

Antes do primeiro uso

- Lave bem a chapa com água morna e sabão neutro. Enxágue e seque completamente.
- Aplique uma fina camada de óleo de cozinha neutro na superfície e aqueça a chapa até que comece a soltar fumaça.
- Deixe esfriar e repita este processo duas vezes. Isso cria uma camada antiaderente natural.

Limpeza

- Após o uso, deixe a chapa esfriar completamente antes de limpá-la.
- Lave a chapa com água morna (preferencialmente sem sabão) e uma escova ou esponja macia.
- Evite produtos de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou utensílios de metal, pois podem danificar o esmalte.
- Seque a chapa completamente após a limpeza e aplique uma leve camada de óleo de cozinha para preservar a superfície.

Manutenção

- Armazene a chapa HOT WOK em um local seco para evitar ferrugem.
- Evite superaquecer a chapa sem alimentos, pois isso pode danificar a superfície.
- Aplique regularmente uma fina camada de óleo de cozinha para manter suas propriedades antiaderentes e proteger o esmalte.



Dla Płyty

POLSKI

Gratulacje z okazji zakupu płyty HOT WOK! Ta wyjątkowa płyta umożliwia łatwe przygotowanie pysznych i kreatywnych potraw na kuchence gazowej HOT WOK.

Może być używana z obu stron. Prosimy o zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i ich przestrzeganie, aby cieszyć się bezpiecznym i długotrwałym użytkowaniem!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Trzymaj dzieci z dala od gorących powierzchni.
- Tylko do użytku na zewnątrz.

Specyfikacja techniczna

- Wymiary: Ø325 mm
- Materiał: Żeliwo emaliowane

Przed pierwszym użyciem

- Dokładnie umyj płytę ciepłą wodą i łagodnym mydłem. Spłucz i dokładnie osusz.
- Lekko posmaruj powierzchnię neutralnym olejem do gotowania i podgrzewaj płytę, aż zacznie dymić.
- Pozwól jej ostygnąć i powtórz ten krok dwa razy. W ten sposób stworzysz naturalną powłokę nieprzywierającą.

Czyszczenie

- Po użyciu pozwól płycie całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
- Umyj płytę ciepłą wodą (najlepiej bez mydła) oraz miękką szczotką lub gąbką.
- Unikaj agresywnych środków czyszczących, szorstkich gąbek i metalowych narzędzi, które mogą uszkodzić emalię.
- Po czyszczeniu dokładnie osusz płytę i lekko posmaruj ją olejem, aby zachować powierzchnię.

Konserwacja

- Przechowuj płytę HOT WOK w suchym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu.
- Unikaj nadmiernego nagrzewania płyty bez jedzenia, ponieważ może to uszkodzić jej powierzchnię.
- Regularnie lekko smaruj płytę olejem, aby utrzymać właściwości nieprzywierające i chronić emalię.



Grilovací pánev

ČESKY

Gratulujeme k zakoupení grilovací pánve HOT WOK! Tato výjimečná pánev vám umožní snadno připravit lahodná a kreativní jídla na vašem plynovém sporáku HOT WOK.

Pánev lze použít z obou stran. Přečtěte si a dodržujte všechny níže uvedené pokyny pro bezpečné a dlouhodobé používání!

Bezpečnostní upozornění

- Udržujte děti mimo dosah horkých povrchů.
- Pouze pro venkovní použití.

Technické specifikace

- Rozměry: Ø325 mm
- Materiál: Smaltovaná litina

Před prvním použitím

- Pánev důkladně umyjte teplou vodou a jemným mýdlem. Opláchněte a dobře osušte.
- Povrch lehce potřete neutrálním jedlým olejem a zahřívejte pánev, dokud nezačne kouřit.
- Nechte vychladnout a tento krok zopakujte dvakrát. Tím vytvoříte přirozený nepřilnavý povrch.

Čištění

- Po použití nechte pánev zcela vychladnout, než ji budete čistit.
- Myjte pánev teplou vodou (nejlépe bez mýdla) a měkkým kartáčem nebo houbičkou.
- Vyhňte se agresivním čisticím prostředkům, drsným houbičkám nebo kovovým nástrojům, které by mohly poškodit smalt.
- Po čištění pánev důkladně osušte a lehce potřete olejem, abyste zachovali její povrch.

Údržba

- Grilovací pánev HOT WOK uchovávejte na suchém místě, aby nedošlo k rezivění.
- Vyvarujte se nadměrnému zahřívání pánve bez jídla, protože by to mohlo poškodit povrch.
- Pravidelně lehce potřete pánev olejem, aby si zachovala nepřilnavé vlastnosti a ochranný smalt.



Grillpannile

EESTI KEEL

Õnnitleme HOT WOK grillpanni ostu puhul! See eriline grillpann võimaldab teil oma HOT WOK gaasipliidil hõlpsalt valmistada maitsvaid ja loovaid toite.

Grillpanni saab kasutada mõlemalt poolt. Palun lugege ja järgige alltoodud juhiseid ohutuks ja pikaajaliseks kasutamiseks!

Ohutushoiatused

- Hoidke lapsed kuumadest pindadest eemal.
- Ainult välitingimustes kasutamiseks.

Tehnilised andmed

- Mõõdud: Ø325 mm
- Materjal: Emailitud malm

Enne esmakordset kasutamist

- Peske pann hoolikalt sooja vee ja leebe seebiga. Loputage ja kuivatage põhjalikult.
- Määrige panni pinda kergelt neutraalse toiduõliga ja kuumutage, kuni see hakkab suitsema.
- Laske jahtuda ja korrake seda protsessi kaks korda, et luua loomulik mittekleepuv pind.

Puhastamine

- Laske pannil pärast kasutamist täielikult jahtuda, enne kui seda puhastate.
- Peske pann sooja veega (eelistatavalt ilma seebita) ja pehme harja või käsnaaga.
- Vältige agressiivseid puhastusvahendeid, karedaid käsnaid või metallist tööriistu, mis võivad kahjustada emaili.
- Kuivatage pann pärast puhastamist põhjalikult ja määrige see kergelt õliga, et pind säiliks.

Hooldus

- Hoidke oma HOT WOK grillpanni kuivas kohas, et vältida roostet.
- Vältige panni liigset kuumutamist ilma toiduta, kuna see võib pinda kahjustada.
- Määrige panni regulaarselt kergelt toiduõliga, et säilitada selle mittekleepuvad omadused ja kaitsta emaili.





Grilio keptuvei

LATVIEŠU VALODA

Sveikiname ļisigijus HOT WOK grilio keptuvē! Ši unikali keptuvē leidžia lengvai gaminti skanĳus ir kūrĳbingus patiekalus su jūsu HOT WOK dujĳine virykle.

Keptuvē galĳma naudoti ĳš abiejū pusĳū. Perskaitykite ir laikykitēs toliau pateiktū nurodymū, kad galētumētē saugiai ir ilgai naudotis!

Saugos ļspējĳimai

- Laikykite vaikus atokiau nuo karštū paviršĳū.
- Tik naudojimui lauke.

Techninēs specĳifikacĳjos

- Matmenys: Ø325 mm
- Medžiaga: Emaliuotas ketus

Prieš pirmā naudojimā

- Kruopšĳiai nuplaukite keptuvē šiltu vandeniu ir švelniu muilu. Gerai nuskalaukite ir ĳšdžiovinkite.
- Lengvai patepkite keptuvēs paviršĳū neutralĳu alieju mi ir kaitinkite, kol pradēs rūkti.
- Leiskite atvēsti ir šj procesā pakartokite du kartus, kad susidarytū natūrali nelĳpni dangā.

Valymas

- Po naudojimo leiskite keptuvei visiškai atvēsti pries valant.
- Plaukite keptuvē šiltu vandeniu (geriausia be muilo) ir minkštu šepetēliu ar kempinēle.
- Venkite agresĳviū valymo priemoniū, šĳurkšĳiū kempiniū ar metaliniū ļrankiū, nes jĳe gali pažeisti emali.
- Po valymo gerai ĳšdžiovinkite keptuvē ir lengvai patepkite jā alieju mi, kad paviršĳus būtū apsaugotas.

Priežiūra

- Laikykite HOT WOK keptuvē sausoje vietoje, kad ĳšvengtumētē rūdžiū.
- Venkite per daug kaitinti keptuvē be maisto, nes tai gali pažeisti paviršĳū.
- Reguliariai lengvai patepkite keptuvē alieju mi, kad ĳšlaikytumētē nelĳpnias savybes ir apsaugotumētē emali.



Grila pannai

LIETUVIŲ KALBA

Apsveicam ar HOT WOK grila pannas iegādi! Šī unikālā panna ļauj viegli pagatavot gardus un radošus ēdienus uz jūsu HOT WOK gāzes plīts. Pannu var izmantot no abām pusēm. Lūdzu, izlasiet un ievērojiet zemāk sniegtos norādījumus drošai un ilgstošai lietošanai!

Drošības brīdinājumi

- Turiet bērnus tālāk no karstām virsmām.
- Tikai lietošanai ārpus telpām.

Tehniskā specifikācija

- Izmēri: Ø325 mm
- Materiāls: Emaljēts čuguns

Pirms pirmās lietošanas

- Rūpīgi nomazgājiet pannu ar siltu ūdeni un maigu ziepju šķīdumu. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.
- Vieglāk ieeļļojiet pannas virsmu ar neitrālu ēdiena eļļu un karsējiet, līdz sāk parādīties dūmi.
- Ļaujiet pannai atdzist un atkārtojiet šo procesu divas reizes. Tas izveidos dabīgu nelīpošu pārklājumu.

Tīrīšana

- Pēc lietošanas ļaujiet pannai pilnībā atdzist pirms tīrīšanas.
- Nomazgājiet pannu ar siltu ūdeni (vēlams bez ziepēm) un mīkstu birstīti vai sūkli.
- Izvairieties no agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, raupjām sūklēm vai metāla rīkiem, kas var sabojāt emalju.
- Pēc tīrīšanas rūpīgi nosusiniet pannu un viegli ieeļļojiet to, lai saglabātu virsmu.

Apkope

- Glabājiet HOT WOK grila pannu sausā vietā, lai novērstu rūsas rašanos.
- Izvairieties no pārmērīgas pannas karsēšanas bez ēdiena, jo tas var sabojāt virsmu.
- Regulāri viegli ieeļļojiet pannu, lai saglabātu tās nelīpošās īpašības un aizsargātu emalju.





žar ploščo

SLOVENSKO

Čestitamo vam ob nakupu HOT WOK žar plošče! Ta izjemna plošča vam omogoča, da enostavno pripravite okusne in raznolike obroke na vašem HOT WOK plinskem gorilniku.

Uporablja se lahko na obeh straneh. Prosimo, da preberete in upoštevate spodnja navodila za varno in dolgotrajno uporabo!

Varnostna opozorila

- Otroci naj se ne približujejo vročim površinam.
- Samo za zunanjo uporabo.

Tehnične specifikacije

- Dimenzije: Ø325 mm
- Material: Emajlirano lito železo

Pred prvo uporabo

- Ploščo temeljito operite s toplo vodo in blagim milom. Sperite in dobro osušite.
- Površino rahlo premažite z nevtralnimi kuhalnimi olji in segrejte ploščo, dokler se ne začne kaditi.
- Pustite, da se ohladi, in ta korak ponovite dvakrat. Tako ustvarite naravni nelepljivi premaz.

Čiščenje

- Po uporabi pustite, da se plošča popolnoma ohladi, preden jo očistite.
- Operite jo s toplo vodo (po možnosti brez mila) in z mehko krtačo ali gobico.
- Izogibajte se agresivnim čistilnim sredstvom, grobim gobicam ali kovinskim pripomočkom, saj lahko poškodujejo emajl.
- Ploščo po čiščenju dobro osušite in jo rahlo premažite z oljem za ohranitev površine.

Vzdrževanje

- HOT WOK žar ploščo shranjujte na suhem mestu, da preprečite rjavenje.
- Izogibajte se pregrevanju plošče brez hrane, saj lahko to poškoduje površino.
- Redno rahlo premažite ploščo z oljem za ohranitev nelepljivih lastnosti in zaščito emajla.



για τη σχάρα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Συγχαρητήρια για την αγορά της σχάρας HOT WOK! Αυτή η εξαιρετική σχάρα σας επιτρέπει να προετοιμάζετε εύκολα νόστιμα και δημιουργικά γεύματα στη γκαζιέρα HOT WOK. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δύο πλευρές. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις παρακάτω οδηγίες για ασφαλή και μακροχρόνια χρήση!

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μόνο για εξωτερική χρήση.

Τεχνικές προδιαγραφές

- Διαστάσεις: Ø325 mm
- Υλικό: Σμάλτο από μαντέμι

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε προσεκτικά τη σχάρα με ζεστό νερό και ήπιο σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Περάστε ελαφρά την επιφάνεια με ουδέτερο λάδι μαγειρέματος και θερμάνετε τη σχάρα μέχρι να αρχίσει να καπνίζει.
- Αφήστε να κρυώσει και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία δύο φορές. Αυτό δημιουργεί μια φυσική αντικολλητική επίστρωση.

Καθαρισμός

- Μετά τη χρήση, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
- Πλύνετε τη σχάρα με ζεστό νερό (κατά προτίμηση χωρίς σαπούνι) και μια μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι.
- Αποφύγετε τη χρήση επιθετικών καθαριστικών, σκληρών σφουγγαριών ή μεταλλικών εργαλείων, καθώς μπορεί να καταστρέψουν το σμάλτο.
- Στεγνώστε καλά τη σχάρα μετά τον καθαρισμό και περάστε την ελαφρά με λάδι μαγειρέματος για να διατηρήσετε την επιφάνεια.

Συντήρηση

- Φυλάσσετε τη σχάρα HOT WOK σε ξηρό μέρος για να αποφύγετε τη σκουριά.
- Αποφύγετε την υπερβολική θέρμανση της σχάρας χωρίς φαγητό, καθώς μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια.
- Περάστε τακτικά τη σχάρα ελαφρά με λάδι μαγειρέματος για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες και να προστατέψετε το σμάλτο.



FOR MORE INFORMATION

Visit www.hotwok.com

