

Wok

Art.no 44-1707 Modell KM04005SL

Please read the entire instruction manual before use and save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and for making any necessary technical changes to this document. If you should have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

Care and usage instructions

Before initial use

The wok is treated with vegetable oil to prevent it rusting. Wash the wok in hot soapy water, rinse and dry it thoroughly and then pour in about a 2 cm deep layer of cooking oil. Boil the oil in the wok on a medium-high heat for about 10 minutes. Use a ladle or spoon to baste the entire inside surface of the wok with oil. When the oil has cooled, pour out the oil and wipe off any excess with paper kitchen towel.

Use

Note: Do not heat the wok too quickly. Extra care should be taken when using an induction hob. Heating the wok too quickly can cause the bottom of the pan to deform.

- Add some oil or cooking fat to the wok and heat it until it has reached cooking temperature.
- Use plenty of oil/cooking fat the first few times you use the wok.
- Metal cooking utensils can be used with the wok.
- When the wok has been used a few times, the bottom will turn a darker colour. After a year of use the wok will have acquired a natural non-stick coating.
- This wok is not intended for cooking acidic foods such as tomatoes, lemons and vinegar.

After use

Note: Let the wok cool before washing it. Pouring cold water into a hot wok can cause the bottom to deform.

- Wash the wok in hot water and dry it with a tea towel.
- Any burnt-on food can be wiped off with a washing-up sponge. If detergent has been used to wash the wok it is important that a light coat of oil is applied to the interior of the wok before it is put away.
- Make a habit of always coating the inside of the wok with cooking oil after it has been washed and dried.
- The wok should not be washed in the dishwasher.
- Should any rust spots appear, remove them by hand washing with a washing-up sponge. If the sponge doesn't help, use a washing-up brush or scouring pad. When the wok is clean and dry, coat it with a layer of cooking oil before putting it away.

Wokpanna

Art.nr 44-1707 Modell KM04005SL

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Användnings- och skötselråd

Före första användning

Wokpannan är behandlad med vegetabilisk olja för att den inte ska rosta. Diska pannen i varmt vatten med diskmedel, torka den noggrant och håll sedan i ett ca 2 cm tjockt lager matolja. Låt koka i ca 10 min på medelvärme. Använd en slev etc. för att ösa oljan längs hela insidan på wokpannan. När pannen har svalnat, håll bort oljan och torka den torr med hushållspapper etc.

Användning

Obs! Värm inte upp wokpannan snabbt. Var extra försiktig om du använder den på en induktionsspis. Om pannen värms upp för snabbt kan botten missformas eller bli förstörd.

- Håll i olja eller annat matlagingsfett i wokpannan och värm upp den till lagom värme.
- Använd rikligt med olja/matlagingsfett de första gångerna du använder pannen.
- Du kan använda köksredskap av stål/metall.
- När du har använt wokpannan några gånger kommer botten att få en djup mörk färg. Efter att ha använt pannen i ca 1 år kommer den att ha fått en naturlig nonstickbeläggning.
- Wokpannan är inte avsedd för sura livsmedel som t.ex. tomat, citron och vinäger.

Efter användning

Obs! Låt wokpannan svalna innan du diskar den. Om du håller kallt vatten i en varm panna kan botten missformas eller bli förstörd.

- Diska wokpannan i varmt vatten och torka den sedan med hushållspapper etc.
- Ev. matrester som har bränt fast avlägsnas med disksvamp etc. Om du har använt diskmedel är det extra noga att komma ihåg att smörja in pannen med matolja innan du ställer undan den.
- Ta för vana att alltid lägga på ett tunt lager matolja efter att du har diskat och torkat den.
- Pannen får ej diskas i diskmaskin.
- Om det blir rost på ytan, använd en disksvamp etc. för att avlägsna rosten. Använd en kraftig diskborste etc. om du inte lyckas med svampen. När wokpannan är ren och torr, smörj in den med matolja innan du ställer undan den.

Wokpanne

Art.nr. 44-1707 Modell KM04005SL

Les nøye igjennom hele bruksanvisningen og ta vare på den til senere bruk. Vi reserverer oss mot ev. tekst- og bildefeil, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Bruks- og vedlikeholdsråd

Før første gangs bruk

Wokpannen er behandlet med vegetabilisk olje for at den ikke skal ruste. Vask pannen i varmt vann med oppvaskmiddel, tørk den grundig og fyll den med et ca. 2 cm tykt lag matolje. La det koke i ca. 10 min på middels varme. Bruk en slev e.l. for å øse oljen langs hele innsiden på wokpannen. Når pannen er avkjølt, tøm ut oljen og tørk den med et kjøkkenhåndkle e.l.

Bruk

Obs! Varm ikke opp pannen for fort. Vær ekstra forsiktig hvis du bruker den på en induksjonstopp. Hvis pannen varmes opp for fort kan bunnen deformeres og bli ødelagt.

- Ha olje eller en annen type matlagingsfett i wokpannen og varm det opp til det er passe varmt.
- Bruk rikelig med olje/fett de første gangene.
- Det kan benyttes kjøkkenredskap av stål/metall.
- Når du har brukt wokpannen noen ganger vil bunnen få en dyp, mørk farge. Etter at pannen har vært i bruk i ca. 1 år vil den få et naturlig nonstick-belegg.
- Wokpannen er ikke beregnet til syrlige næringsmidler som f.eks. tomater, sitroner og eddik.

Efter bruk

Obs! La wokpannen avkjøle før du vasker den. Hvis du heller kaldt vann i en varm panne kan bunnen deformeres og bli ødelagt.

- Vask pannen i varmt vann og tørk den med en kjøkkenhåndkle e.l.
- Eventuelle matrester som har brent seg fast fjernes med svamp e.l. Har du brukt et oppvaskmiddel er det ekstra viktig å huske å smøre pannen inn med matolje før du setter den bort.
- Ha for vane å alltid legge på et tynt lag matolje etter at du har vasket og tørket den.
- Pannen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Hvis det blir rust på overflaten, bruk en oppvasksvamp e.l. for å fjerne rusten. Bruk en kraftig oppvaskbørste e.l. om du ikke lykkes med svampen. Når wokpannen er ren og tørr, smør den inn med matolje før du setter den bort.

Wokkipannu

Tuotenro 44-1707 Malli KM04005SL

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

Wokkipannu on käsitelty kasviöljyllä ruostumista vastaan. Pese pannu lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi se huolellisesti ja kaada pannulle noin 2 cm:n paksuinen kerros ruokaöljyä. Anna kiehua noin 10 minuuttia keskilämmöllä. Levitä öljyä pannun sisäreunoille esim. kauhalla. Kun pannu on jäähtynyt, kaada öljy pois ja pyyhi pannu esim. keittiöliinalla.

Käyttö

Huom.! Älä lämmitä wokkipannua liian nopeasti. Ole erityisen varovainen, jos käytät sitä induktioliedellä. Jos pannua lämmitetään liian nopeasti, pohja saattaa muuttua muotoa tai mennä pilalle.

- Kaada öljyä tai muuta ruuanlaittoon sopivaa rasvaa, ja lämmitä pannu sopivan lämpimäksi.
- Lisää ensimmäisillä käyttökertoilla runsaasti öljyä/rasvaa.
- Pannulla voi käyttää teräksisiä ja metallisia keittiövälineitä.
- Wokkipannun pohja saa syvän tumman värin muutaman käyttökerran jälkeen. Pannuun muodostuu luonnollinen tarttumaton nonstick-pinta noin vuoden käytön jälkeen.
- Wokkipannu ei sovellu happamille elintarvikkeille, kuten tomaatille, sitruunalle ja viinietikalle.

Käytön jälkeen

Huom.! Anna wokkipannun jäähtyä ennen tiskaamista. Jos kuumalle pannulle kaadetaan kylmää vettä, pohja saattaa muuttua muotoa tai mennä pilalle.

- Pese wokkipannu lämpimällä vedellä ja pyyhi se esim. keittiöliinalla.
- Poista mahdolliset kiinnipalaneet ruuantähteet esim. tiskisienellä.
- Jos peset pannun astianpesuaineella, voitele pannu huolellisesti ruokaöljyllä ennen kun asetat sen säilytykseen.
- Ota tavaksi levittää pannulle ohut kerros ruokaöljyä tiskaamisen ja kuivaamisen jälkeen.
- Pannua ei saa pestä astianpesukoneessa. Jos pannun pinnalle tulee ruostetta, poista se esim. tiskisienellä. Jos ruoste ei irtoa sienellä, käytä karkeaa tiskiharjaa tms. Voitele puhdas ja kuiva pannu ruokaöljyllä ennen kuin laitat sen säilytykseen.

Wok-Pfanne

Art.Nr. 44-1707 Modell KM04005SL

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Benutzung- und Pflegetipps

Vor dem ersten Gebrauch

Den Wok ist mit pflanzlichem Öl behandelt, damit sie nicht rostet. Den Wok mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen, sorgfältig abtrocknen und eine ca. 2 cm dicke Schicht Speiseöl hineingießen. Ca. 10 min auf mittlerer Wärme kochen. Mit einem Schöpflöffel das Öl über die gesamte Innenseite des Woks verbreiten. Den Wok abkühlen lassen, das Öl wegschütten und mit einem Küchenhandtuch o. Ä. trocken reiben.

Benutzung

Hinweis: Den Wok nicht zu schnell erhitzen. Beim Einsatz auf einem Induktionsherd besonders vorsichtig vorgehen. Wird der Wok zu schnell erhitzt, kann sich der Boden verziehen oder kaputt gehen.

- Öl oder Speisefett in den Wok geben und ihn bis zur richtigen Wärme erhitzen.
- Beim ersten Gebrauch reichlich Öl bzw. Speisefett benutzen.
- Es können Küchenutensilien aus Stahl/Metall benutzt werden.
- Nach mehrmaliger Benutzung bekommt der Boden des Woks eine tiefe, dunkle Farbe. Nach ca. 1 Jahr Betrieb hat sich eine natürliche Antihafbeschichtung gebildet.
- Der Wok eignet sich nicht für säuerliche Lebensmittel wie Tomaten, Zitronen oder Essig.

Nach der Benutzung

Hinweis: Den Wok vor dem Spülen abkühlen lassen. Wird kaltes Wasser in den heißen Wok geben, kann sich der Boden verziehen oder kaputt gehen.

- Den Wok mit warmem Wasser reinigen und mit einem Spültuch etc. abwischen.
- Evtl. festgebrannte Speisereste mit einem Spülschwamm etc. entfernen. Wurde Spülmittel verwendet, den Wok hinterher sorgfältig mit Speiseöl einreiben und dann verstauen.
- Nach jedem Abspülen und Abtrocknen eine dünne Schicht Speiseöl einreiben.
- Den Wok nie in der Spülmaschine reinigen.
- Bildet sich Rost auf der Oberfläche, diesen mit einem Spülschwamm etc. entfernen. Eine kräftige Spülbürste etc. benutzen, falls der Schwamm dazu nicht ausreicht. Ist der Wok sauber und trocken, diesen mit Speiseöl einreiben, bevor er verstaut wird.