

W385F



106002

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: **2025-01-29**

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Технические характеристики

Наименование:	Сковорода BOK W385F
Номер арт.:	106002
Материал:	CNS 18/10
Объем в л:	5,75
Высота сковородки без крышки в мм:	90
Диаметр сковородки в мм:	385
Диаметр поверхности установки в мм:	145
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	387 x 646 x 130
Вес в кг:	1,6

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Подходит к следующим приборам Bartscher:

— электрические или индукционные плиты:

105820	105936S	105995	105843	105837	105994
105848	105917	105922	105843S	A105942	

RU

Версия/характеристики

- Свойства ручек: термостойкие
- С противоположной ручкой: нет
- Дно: плоское
- Подходит для индукционных плит: да

Использование по назначению

Сковорода вок предназначена для жарки, тушения и жарки блюд во фритюре на соответствующих электрических и индукционных плитах.

Инструкция по обслуживанию

- Распаковать сковороду вок, удалить и утилизировать упаковочные материалы в соответствии с предписаниями в области охраны окружающей среды.
- Перед первым использованием сковороду вок следует тщательно помыть горячей водой с мягким средством для мытья посуды. Использовать мягкую тряпочку или губку. Это позволит удалить остатки, образовавшиеся в ходе производства и упаковки.

- Несколько раз сполоснуть сковороду вок чистой водой и в завершение тщательно осушить ее.
- Перед первым использованием всегда обратить внимание на то, чтобы вок был чистым и сухим, в противном случае внешняя поверхность может обесцветиться в результате воздействия высокой температуры.
- Никогда не оставлять порожней сковороды вок на горячей горелке или варочной поверхности.
- Во время приготовления блюд следует стараться использовать как можно более низкую температуру, чтобы минимизировать обесцвечивание сковороды вок.
- Избегать ударов и резких перепадов температуры. Не охлаждать резко сковороду вок.
- Во время приготовления блюд не использовать никаких металлических кухонных приборов или острых предметов, которые могли бы повредить поверхность. Рекомендуем использовать термостойкие пластиковые или деревянные лопатки для сковородок.

Очистка

RU

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующие чистящие средства и инструменты могут повредить поверхность сковороды вок.

Никогда не использовать агрессивных чистящих средств, таких как чистящий порошок, чистящие средства, содержащие растворители, отбеливатели, хлор, или едкие средства.

Не использовать никаких острых или металлических предметов (нож, вилки и т. п.), чистящих тряпочек или губок с шероховатой поверхностью.

1. После каждого использования следует очистить сковороду вок с помощью пластиковой щетки для мытья посуды, мягкой тряпочки или губки. При необходимости использовать мягкое средство для мытья посуды.
2. В случае более устойчивого загрязнения замочить на некоторое время сковороду вок и затем очистить ее, как описано выше.
3. Тщательно сполоснуть сковороду вок чистой водой.
4. Осушить сковороду вок с помощью мягкой безворсовой тряпочки.
5. Можно использовать уксус или жидкую лимонную кислоту, чтобы удалить обесцвечивание сковороды вок. Для этого после очистки смочить мягкую тряпочку уксусом или лимонной кислотой и протереть ею сковороду вок внутри и снаружи. Сковорода вок будет блестеть как перед использованием.