



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -
100454 - 100456 - 100457**

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-06-13

Oryginalna instrukcja obsługi

Parametry techniczne

Garnki z pokrywą

Nr art. / Model:	Spis treści (L)	Wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	Ø powierzchni podstawy (mm)	Ø wewn. (mm)	Ciężar (kg)
100446 / E6,1L-1	6,1	305 x 220 x 247	175	200	1,65
100447 / E11L-1	11,0	337 x 263 x 292	215	280	2,38
100448 / E16L-1	16,0	445 x 349 x 264	290	321	3,85
100449 / E10,4L-1	10,4	423 x 323 x 207	262	240	3,23
100450 / E3L-SG1	3,0	362 x 199 x 152	158	180	1,05
100451 / E4L-SG1	4,0	407 x 223 x 175	175	200	1,33
100452 / E6,7L-SG1	6,7	505 x 266 x 206	215	240	1,93
100453 / E10,4L-SG1	10,4	556 x 308 x 227	250	300	3,02

PL

Patelenie z pokrywą

Nr art. / model:	Wyso-kość (mm)	Wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	Ø powierzchni podstawy (mm)	Ø wewn. (mm)	Ciężar (kg)
100454 / E180-D1	65	362 x 199 x 110	125	180	0,81
100456 / E200-D1	65	419 x 221 x 112	145	200	0,97
100457 / E240-D1	75	477 x 267 x 130	190	240	1,57

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

Garnki

- Materiał: stal szlachetna
- Materiał uchwyty: stal szlachetna
- Właściwości uchwytów: nienagrzewające się
- Z brzegiem zapobiegającym kapaniu
- Odpowiednie do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych
- W zestawie: 1 pokrywa

Patelnie

- Materiał: stal szlachetna
- Materiał uchwyty: stal szlachetna
- Właściwości uchwytów: nienagrzewające się
- Wersja powierzchni roboczej: Stal szczotkowana
- Odpowiednie do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych
- W zestawie: 1 pokrywa

PL

Instrukcja obsługi

- Nigdy nie zostawiać pustego garnka ani patelni na gorącej kuchni.
- Nigdy nie pozostawiać naczyń do gotowania na długi czas bez nadzoru na gorącej kuchni.
- Podczas gotowania należy zawsze próbować używać jak najniższej temperatury, co będzie minimalizować przebarwienia na naczyniach do gotowania i sprawiać, że produkt będzie bardziej gotować się z wykorzystaniem własnej wilgotności.
- Sól dodawać zawsze do gotującej się wody. Dodawanie soli do zimnej wody może uszkadzać naczynia do gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

Nie używać do czyszczenia garnków i patelni żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostro zakończone przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię.

1. Przed pierwszym użyciem garnki i patelnie oraz pokrywy wymyć w gorącej wodzie z użyciem łagodnego środka czyszczącego i ściereczki lub gąbki, aby usunąć pozostałości powstałe w trakcie produkcji i pakowania. Wypłukać w czystej wodzie. Na zakończenie osuszyć wyczyszczone naczynia do gotowania za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki.
2. Garnki, patelnie i pokrywy czyścić po każdym użyciu za pomocą ciepłej wody, ściereczki, gąbki lub szczotki do mycia naczyń i łagodnego środka czyszczącego. Wyczyszczone naczynia do gotowania dokładnie opłukać czystą wodą. Osuszyć naczynia do gotowania za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki.
3. W przypadku silniejszych zabrudzeń zalecamy przed czyszczeniem namaczać przez chwilę garnki i patelnie.
4. Garnki i patelnie mogą być także myte w zmywarce do naczyń. Mimo, że naczynia do gotowania są przystosowane do mycia w zmywarce, może się zdarzyć, że w wyniku działania wysokiej temperatury, jaka powstaje w zmywarce podczas procesu suszenia, pozostaną na nich plamy z wody. Aby uniknąć powstawania tych plam, naczynia należy wyciągnąć ze zmywarki zanim rozpocznie się proces suszenia oraz osuszyć je natychmiast za pomocą miękkiej ściereczki.
5. Aby usunąć przebarwienia z garnków i patelni, można użyć octu lub płynnego kwasku cytrynowego. Po wyczyszczeniu nasączyć miękką szmatkę octem lub kwaskiem cytrynowym i przetrzeć nią wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię garnków i patelni.