

## **W510F**



## **105731**

- DE – Bedienungsanleitung**
- EN – Manual Instruction**
- FR – Manuel d'utilisation**
- NL – Gebruiksaanwijzing**
- PL – Instrukcja obsługi**
- RU – Инструкция по эксплуатации**

## Wskazówki dot. użytkowania i pielęgnacji patelni wok

- Rozpakować patelnię wok, usunąć i zutylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska materiał opakowaniowy.
- Przed pierwszym użyciem wok dokładnie umyć gorącą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Użyć miękkiej ściereczki lub gąbki. W ten sposób zostaną usunięte pozostałości po produkcji i opakowaniu. Kilkakrotnie opłukać wok czystą wodą i na zakończenie dokładnie go osuszyć.
- Przed użyciem należy zawsze zwrócić uwagę, aby wok był czysty i suchy, w przeciwnym razie w wyniku wysokich temperatur powierzchnia zewnętrzna może ulec przebarwieniu.
- Nigdy nie zostawiać pustego woka na gorącym palniku ani na powierzchni gotującej.
- Podczas gotowania należy się starać używać zawsze możliwie najniższych temperatur, co będzie minimalizować przebarwienia woka.
- Unikać uderzeń i nagłych silnych zmian temperatury. Nie schładzać nagle woka.
- Podczas gotowania nie używać żadnych metalowych przyborów kuchennych ani ostrych przedmiotów, które mogłyby porysować powierzchnię. Zalecamy używanie łopatek do patelni lub łyżek z termoodpornego tworzywa sztucznego lub drewna.
- Po każdym użyciu wok należy wyczyścić za pomocą szczotki do mycia naczyń, miękkiej ściereczki lub gąbki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka do mycia naczyń.

### **Wskazówka: Patelnię wok można myć w zmywarce do naczyń!**

- Przy silniejszych zabrudzeniach zalecamy pozostawić wok na chwilę do odmoknięcia, a następnie wyczyścić zgodnie z powyższymi instrukcjami.
- Nigdy nie używać do czyszczenia środków wybielających ani środków zawierających chlor.
- Aby usunąć przebarwienia z woka, można użyć octu lub płynnego kwasu cytrynowego. Po wyczyszczeniu nasączyć miękką szmatkę octem lub kwasem cytrynowym i przetrzeć nią wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię woka. Wok będzie błyszczał jak przed użyciem.