



105981

Bedienungsanleitung
Wokpfanne **D/A/CH**

Instruction manual
Wok pan **GB/UK**

Mode d'emploi
Sauteuse wok **F/B/CH**

Manuale di utilizzo
Padella wok **I/CH**

Instrucciones de uso
Sartén wok **E**

Manual de instruções
Fritadeira wok **P**

Gebruiksaanwijzing
Wokpan **NL/B**

Bedieningshandleiding
Wokpande **DK**

Инструкция по эксплуатации
Вок-сковорода **RUS**

Kullanma kılavuzu
Wok tava **TR**

Instrukcja obsługi
Wok patelnia **PL**

Návod k obsluze
Pánev wok **CZ**

Upute za upotrebu
Wok tava **HR**

Használati útmutató
Wokserpenyő **H**

Οδηγίες χρήσης που
Σκεύος Wok **GR**

Technische Angaben:

Wokpfanne mit Deckel

- Edelstahl
- Kaltgriffe: Stiel und Gegengriff
- Inhalt: 6 Liter
- Gewicht: 2,0 kg (2,85 kg inkl. Deckel)
- Maße: Ø 360 mm, H 110 mm (Höhe inkl. Deckel 215 mm)

Art.-Nr.: 105981

Gebrauchs- und Pflegehinweise:

- Spülen Sie die Wokpfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen Tuch oder Schwamm unter Verwendung von Geschirrspülmittel und heißem Wasser gründlich aus. Trocknen Sie die Wokpfanne anschließend ab. So werden Rückstände entfernt, die bei der Produktion und Verpackung entstanden sind.
- 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 einer Geschirrbürste oder Schwamm und Geschirrspülmittel.



ACHTUNG!

Die Wokpfanne ist nicht spülmaschinengeeignet!

- Bei einer stärkeren Verschmutzung empfehlen wir, die Wokpfanne für eine Weile einzuweichen und danach, wie oben beschrieben, reinigen.
- Um die Verfärbungen auf der Wokpfanne zu entfernen, können Essig oder Zitronensäure benutzt werden. Geben Sie **nach der Reinigung** einen Schuss Essig/ Zitronensäure auf ein weiches Tuch und reiben Sie 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 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Technical information:

Wok pan with cover

- Stainless steel
- stay-cool handles: hand grip and handle opposite
- Capacity: 6 litres
- Weight: 2.0 kg (2.85 kg with cover)
- Size: Ø 360 mm, H 110 mm (with cover 215 mm)

Code No: 105981

Tips for use and cleaning:

- Before first use, wash the wok pan thoroughly in hot water with washing-up liquid and a soft cloth or sponge. Dry thoroughly after washing. This will remove any remains of the production and packing processes.
- Before using the wok ensure it is clean and dry, or the wok may be discolored at higher temperatures.
- **Never** leave an empty wok in the hot concave cooking zone.
- When cooking, always use the lowest temperature possible to reduce discoloration of the wok pan's surface.
- Wash the wok pan after each use with a brush or sponge and washing-up liquid.



CAUTION!

The wok pan is unsuitable for dishwashers!

- For more stubborn dirt, we recommend soaking the pan in water. After soaking, wash as described above.
- To remove discolorations from the wok's surface, vinegar or lemon juice may be used. **After washing** wet a soft cloth or sponge with a small amount of vinegar / lemon juice and wipe the wok's interior and exterior. The wok will shine like new.
- Use only soft cloth, **never** use harsh chemicals or tools which could damage the wok's surface.
- After washing, use a soft, dry cloth to dry and polish the wok's surface.

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

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

Données techniques:

Sauteuse wok avec couvercle

- Acier inoxydable
- Les poignées ne s'échauffent pas : manche et contre-poignée opposés
- Capacité : 6 litres
- Poids: 2,0 kg (2,85 kg couvercle compris)
- Dimensions: Ø 360 mm, haut. 110 mm (haut couvercle compris 215 mm)

Code-No.: 105981

Conseils sur l'utilisation et l'entretien:

- Bien nettoyer la sauteuse wok à l'eau chaude et avec du produit pour la vaisselle avant sa première utilisation. Utiliser une lavette souple ou une éponge. Bien la sécher ensuite. De cette manière, les restes de matériaux de production et d'emballage sont éliminés.
- Avant toute utilisation de la sauteuse, vérifier si elle est propre et sèche, dans le cas contraire sa surface peut se décolorer sous l'effet d'une température trop élevée.
- **Ne jamais** laisser la sauteuse wok vide sur la surface de cuisson concave du wok à induction.
- Durant la cuisson, toujours utiliser la température la plus basse possible afin d'éviter la décoloration des surfaces de la sauteuse wok.
- Après chaque utilisation, nettoyer la sauteuse wok à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge et de produit pour la vaisselle.



ATTENTION!

La sauteuse wok ne peut être nettoyée au lave-vaisselle!

- En cas de salissures plus tenaces, nous vous conseillons de faire tremper la sauteuse wok dans l'eau. La nettoyer ensuite de la manière décrite ci-dessus.
- Afin d'éliminer les décolorations sur les surfaces de la sauteuse wok, il est possible d'utiliser du vinaigre ou du jus de citron. **Après le lavage**, imbiber un chiffon d'une petite quantité de vinaigre ou de jus de citron et essuyer les surfaces internes et externes de la sauteuse wok. La sauteuse brillera comme si elle était neuve !
- N'utiliser que des lavettes souples, **ne jamais** utiliser d'éponges à récurer qui pourraient rayer les surfaces de la sauteuse.
- Après avoir nettoyé la sauteuse, utiliser un torchon sec et souple pour en sécher et polir les surfaces.

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 con coperchio

- Acciaio inox
- Manici anticalore (manico lungo e sul lato opposto)
- Capienza: 6 litri
- Peso: 2,0 kg (2,85 kg con il coperchio)
- Dimensioni: Ø 360 mm, A 110 mm (altezza con il coperchio 215 mm)

N art.: 105981

Indicazioni relative all'uso e alla conservazione:

- Prima di utilizzare la padella per la prima volta è necessario lavarla bene con un panno o una spugna in acqua calda con l'aggiunta di detergente per piatti. Dopo il lavaggio, asciugare la padella. In questo modo si eliminano le impurità derivanti dalla produzione e dall'imballaggio.
- Prima di utilizzare la padella, verificare che sia pulita e asciutta, altrimenti questa potrebbe annerirsi a causa dell'alta temperatura.
- **Non riporre mai** la padella wok vuota sulla cavità cottura del fornello a induzione.
- Cuocere sempre alla temperatura più bassa possibile per ridurre il rischio che la superficie della padella si annerisca.
- Dopo ogni uso lavare la padella con una spugna e detergente per piatti.



AVVERTENZA!

La padella wok non è adatta ad essere lavata in lavastoviglie.

- In caso di sporco incrostato 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 annerimento 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 panni morbidi. non utilizzare **mai** spugne abrasive 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-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

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

Datos técnicos:

Sartén wok con tapa

- Acero fino
- asas resistentes al calor: mango y asa en lados opuestos
- Capacidad: 6 litros
- Peso: 2,0 kg (2,85 con tapa)
- Medidas: Ø 360 mm, Al 110 mm (altura con tapa 215 mm)

Código: 105981

Instrucciones sobre el uso y conservación:

- Antes de utilizar la sartén wok por primera vez límpiela con agua caliente y lavavajillas, con un trapo o una esponja blanda. Finalmente seque la sartén. De este modo se eliminarán los restos que surgieron durante la producción y el embalado.
- Antes de utilizar la sartén compruebe que está limpia y seca, en caso contrario puede alterarse el color de la superficie de la sartén en temperaturas altas.
- **Nunca** deje la sartén wok vacía en la zona de cocción caliente del wok de inducción.
- Cuando cocine emplee siempre la temperatura más baja, lo que minimaliza la alteración del color de la superficie de la sartén wok.
- Después de cada uso limpie la sartén wok con un cepillo para fregar los platos o con una esponja y lavavajillas.



¡ADVERTENCIA!

¡La sartén wok no debe fregarse en el lavavajillas!

- Cuando la sartén wok esté muy sucia le recomendamos remojarla un momento. Después lave la sartén wok del modo arriba descrito.
- Para eliminar las alteraciones del color en la sartén wok se puede utilizar vinagre o zumo de limón. **Después de lavarla** moje un trapo blando con un poco de vinagre / zumo de limón y friegue la sartén wok por dentro y por fuera. La sartén brillará como nueva.
- Utilice sólo un trapo blando, **nunca** utilice esponjas ásperas que puedan rallar la superficie de la sartén.
- Después de lavarla utilice un trapo blando y seco para secar y sacar brillo a la superficie de la sartén.

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

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

Dados técnicos:

Fritadeira wok com tampa

- Aço inoxidável
- pegas térmicas: cabo e contra-pega
- Capacidade: 6 litros
- Peso: 2,0 kg (2,85 kg com a tampa)
- Dimensões: Ø 360 mm, altura 110 mm (altura com a tampa 215 mm)

Nº ref.: **105981**

Indicações de utilização e manutenção:

- Antes de usar pela primeira vez a fritadeira wok, a mesma deve ser lavada precisamente em água quente com um detergente para a louça e um pano macio ou uma esponja. No final deve ser seca. Assim pode eliminar-se os restos que ficaram após o processo de produção e embalagem.
- Antes de usar a fritadeira deve verificar-se se a mesma está limpa e seca, caso contrário a superfície da fritadeira pode descolorar-se devido à alta temperatura.
- **Nunca** deve deixar-se o wok vazio na concava quente do wok de indução.
- Durante a cozedura deve usar-se sempre a temperatura mais baixa, o que minimiza a descoloração na superfície da fritadeira wok.
- Após cada utilização a fritadeira wok deve ser lavada com uma escova para a louça ou com uma esponja e detergente para a louça.



CUIDADO!

A fritadeira Wok não pode ser lavada num lava-louça!

- No caso de maiores sujidades aconselhamos uma imersão da fritadeira wok por um instante em água. Depois deve lavar-se a fritadeira wok tal como foi descrito acima.
- Para eliminar as descolorações na fritadeira wok pode usar-se vinagre ou sumo de limão. Após a **lavagem** imergir um pano macio com pouca quantidade de vinagre/sumo de limão e passar a fritadeira wok por dentro e por fora. A fritadeira fica como nova.
- Usar apenas panos macios, **nunca** deve usar-se meios abrasivos, que possam riscar a superfície da fritadeira.
- Após a lavagem deve usar-se um pano macio e seco para secar e polir a superfície da fritadeira.

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 met deksel

- Edelstaal
- Koude grepen: steel en contragreep
- Inhoud 6 liter
- Gewicht: 2,0 kg (2,85 kg inclusief deksel)
- Afmetingen: Ø 360 mm, H 110 mm (Hoogte inclusief deksel 215 mm)

Art.-Nr: 105981

Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud:

- Maak de wokpan voor het eerste gebruik zorgvuldig schoon met heet water, afwasmiddel en een zacht doekje of sponsje. Droog de pan vervolgens af. Zo verwijdert u de productie- en verpakingsresten.
- Controleer voor het gebruik of de pan 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.



OPGELET!

De wokpan is niet geschikt voor de afwasmachine!

- 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, pas **nooit** ruwe schuursponsjes toe die het oppervlak van de pan kunnen bekrassen.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak van de pan 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 med dæksel

- Ædelstål
- håndtag, der bliver ikke varm: skaft og håndtag på den modsatte side
- Kapacitet: 6 liter
- Vægt: 2,0 kg (2,85 kg sammen med dæksel)
- Mål: Ø 360 mm, wys. 110 mm (højde sammen med dæksel 215 mm)

Art.-nr.: 105981

Betjeningsvejledning og vedligeholdelse:

- Wokpande bør vaskes grundigt i varmt vand med en blød renseklud og ved hjælp af et mildt vaskemiddel. Til sidst wokken skal tørres. På denne måde alle produktionsrester samt indpakning, som er opstået under produktionen bliver fjernet.
- Tjek wokpanden før brug. Den skal være rent og tørt ellers kan der opstå affarvninger på overfladen ved brug under høje temperaturer.
- Efterlad **aldrig** en tom wok i den varme induktionsforbyrning.
- Brug altid den mindste kogetemperatur, dette vil formindske risikoen for affarvning af wokpandens overflade.
- Wokpanden skal renses med en rensbørste eller svamp og mildt vaskemiddel.

**ADVARSEL!****Wokpanden må ikke vaskes i en opvaskemaskine!**

- I tilfælde af meget snavs put wokpanden i vandet og lad den stå i et stykke tid. Derefter skal den renses som beskrevet ovenfor.
- Affarvningspletter kan fjernes ved hjælp af eddike eller citronsaft. Efter vask put en lille mængde af eddike eller citronsaft på kluden og rens wokpanden både indvendigt og udvendigt. Panden vil skinne som ny.
- Brug kun en mild renseklud, brug **aldrig** grove rengøringsmidler, som kan ridse wokpandens overflade.
- Efter vask brug en tør og mild tørreklud til at polere overfladen.

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

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

Технические данные:

Вок-сковорода с крышкой

- Нержавеющая сталь
- Нагревающиеся ручки: основная и удерживающая ручки
- Емкость: 6 литров
- Вес: 2,0 кг (2,85 кг вместе с крышкой)
- Размеры: Ø 360 мм, выс. 110 мм (выс. вместе с крышкой 215 мм)

Артикул: 105981

Рекомендации по использованию и уходу за вок-сковородой:

- Перед первым применением вок-сковороды её следует тщательно помыть в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды с помощью мягкой салфетки или губки. В завершение сковороду следует осушить. Благодаря этому будут удалены остатки, возникшие в процессе производства и упаковки.
- Перед использованием сковороды проверить, чистая и сухая ли сковорода, в противном случае под воздействием высокой температуры поверхность сковороды может изменять свои внешние характеристики.
- **Никогда** не оставлять пустую вок-сковороду в горячем углублении индукционной плиты типа вок.
- Во время приготовления всегда пользоваться по возможности самой низкой температурой, что минимизирует изменение свойств поверхности вок-сковороды.
- После каждого применения вок-сковороды следует умыть щеткой для посуды или губкой с жидкостью для мытья посуды.



ВНИМАНИЕ!

Вок-сковорода нельзя мыть в посудомоечной машине!

- В случае более стойких загрязнений рекомендуем намочить вок-сковороду на некоторое время в воде. После этого помыть вок-сковороду так, как описано выше.
- С целью удаления пятен с вок-сковороды можно использовать уксус или лимонный сок. **После мытья** намочить мягкую салфетку в небольшом количестве уксуса / лимонного сока и протереть вок-сковороду внутри и снаружи. Сковорода будет сиять как новая.
- Пользоваться исключительно мягкими салфетками, **никогда** не использовать проволочные мочалки, которые могли бы поцарапать поверхность сковороды.
- После мытья воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать поверхность сковороды.

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

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

Teknik doneler:

Kapaklı wok tava

- Paslanmaz elik
- sınımayan parçalar: kol ve karşı taraftaki tutama
- Hacmi: 6 litre
- ağırlığı: 2,0 kg (kapak dahil: 2,85 kg)
- Ebatları: Ø 360 mm, yükseklięi: 110 mm (kapakla birlikte: 215 mm)

Ürün no.: 105981

Kullanım ve bakım tavsiyeleri:

- İlk kullanıştan önce wok tavayı, bulaşık yıkamak için kullandığınız deterjan katkılı sıcak su ile iyice yıkayınız. Yıkamada yumuşak bir bez ya da sünger kullanınız. Sonra tavayı kurulayınız. Bu şekilde, yapım ve ambalajlama sırasından kalan artıkları giderirsiniz.
- Tavayı kullanmadan önce tavanın temiz ve kuru olup olmadığını kontrol ediniz. Aksi halde tava yüzeyi, yüksek ısıdan dolayı rengini kaybedebilir.
- Boş wok tavayı, indüksiyon wok'unun konkav yüzeyinde **asla** bırakmayınız.
- Pişirme esnasında her zaman en düşük sıcaklığı kullanınız. Bu sayede wokun yüzeyindeki renk kaybı en aza iner.
- Her kullanıştan sonra wok tavayı bulaşık yıkamada kullandığınız sünger ve bulaşık yıkama deterjanı kullanınız.



DİKKAT!

Wok tava, bulaşık yıkama makinesinde asla yıkanamaz!

- Tava çok kirli olduęu zaman wok tavayı kısa bir süre için suda bekletiniz. Sonra wok'u, yukarıda anlatılan yöntemle temizleyiniz.
- Wok'ta renk kaybını önlemek için sirke ya da limon suyu kullanınız. **Temizlik bitince** beze biraz sirke /limon suyu döküp tavanın içini ve dışını siliniz. O zaman tava yeniymiş gibi parlacaktır.
- Her zaman yumuşak bez kullanınız, Tavanın yüzeyini çizebilecek tel ya da benzer maddeleri **asla** kullanmayınız.
- Temizlikten sonra, tavayı kurulamak ve parlatmak için yumuşak ve kuru bir bez kullanınız.

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

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

Dane techniczne:

Wok patelnia z pokrywką

- Stal nierdzewna
- nienagrzewające się uchwyty: rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
- Pojemność: 6 litrów
- Waga: 2,0 kg (2,85 kg łącznie z pokrywką)
- Wymiary: Ø 360 mm, wys. 110 mm (wys. łącznie z pokrywką 215 mm)

Nr art.: 105981

Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji:

- Przed pierwszym użyciem wok patelnię umyć dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, miękką ściereczką lub gąbką. Na koniec patelnię osuszyć. W ten sposób usunięte zostaną resztki, które powstały w trakcie produkcji i pakowania.
- Przed użyciem patelni sprawdzić, czy patelnia jest czysta i sucha, w przeciwnym razie powierzchnia patelni pod wpływem wysokiej temperaturze może się odbarwić.
- **Nigdy** nie pozostawiać pustego woka patelni w gorącym wgłębieniu woka indukcyjnego.
- Podczas gotowania zawsze korzystać z najniższej temperatury, co zminimalizuje odbarwienia na powierzchni woka patelni.
- Po każdym użyciu wok patelnię umyć szczoteczką do naczyń lub gąbką i płynem do mycia naczyń.

**UWAGA!****Wok patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń!**

- W przypadku mocniejszych zabrudzeń zalecamy zamoczenie woka patelni na chwilę w wodzie. Później umyć wok patelnię w taki sposób, jak zostało to opisane powyżej.
- Celem usunięcia odbarwień na woku patelni można wykorzystać ocet lub sok cytrynowy. **Po umyciu** nasączyć miękką ściereczkę niewielką ilością octu / soku cytrynowego i przetrzeć wok patelnię w środku i na zewnątrz. Patelnia błyszczy się jak nowa.
- Używać wyłącznie miękkiej ściereczki, **nigdy** nie używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię patelni.
- Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni patelni.

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 s víkem

- Nerezová ocel
- chladné úchyty: rukojeť a protilehlý držák
- Objem: 6 litrů
- Hmotnost: 2,0 kg (2,85 kg s víkem)
- Rozměry: Ø 360 mm, v 110 mm (výška s víkem 215 mm)

Č. výr.: 105981

Pokyny týkající se užívání a údržby:

- Před prvním použitím pánve důkladně vyčistit měkkým hadříkem nebo houbou s přídavkem mycího prostředku a opláchnout horkou vodou. Na závěr pánve osušit. Takto se odstraní zbytky z výroby a obalu.
- Před použitím pánve zkontrolovat, zda je čistá a suchá, protože při vyšší teplotě se povrch pánve může odbarvit.
- Prázdňou pánve **nikdy** nenechávat na horké vařidlové desce.
- Při vaření vždy používat nejnižší teplotu, což minimalizuje zbarvení povrchu pánve.
- Po každém použití je třeba pánve vyčistit kartáčem na nádobí nebo houbou a mycím prostředkem na nádobí.



VAROVÁNÍ!

Pánev wok není vhodná do myčky!

- V případě silnějšího znečištění doporučujeme pánve chvíli namočit ve vodě a potom vyčistit výše uvedeným způsobem.
- Aby bylo možné odstranit zbarvení povrchu pánve, lze použít ocet nebo kyselinu citrónovou. **Po vyčištění** namočit měkký hadřík v malém množství octa / kyseliny citrónové a pánve přetřít uvnitř a zvnějšku. Pánev se leskne jako nová.
- Používat výlučně měkký hadřík, **nikdy** nepoužívat drsná čisticidla, která by mohla poškrábat povrch pánve.
- Po vyčištění použít suchý hadřík pro osušení a vyleštění povrchu pánve.

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

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

Tehnički podaci:

Wok tava s poklopcem

- nehrđajući čelik
- ručke koje se ne griju: rukohvat i drška na suprotnoj strani
- Zapremina : 6 litara
- Težina: 2,0 kg (2,85 kg zajedno s poklopcem)
- Dimenzije: Ø 360 mm, vis. 110 mm (vis. zajedno s poklopcem 215 mm)

Br. art.: 105981

Upute vezane uz korištenje i održavanje:

- Prije prve upotrebe wok tavu temeljito operite u vrućoj vodi sa sredstvom za pranje suđa, uz pomoć mekane krpice ili spužve, a nakon toga ga osušite. Zahvaljujući tome uklonit ćete tragove nastale tijekom proizvodnje i pakiranja.
- Prije upotrebe wok tave, provjerite je li čista i suha jer u suprotnom može doći do gubitka boje pod utjecajem visoke temperature.
- **Nikada** ne ostavljajte praznu wok tavu u vrućem udubljenju indukcijskog stolnog woka.
- Tijekom kuhanja uvijek postavite najnižu temperaturu kako biste minimalizirali gubitak boje površine wok tave.



UPOZORENJE!

Wok tavu ne smijete prati u sudoperu!

- Kod većih onečišćenja preporučamo da wok tavu na neko vrijeme potopite u vodi, a nakon toga je operite na gore naveden način.
- Za odstranjivanje naslaga na wok tavi iskoristite ocat ili limunski sok. **Nakon što** wok tavu operete, mekanu krpicu nakvasite s malom količinom octa / limunskog soka i očistite vanjski i unutanji dio tave. Tava će se sjajiti kao da je nova.
- Koristite isključivo mekanu krpicu, **nikada** ne koristite oštre spužve koje bi mogle ogrebat površinu tave.
- Nakon što wok tavu operete, suhom krpicom obrišite i ispolirajte njenu površinu.

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

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

Műszaki adatok:

Wokserpenyő fedővel

- Nemesacél
- Nem melegedő nyél és fogó
- Űrtartalom: 6 l
- Tömeg: 2,0 kg (2,85 kg fedővel)
- Méretek: Ø 360 mm, mag. 110 mm (Mag. fedővel 215 mm)

Cikkszám: 105981

Használat és karbantartás:

- Első használat előtt alaposan mossa meg a wokserpenyőt puha kendővel vagy szivaccsal, forró vízben, kímélő tisztítószer hozzáadásával. Ezután törölje szárazra. Csak így távolíthatók el azok az anyagmaradékok, amelyek gyártáskor és csomagolásakor kerülnek a serpenyőre.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a wokserpenyő tiszta és száraz-e, különben magas hőmérsékleten elszíneződhet a felülete.
- **Soha** ne hagyja az üres wokserpenyőt az indukciós wok forró főzőmélyedésében.
- Főzőskor próbálja mindig a legalacsonyabb hőmérsékletet használni, hogy minimálisra csökkentse az elszíneződés lehetőségét.
- Minden használat után edénymosó kefével vagy szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg a serpenyőt.



FIGYELMEZTETÉS!

A wokserpenyő nem mosható mosogatógépben!

- Erős szennyeződés esetén először áztassa be a wokserpenyőt, majd tisztítsa a fent leírt módon.
- A wokserpenyőn található elszíneződéseket ecettel vagy citromsavval távolíthatja el. **Tisztítás után** puha kendőre öntsön egy kevés ecetet vagy citromsavat és kívül-belül törölje át vele a serpenyőt. A wok ismét csillogni fog.
- Kizárólag puha kendőt használjon. **Soha** ne használjon semmiféle erős tisztítószer, hogy a termék karcmentes maradjon.
- Tisztítás után puha, száraz kendővel törölje szárazra és fényezze ki a termék felületét.

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

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

Σκεύος Wok με καπάκι

- Ανοξείδωτος χάλυβας
- χερούλια που δεν θαρμαίνονται: μακρύ και παλινό χερούλι
- Περιεχόμενο: 6 λίτρα
- Βάρος: 2,0 kg (2,85 kg μαζί με καπάκι)
- Διαστάσεις: Ø 360 mm, ύψος 110 mm (ύψος μαζί με καπάκι 215 mm)

ωδ.είδους: 105981

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης:

- Πριν από την πρώτη χρήση πλύστε το σκεύος wok σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό και με χρήσης ενός μαλακού υφάσματος ή σπόγγο. Στο τέλος στεγνώστε το σκεύος. Έτσι να αφαιρέσετε τα υπόλοιπα που δημιουργήθηκαν κατά παραγωγή και συσκευασία.
- Πριν να χρησιμοποιείτε το σκεύος ελέγξτε εάν είναι στεγνό και καθαρό αντίθετα η επιφάνεια σκεύους υπό την επίδραση υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να αποχρωματιστεί.
- **Ποτέ** μην αφήνετε κενό σκευός wok μέσα σε ζεστό κοίλωμα ενός επαγωγικού wok.
- Κατά μεγείρεμα πάντα χρησιμοποιείτε την πιο χαμηλή θερμοκρασία γιατί αυτή ελαχιστοποιεί αποχρωματισμούς πάνω στην επιφάνεια του σκεύους wok.
- Μετά από κάθεα χρήση του σκεους wok πλένετέ το με μια βούρτσα ή ένα σπόγγο με απορρυπαντικό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το σκεύος wok δεν είναι κατάλληλο για πλύσιμο στον πλυντήριο πιάτων.

- Σε περίπτωση μεγαλύτερης ακαθαρσίας προτείνουμε να κρατήσετε το σκεύος για μια στιγμή μέσα σε νερό. Επομένως να πλύνετε το σκεύος wok όπως παραπάνω.
- Προκειμένου να αφαιρέσετε αποχρωματισμούς από την επιφάνεια του σκεύους wok χρησιμοποιήστε ξίδι ή χυμό λεμονιού. **Μετά από πλύσιμο** βρέξτε μαλακό ύφασμα με λίγο ξίδι / χυμό λεμονιού και σκουπίστε το σκεύος wok από μέσα και από έξω. Ο σκευός τότε λάμπει ως καινούριο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα μαλακό ύφασμα ενώ **ποτέ** μην χρησιμοποιείτε κανένα καθαριστικό που μπορεί να ζύσει την επιφάνεια του σκεύους.
- Μετά από πλύσιμο χρησιμοποιείτε στεγνό ύφασμα να στεγνώσετε και να λουστράρετε επιφάνειες του σκεύους.

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

Τηλ.: +49 (0) 5258 971-0
 Φαξ: +49 (0) 5258 971-120