



**105831**

Gebrauchsanleitung  
**Wokpfanne**

**D/A/CH**

Instruction for use  
**Wok pan**

**GB/UK**

Mode d'emploi  
**Poêle wok**

**F/B/CH**

Istruzioni d'uso  
**Padella wok**

**I/CH**

Instrucciones de uso  
**Sartén wok**

**E**

Manual de instruções  
**Frigideira wok**

**P**

Gebruiksaanwijzing  
**Wokpan**

**NL/B**

Betjeningsvejledning  
**Wokpande**

**DK**

Инструкция по обслуживанию  
**Сковорода вок**

**RUS**

Kullanma talimatnamesi  
**Wok tava**

**TR**

Instrukcja obsługi  
**Patelnia wok**

**PL**

Návod k obsluze  
**Pánev wok**

**CZ**

Upute za uporabu  
**Wok tava**

**HR**

Használati útmutató  
**Wok serpenyő**

**H**

Οδηγίες χρήσης  
**Τηγάνι γούοκ**

**GR**



<b>DEUTSCH</b>	-----	<b>Seite 1</b>
<b>ENGLISH</b>	-----	<b>page 2</b>
<b>FRANÇAIS</b>	-----	<b>page 3</b>
<b>ITALIANO</b>	-----	<b>pagine 4</b>
<b>ESPAÑOL</b>	-----	<b>página 5</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	-----	<b>página 6</b>
<b>NEDERLANDS</b>	-----	<b>blz. 7</b>
<b>DANSK</b>	-----	<b>side 8</b>
<b>РУССКИЙ</b>	-----	<b>страница 9</b>
<b>TÜRKÇE</b>	-----	<b>sayfalar 10</b>
<b>POLSKI</b>	-----	<b>strona 11</b>
<b>ČESKY</b>	-----	<b>stránka 12</b>
<b>HRVATSKI</b>	-----	<b>stranica 13</b>
<b>MAGYAR</b>	-----	<b>14. oldal</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	-----	<b>σελίδες 15</b>



## Technische Angaben:

### Wokpfanne

- Edelstahl
- Inhalt: 5 Liter
- Gewicht: 2,0 kg (2,85 kg inkl. Deckel)
- Lieferung inklusive Edelstahldeckel
- Kaltgriffe: Stiel und Gegengriff
- Maße: Ø 380 mm, H 100 mm  
(Höhe inkl. Deckel 235 mm)

### Art.-Nr. 105831

## Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Spülen Sie die Wokpfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem weichen Tuch oder Schwamm unter Verwendung von Geschirrspülmittel und heißem Wasser. So werden Rückstände entfernt, die bei der Produktion und Verpackung entstanden sind. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend abtrocknen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die Wokpfanne sauber und trocken ist, sonst könnte sich bei hohen Temperaturen die Oberfläche verfärben.
- Lassen Sie **niemals** die leere Wokpfanne in der heißen Kochmulde stehen.
- Versuchen Sie beim Kochen immer die niedrigste Temperatur zu benutzen, dies wird Verfärbungen auf der Wokpfanne minimieren.
- Reinigen Sie die Wokpfanne **nach jedem Gebrauch** mit einem weichen Tuch oder Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Bei starken Verschmutzung empfehlen wir, die Wokpfanne für eine Weile einzuweichen und danach, wie oben beschrieben, reinigen.
- Um Verfärbungen auf der Oberfläche der Wokpfanne zu entfernen, können Essig- oder Zitronensäure verwendet werden. Geben Sie **nach der Reinigung** einen Schuss Essig-/ Zitronensäure auf ein weiches Tuch und reiben damit die Wokpfanne innen und außen ab. Die Wokpfanne glänzt wie zuvor.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

## Technical specifications:

### Wok pan

- Stainless steel
- Capacity: 5 litres
- Weight: 2.0 kg (2.85 kg with lid)
- Stainless steel lid included
- Cold handles
- Dimensions: Ø 380 mm, H 100 mm (height with lid 235 mm)

**Code-no. 105831**

### Tips for use and cleaning

- Before first use, clean the wok pan thoroughly with a soft cloth or sponge, washing-up liquid and hot water. This will remove any leftover production or packing material. Rinse in clean water and dry.
- Before using, ensure the wok pan is clean and dry, as otherwise the surface may be discoloured at high temperatures.
- **Never** place an empty wok pan on a hot heating surface.
- Use the lowest temperature possible when cooking to reduce discolouration of the wok.
- Clean the wok pan **after each use** with a soft cloth or sponge and washing-up liquid.
- Strong dirt can be removed by soaking the pan for a moment, then cleaning it following the above instructions.
- Discolouration can be removed with vinegar or citric acid. **After cleaning**, rub the inside and outside of the wok pan with a soft cloth and small amount of vinegar or citric acid. The will have its old shine restored.
- Use only soft cloths, never use any cleaning substances that may scratch the unit's surface.
- After cleaning, wipe and polish the surface with a soft, dry cloth.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120

## Caractéristiques techniques :

### Poêle wok

- Acier inoxydable
- Capacité : 5 litres
- Poids : 2,0 kg (2,85 kg avec le couvercle)
- Livrée avec le couvercle en acier inoxydable
- Manche et poignées isolés du chaud
- Dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm (hauteur avec le couvercle : 235 mm)

**Code-No. 105831**

## Indications concernant l'utilisation et l'entretien

- Avant sa première utilisation, nettoyez soigneusement le wok à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, de liquide vaisselle et d'eau chaude. De cette manière, vous enlèverez les impuretés dues à la production ou à l'emballage. Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez.
- Avant son utilisation, veillez à ce que le wok soit bien propre et sec, dans le cas contraire, des taches superficielles risqueraient de se former à sa surface à haute température.
- Ne **jamais** placer le wok vide sur une plaque chauffante déjà chaude.
- Lors de la cuisson il faut toujours essayer d'utiliser la température la plus basse possible afin de minimaliser l'apparition de taches sur la poêle.
- La poêle doit être nettoyée **après chaque utilisation** à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Pour les salissures tenaces, laissez tremper le wok pendant un moment, puis nettoyez-le selon les instructions ci-dessus.
- Afin d'enlever les taches à la surface du wok, on peut utiliser de l'acide acétique ou citrique. **Après le nettoyage**, mettez un peu d'acide acétique/citrique sur un chiffon doux et frottez le wok à l'intérieur et à l'extérieur. Ainsi, votre poêle sera brillante comme au premier jour.
- N'utilisez que des chiffons au matériau doux, n'utilisez **surtout pas** des matériaux abrasifs susceptibles de rayer la surface de la poêle.
- Après le nettoyage, utilisez un torchon sec et délicat afin d'essuyer et polir la surface.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## Dati tecnici:

### Padella wok

- Acciaio inox
- Capacità: 5 litri
- Peso: 2,0 kg (2,85 kg compreso il coperchio).
- Coperchio in acciaio inox in dotazione
- Maniglie fredde: maniglia della padella e del coperchio.
- Dimensioni: Ø 380 mm, altezza 100 mm (altezza con il coperchio 235 mm)

**N. art. 105831**

### Indicazioni relative all'uso e alla manutenzione

- Prima di utilizzare la padella wok per la prima volta è necessario lavarla accuratamente con un panno morbido o una spugna con l'acqua calda e l'aggiunta di detersivo per piatti. In questo modo si eliminano i residui derivanti dalla produzione e dall'imballaggio. Dopo il lavaggio, risciacquare con l'acqua pulita e asciugare la padella.
- Prima di utilizzare la padella, verificare che sia pulita e asciutta, altrimenti potrebbe cambiare il colore la superficie della padella a causa dell'alta temperatura.
- Non riporre **mai** la padella wok vuota sulla zona di cottura calda.
- Cuocere sempre alla temperatura più bassa possibile per ridurre il rischio che la superficie della padella cambi colore.
- **Dopo ogni uso** lavare la padella con un panno morbido o una spugna e detersivo per piatti.
- In caso di sporco persistente consigliamo di tenere a bagno in acqua la padella wok per alcuni minuti. In seguito pulirla seguendo le istruzioni sopra riportate.
- Per eliminare l'eventuale scolorimento dalla superficie della padella si può utilizzare dell'aceto o del succo di limone. **Dopo il lavaggio** inumidire un panno con una minima quantità di aceto/succo di limone e passarlo sulla padella, sia internamente che esternamente. La padella brillerà come nuova
- Utilizzare solo un panno morbido, non utilizzare **mai** prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della padella wok.
- Dopo il lavaggio, asciugare e lucidare la padella con un panno morbido e asciutto.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



## Datos técnicos:

### Sartén wok

- Acero noble
- Capacidad: 5 litros
- Peso: 2,0 kg (2,85 kg con la tapa)
- Tapa de acero inoxidable adjunta
- Asas frías: mango y asa
- Dimensiones: Ø 380 mm, alto 100 mm (alto con la tapa: 235 mm)

**Código: 105831**

## Instrucciones de uso y cuidado

- Antes del primer uso, limpie bien el wok con un trapo suave o con una esponja aplicando un detergente lavavajillas y el agua caliente. De esta forma se eliminarán restos producidos en la fabricación y embalaje. Enjuague con agua limpia y secar.
- Antes de usar preste atención en que el wok esté limpio y seco, en caso contrario, a temperaturas elevadas pueden producirse manchas en su superficie.
- **Jamás** deje el wok vacío en la placa de calefacción.
- Al cocinar siempre intente aplicar la temperatura más baja, esto permitirá reducir el surgimiento de manchas en el sartén.
- Se debe limpiar la sartén **después de cada uso** con un trapo suave o con una esponja aplicando un detergente lavavajillas.
- En caso de impurezas fuertes, recomendamos dejar la sartén inmersa en el agua por un momento y limpiarla después según las instrucciones anteriormente descritas.
- Para eliminar manchas del wok se puede usar el ácido acético o cítrico. Una vez **limpiada** la sartén, aplicar una pequeña cantidad del ácido acético/cítrico en un trapo suave y pasar con él el interior y exterior de la sartén. La sartén brillará como antes.
- Utilice únicamente un trapo suave, **jamás** utilice materiales que limpieza que puedan dañar la superficie.
- Una vez limpiada la sartén, utilice un trapo suave y seco para secar y pulir la superficie de la misma.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## Especificações técnicas:

### Frigideira wok

- Aço inoxidável
- Capacidade: 5 litros
- Peso: 2,0 kg (2,85 kg incluindo a tampa)
- Inclui tampa em aço inoxidável
- Pegas frias: maçaneta e pega
- Dimensões: Ø 380 mm, altura 100 mm (altura incluindo a tampa 235 mm)

**Nº de ref. 105831**

### Indicações relativas à utilização e manutenção

- Antes da primeira utilização a frigideira wok deve ser precisamente limpa com um pano macio ou uma esponja com detergente para lavar a louça e com água quente. Desta forma elimina-se os restos formados durante o processo de produção e embalagem. Enxaguar com água limpa e seguidamente secar.
- Antes da utilização deve prestar-se atenção para que o wok fique limpo e seco, caso contrário a temperatura elevada pode levar a descolorações da superfície do aparelho.
- **Nunca** deve colocar-se o wok vazio na placa de aquecimento quente.
- Durante a cozedura deve tentar utilizar sempre uma temperatura mínima, desta forma minimiza-se a descoloração da superfície.
- A frigideira deve ser sempre limpa **após cada utilização** com um pano macio ou uma esponja com um detergente para lavar a louça.
- No caso de sujidades fortes aconselhamos uma imersão da frigideira durante alguns instantes, seguidamente esta deve ser limpa de acordo com a descrição supracitada.
- Para eliminar as descolorações do wok pode utilizar-se ácido acético ou cítrico. **Após terminar a limpeza** deve colocar um pouco de ácido acético/cítrico sobre um pano macio e passar a frigideira por dentro e por fora. A frigideira ganha um brilho como se fosse nova.
- Deve utilizar apenas panos macios, **nunca** deve utilizar-se qualquer utensílio de limpeza, que possa riscar a superfície.
- Após a limpeza, deve utilizar um pano macio e seco para secar e polir a superfície.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## Technische gegevens:

### Wokpan

- Edelstaal
- Inhoud: 5 liter
- Gewicht: 2,0 kg (2,85 kg inclusief deksel)
- Inclusief deksel van roestvrij staal
- Koude grepen: steel en contragreep
- Afmetingen: Ø 380 mm, H 100 mm (hoogte inclusief deksel 235 mm)

### Art.-Nr. 105831

## Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud

- Maak de wokpan voor het eerste gebruik zorgvuldig schoon met heet water, afwasmiddel en een zacht doekje of sponsje. Zo verwijdert u de productie- en verpakingsresten. Spoel de pan om met schoon water en droog hem vervolgens af.
- Controleer voor het gebruik of de wokpan schoon en droog is, anders kan de oppervlakte van de pan onder invloed van hoge temperaturen verkleuren.
- Laat de lege wokpan **nooit** in de hete kookkom staan.
- Probeer zoveel mogelijk bij de laagste temperatuur te koken, dit vermindert de kans op verkleuringen van de wokpan.
- Maak de wokpan **na ieder gebruik** schoon met een afwasborstel of een sponsje en afwasmiddel.
- Wij bevelen aan om de wokpan bij sterkere verontreinigingen enige tijd in te weken. Maak vervolgens de wokpan schoon zoals hiervoor is beschreven.
- Gebruik azijn of citroensap om de verkleuringen van de wokpan te verwijderen. Giet **na het reinigen** een kleine hoeveelheid azijn /citraensap op een zacht doekje en wrijf de wokpan van binnen en van buiten op. De pan glanst weer als nieuw.
- Gebruik uitsluitend een zacht doekje. Gebruik **nooit** schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en polijsten.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## Tekniske data:

### Wokpande

- Ædel stål
- Kapacitet: 5 liter
- Vægt: 2,0 kg (2,85 kg sammen med låget)
- Låget lavet af ædel stål hører med i sættet
- Kolde greb: greb og håndtag
- Dimensioner: Ø 380 mm, højde. 100 mm (højde sammen med låget 235 mm)

**Art.-nr. 105831**

## Anvisninger vedrørende anvendelse og pleje

- Før første brug wokken skal rengøres med. En blød klud eller svamp og et mildt vaskemiddel og varmt vand. På denne måde alle produktionsrester bliver skyllet væk. Til sidst skal den skylles grundigt med rent vand.
- Sørg for, at wokken er rent og tør før første brug, fordi der kan forekomme misfarvninger på overfladen ved høje temperatur.
- Put **aldrig** en tom wok på varm overflade.
- Prøv altid at bruge en lav temperatur ved kogningen, fordi dette mindsker risikoen for misfarvninger på panden.
- Panden skal rengøres med en blød klud eller svamp og et mildt vaskemiddel efter **hver brug**.
- I tilfælde af fastsiddende snavs sæt panden i vandet, derefter rengør den ligesom beskrevet før.
- For at fjerne eventuelle misfarvninger på wokkens overflade kan De bruge eddikesyre eller citronsyre. Put lidt eddikesyre/citronsyre på en blød klud og tør wokkens overflade både på den indvendige og udvendige overflade. Panden vil se ud som ny.
- Brug kun en blød klud, brug **aldrig** rengøringsmaterialer, som kan ridse wokkens overflade.
- Brug en tør og rent klud til polering efter rengøringen af wokkens overflade.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Tyskland

Tlf.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## Технические данные:

### Сковорода вок

- благородная сталь
- Объем: 5 литров
- Вес: 2,0 кг (2,85 кг вместе с крышкой)
- В комплект входит крышка из благородной стали
- Ненагревающаяся основная и удерживающая ручки
- Размеры: Ø 380 мм, выс. 100 мм (высота вместе с крышкой 235 мм)

### Артикул 105831

## Рекомендации на тему эксплуатации и ухода

- Перед первым использованием вок следует тщательно помыть с помощью мягкой салфетки или губки с использованием средства для мытья посуды и горячей воды. Таким образом, будут удалены остатки производственных материалов и упаковки. Прополоскать чистой водой, а потом высушить.
- Перед использованием следует обратить внимание, чтобы вок был чистый и сухой, в противном случае при высоких температурах на поверхности могут возникнуть пятна.
- **Никогда** не следует ставить пустой вок на горячую нагревательную плиту.
- Во время приготовления следует попробовать использовать самую низкую температуру, это даст возможность уменьшить появление пятен на сковороде.
- Сковороду следует чистить **после каждого использования** с помощью мягкой салфетки или губки с использованием средства для мытья посуды.
- В случае сильного загрязнения рекомендуем намочить сковороду на несколько минут, а потом очистить ее согласно описанию выше.
- Для удаления пятен можно использовать уксусную или лимонную кислоту. **После очистки** на мягкую салфетку следует нанести небольшое количество уксусной/лимонной кислоты и вытереть этой салфеткой сковороду изнутри и снаружи. Сковорода будет блестеть как новая.
- Пользоваться исключительно мягкой салфеткой, **никогда** не применять никаких материалов для очистки, которые могли бы поцарапать поверхность.
- После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой с целью осушения и полирования поверхности.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0  
Факс: +49 (0) 5258 971-120

## Teknik Özellikler:

### Wok Tava

- Paslanmaz çelik
- Kapasite: 5 litre
- Ağırlık: 2,0 kg (2,85 kg kapak dahil)
- Paslanmaz çelik kapak sete dahildir
- Isıya dayanıklı saplar: Sap ve karşı sap
- Boyutlar: Ø 380 mm, yükseklik. 100 mm (Kapak dahil yükseklik 235 mm)

### Ürün no. 105831

## Kullanım ve bakım talimatları

- İlk kullanım öncesinde woku yumuşak bir bez veya sünger ile temizlik malzemesi ve sıcak su kullanarak yıkayın. Bu sayede üretim ve paketlenme sırasında oluşan kalıntılar temizlenmiş olur. Temiz su ile durulayın ve ardından kurulayın.
- Kullanım öncesinde wokun temiz ve kuru olmasına dikkat edin, aksi halde yüksek sıcaklıklarda yüzeyde renk değişiklikleri meydana gelebilir.
- **Hiçbir zaman** boş woku sıcak ısı alanına koymayın.
- Pişirme işleminden sonra her zaman en düşük sıcaklığı kullanmayı deneyin, bu şekilde tava üzerindeki renk değişikliklerini önleyebilirsiniz.
- Tavayı **her kullanım sonrasında** yumuşak bir bez veya sünger ile ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Aşırı kirlenme durumunda tavayı bir süre suda bekletin ve ardından yukarıdaki talimatlara uygun şekilde temizleyin.
- Wokun üzerindeki boya lekelerini çıkarmak için asetik asit veya sitrik asit kullanabilirsiniz. **Temizledikten sonra** yumuşak bir bezin üzerine az miktarda asetik asit/sitrik asit ekleyin ve tavanın içini ve dışını silin. Tava eskisi gibi parlayacaktır.
- Yalnızca yumuşak bez kullanın, Yüzeyin çizilmesine yol açabilecek herhangi bir temizleme malzemesini **hiçbir zaman** kullanmayın.
- Temizledikten sonra yüzeyi silmek ve parlatmak için Yumuşak, kuru bir bez kullanın.

## Dane techniczne:

### Patelnia wok

- Stal szlachetna
- Pojemność: 5 litrów
- Waga: 2,0 kg (2,85 kg wraz z pokrywką)
- Pokrywka ze stali szlachetnej w komplecie
- Zimne uchwyty: rączka i ucho
- Wymiary: Ø 380 mm, wys. 100 mm (wysokość wraz z pokrywką 235 mm)

### Nr art. 105831

## Wskazówki dotyczące użytkowania i pielęgnacji

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wymyć wok za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i stosując środek do mycia naczyń i gorącą wodę. W ten sposób zostaną usunięte resztki powstałe przy produkcji i pakowaniu. Spłukać czystą wodą, a następnie wysuszyć.
- Przed użyciem należy zwrócić uwagę na to, by wok był czysty i suchy, w przeciwnym razie przy wyższych temperaturach mogą powstać przebarwienia powierzchni.
- Nie wolno **nigdy** stawiać pustego woka na gorącej płycie grzejnej.
- Przy gotowaniu należy zawsze spróbować użyć najniższej temperatury, pozwoli to zminimalizować przebarwienia na patelni.
- Patelnię należy czyścić **po każdym użyciu** miękką ściereczką lub gąbką oraz środkiem do mycia naczyń.
- W razie silnego zabrudzenia zalecamy namoczenie patelni przez chwilę, a następnie wyczyszczenie jej zgodnie z opisem powyżej.
- Do usunięcia przebarwień woka można użyć kwasu octowego lub cytrynowego. **Po czyszczeniu** należy nałożyć odrobinę kwasu octowego/cytrynowego na miękką ściereczkę i wytrzeć nią patelnię od wewnątrz i na zewnątrz. Patelnia będzie błyszcząca tak jak kiedyś.
- Należy zastosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie stosować jakiegokolwiek rodzaju materiałów do czyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.
- Po czyszczeniu użyć miękkiej, suchej ściereczki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120

## Technické údaje:

### Pánev wok

- Nerezová ocel
- Objem: 5 litrů
- Hmotnost: 2,0 kg (2,85 kg společně s víkem) (výška společně s víkem 235 mm)
- Víko z nerezové oceli v sadě
- Studené úchyty: rukojeť a ucho
- Rozměry: Ø 380 mm, výška 100 mm

### Č. vyr. 105831

## Pokyny týkající se používání a údržby

- Pánev wok před prvním použitím důkladně vyčistěte měkkým hadříkem nebo houbou s použitím prostředku na mytí nádobí a horké vody. Takto odstraníte zbytky vzniklé při výrobě a balení. Opláchněte čistou vodou a potom osušte.
- Před použitím věnujte pozornost tomu, aby pánev wok byla čistá a suchá, v opačném případě při vyšších teplotách může dojít ke zbarvení povrchu.
- Prázdnou pánev wok **nikdy** nestavějte na horkou varnou desku.
- Při vaření vždy zkuste použít nejnižší teplotu, minimalizuje to zbarvení pánve.
- Pánev čistěte **po každém použití** měkkým hadříkem nebo houbou a prostředkem na mytí nádobí.
- Při velkém znečištění doporučujeme pánev na chvíli namočit a potom ji vyčistit v souladu s výše uvedeným popisem.
- Abyste odstranili zbarvení pánve, použijte kyselinu octovou nebo citrónovou. **Po vyčištění** nakapejte trochu kyseliny octové/citrónové na měkký hadřík a pánev jím vytřete uvnitř a zvnějšku. Pánev se bude lesknout jako dřívě.
- Použijte pouze měkký hadřík, **nikdy** nepoužívejte žádné drsné čisticí materiály, které by mohly poškrábat povrch.
- Po vyčištění utřete a vyleštěte povrch měkkým, suchým hadříkem.



## Tehnički podaci:

### Wok tava

- Plemeniti čelik
- Kapacitet: 5 litara
- Težina : 2,0 kg (2,85 kg zajedno s poklopcem)
- Poklopac od plemenitog čelika u isporuci
- Hladne ručke: držač i suprotna ručka
- Dimenzije: Ø 380 mm, vis. 100 mm (visina zajedno s poklopcem 235 mm)

**Br. art. 105831**

### Savjeti za korištenje i brigu o uređaju:

- Prije prve upotrebe wok tavu pažljivo očistite pomoću mekane krpice ili spužvice s nježnim deterdžentom za suđe i vrućom vodom. Na taj način ćete ukloniti ostatke pakiranja i proizvodnog procesa. Isperite s čistom vodom, a poslije osušite.
- Prije upotrebe provjerite je li wok tava čista i suha, u suprotnom kod većih temperatura može doći do promjena boje na površini.
- **Nikada** ne stavljate praznu wok tavu na grijaću ploču.
- Za vrijeme kuhanja uvijek koristite što manju temperaturu, na taj način ćete minimalizirati mogućnost promjene boje na tavi.
- Tavu čistite **nakon svake uporabe**, pomoću mekane krpice ili spužvice s deterdžentom za suđe.
- Ako je tava jako prljava, savjetujemo da je na kratko potopite u vodi, a poslije očistite sukladno s gore navedenim opisom.
- Za uklanjanje promjena na boji wok tave možete upotrijebiti octenu ili limunsku kiselinu. **Nakon čišćenja** woka, malu količinu octene/limunske kiseline stavite na mekanu krpicu i iznutra i izvana obrišite s njom tavu. Tava će dobiti svoj prijašnji sjaj.
- Koristite isključivo mekanu krpicu, **nikada** ne koristite bilo koji oštri materijal za čišćenje koji bi mogao ogrebat površinu tave.
- Nakon čišćenja pomoću mekane, suhe krpice obrišite tavu i ispolirajte njenu površinu.

## Műszaki adatok:

### Wok serpenyő

- Nemesacél
- Úrtartalom: 5 liter
- Önsúly: 2,0 kg (fedővel 2,85 kg)
- Tartozék: nemesacél fedő
- Hideg fogantyúk: szár- és ellenfogantyú
- Méretek: Ø 380 mm, mag. 100 mm  
(Magasság fedővel: 235 mm)

**Cikkszám: 105831**

### Felhasználási és karbantartási tanácsok

- Első használat előtt alaposan mossa el a wok serpenyőt mosogatószeres forró vízben, puha kendővel vagy szivaccsal. Így eltávolítja a gyártás és a csomagolás során ráakódott anyagmaradékokat. Tiszta vízben öblítse el a serpenyőt, majd törölje el.
- Használat előtt ügyeljen arra, hogy a wok serpenyő tiszta és száraz legyen, különben a felülete magas hőmérsékleten elszíneződhet.
- **Soha** ne hagyja az üres serpenyőt a forró főzőmélyedésben.
- Főzéskor mindig a legalacsonyabb hőmérsékletet próbálja használni, hogy a serpenyő a lehető legkisebb mértékben színeződjön el.
- **Minden használat után** mossa el a wok serpenyőt mosogatószerrel és puha kendővel vagy szivaccsal.
- Erős szennyeződések esetén áztassa be a serpenyőt, majd a fent leírt módon mossa el.
- A serpenyő felületén keletkező elszíneződések eltávolításához használjon ecet- vagy citromsavat. **Tisztítás után** cseppentsen egy kevés ecet- vagy citromsavat egy puha kendőre, majd kívül-belül törölje át vele a serpenyőt. A wok serpenyő úgy fog ragyogni, mint új korában.
- Kizárólag puha kendőt használjon. Soha ne használjon semmiféle durva tisztítóeszközt, mert karcos lehet.
- Tisztítás után puha, száraz kendővel törölje szárazra és fényezze ki az edény felületét.

## Τεχνικά στοιχεία:

### Τηγάνι γούοκ

- Ανοξείδωτο ατσάλι
- Ψυχρά χερούλια, λαβές
- Χωρητικότητα: 5 λίτρα
- Διαστάσεις: Ø 380 mm, ύψος 100 mm
- Βάρος: 2,0 kg (2,85 kg μαζί με το κάλυμμα) (ύψος μαζί με το κάλυμμα 235 mm)
- Το σετ περιλαμβάνει το κάλυμμα από τον ανοξείδωτο ατσάλι.

**Κωδ. είδους 105831**

## Οδηγίες σχετικές με χρήση και συντήρηση του προϊόντος

- Πριν από την πρώτη χρήση του προϊόντος να πλύνετε ακριβώς το τηγάνι γουόκ με χρήση ενός μαλακού υφάσματος ή σφουγαριού μαζί με απρρυπαντικό και ζεστό νερό. Έτσι θα αφαιρέσετε τα υπόλοιπα που δημιουργήθηκαν κατά την κατασκευή και συσκευασία του προϊόντος. Να ξεπλύνετε το προϊόν και να το στεγνώσετε επομένως.
- Πριν να χρησιμοποιήσετε το προϊόν δώστε σημασία αντ το γούοκ είναι καθαρό και στεγνό, αντίθετα μπορείτε να προκαλέσετε αποχρωματισμούς της επιφάνειας του τηγανιού.
- Δεν επιτρέπεται **ποτέ** να τοποθετήσετε ρο κενό γουόκ πάνω στη θερμαντική εστία.
- Όταν τηγανίζετε πάντα να χρησιμοποιείτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία τηγανίσματος και έτσι μειώνετε του αποχρωματισμούς του τηγανιού.
- Πρέπει να καθαρίζετε το τηγάνι μετά από κάθε χρήση του με ένα μαλακό ύφασμα ή σφουγγάρι και με ένα απορρυπαντικό.
- Σε περίπτωση που το τηγάνι είναι πολύ βρομικό, προτείνεται να μουλιάσετε το τηγάνι για λίγο και επομένως να το καθαρίσετε σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
- Για να αφαιρέσετε του αποχρωματισμούς του γουόκ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το οξικό ή το κιτρικό οξύ. **Μετά από καθαρισμό του γουόκ** πρέπει να βάλετε λίγο το κιτρικό/οξικό οξύ πάνω στο μαλακό ύφασμα και να σκουπίσετε το τηγάνι από μέσα και από έξω. Το τηγάνι να λάμψει όπως πριν.
- Πρέπει να χρησιμοποιήσετε μόνο το μαλακό ύφασμα, ποτέ μη χρησιμοποιήσετε κανένα ύφασμα ούτε υλικό που μπορεί να ξύσει την επιφάνεια του τηγανιού.
- Μετά το καθαρισμό να χρησιμοποιήσετε ένα μαλακό ύφασμα να λουστράρετε την επιφάνεια του τηγανιού.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Γερμανία

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

