

Инструкция по эксплуатации сковороды-вок для индукционной плиты INDOKOR IN8000 WOK

1. Обзор продукта

Эта сковорода-вок специально разработана для индукционной плиты. Она также совместима с плитами с открытым огнем, такими как газовые плиты. Благодаря продуманной конструкции корпус сковороды-вок легкий и удобный в использовании, что делает ее подходящей для ежедневного приготовления пищи.

2. Технические характеристики продукта

Диаметр	500 мм
Материал	Сталь
Вес нетто	2.5 кг
Глубина	155 мм

3. Область применения

Этот продукт совместим с индукционной плитой и с плитами с открытым огнем, что обеспечивает гибкость в применении.

Примечание: Этот продукт нельзя мыть в посудомоечной машине.

4. Инструкция по использованию

4.1 Первое использование

Перед первым использованием тщательно промойте сковороду теплой водой с нейтральным моющим средством, чтобы удалить пыль и остатки производства. После очистки вытрите сухой тканью, и сковороду можно использовать в обычном режиме.

4.2 Использование на индукционной плите

При использовании разместите сковороду вок устойчиво в центре конфорки индукционной плиты, убедившись, что дно сковороды ровно прилегает к конфорке, чтобы избежать зазоров, обеспечить наилучший эффект нагрева и уменьшить потери энергии.

4.3 Меры предосторожности при нагреве

Во время приготовления пищи не допускайте нагревания вока всухую (то есть нагревания, когда в сковороде нет ингредиентов или воды), чтобы избежать деформации и повреждения корпуса вока и сокращения срока его службы.

4.4 Меры предосторожности при перемещении сковороды

Температура сковороды после нагревания становится чрезвычайно высокой. Не прикасайтесь руками непосредственно к корпусу, дну и краям вока. Используйте теплоизолирующие перчатки или чехол на ручку вока, чтобы предотвратить ожоги.

5. Чистка и техническое обслуживание

1. После приготовления пищи своевременно очищайте сковороду, чтобы избежать высыхания остатков пищи и затруднения их очистки, а также чтобы в остатках пищи не размножались бактерии;
2. После очистки протрите корпус и дно вока сухой тканью или высушите воду на медленном огне, затем нанесите тонкий слой масла (можно использовать обычное растительное масло) на внутреннюю поверхность вока, чтобы образовалась защитная пленка, которая эффективно предотвратит ржавление корпуса вока;
3. При чистке не используйте острые чистящие средства, такие как жесткие скребки, чтобы не поцарапать поверхность вока, не повредить защитный слой и не вызвать ржавчину;
4. Если вок не используется длительное время, убедитесь, что он полностью сухой, и храните его в хорошо проветриваемом, сухом и прохладном месте, чтобы избежать образования ржавчины из-за влажности.

6. Примечания

1. Во время приготовления пищи под воздействием высокой температуры и кислотно-щелочного баланса ингредиентов может выпадать небольшое количество осадка железа, что является нормальным явлением и безвредно для организма человека, поэтому его можно использовать с уверенностью;
2. Не замачивайте корпус вока в воде на длительное время, чтобы избежать ржавчины и повреждения корпуса.
3. При использовании детьми необходимо полное наблюдение взрослых, чтобы предотвратить прикосновение детей к корпусу вока при высокой температуре, и избежать ожогов или потенциальной опасности из-за неправильного использования.
4. Если корпус вока сильно заржавел, деформировался, поврежден и т. д., не используйте его, чтобы не повлиять на эффективность приготовления пищи и обеспечить безопасность использования.