



*Наше качество - Ваша уверенность!*

# **Сковорода дисковая**

**(садж)**

**Инструкция по эксплуатации**

## 1 Основные сведения

1.1 Сковорода дисковая (далее сковорода) представляет собой металлическую емкость с овальным дном, изготовленную из толстой стали.

Сковорода станет отличным решением для выезда на природу или отдыха на придомовом участке. На ней можно приготовить любимые блюда из мяса, рыбы, грибов, овощей, картошки – в общем все, на что хватит фантазии.

Большая сковорода подойдет для приготовления угощений на компанию из десяти человек.

1.2 Сковорода отформована из цельного листа стали толщиной 4мм. Нет никаких заваренных отверстий, как в сковородках из диска бороны.

Сковорода производится из стального листа, материал очень прочный и долговечный, не деформируется под воздействием высоких температур, безопасен для здоровья.

1.3 Сковорода имеет уникальную конструкцию, бортики невысокие, в комплекте может быть крышка, а съемные ножки облегчают транспортировку и позволяют жарить на мангале.

1.4 Сковорода изготовлена из качественного металла, поэтому срок ее эксплуатации очень длительный. А в условиях не ежедневного использования такой посуде для природы, пикника, рыбалки или охоты – сносу нет.

## 2 Технические характеристики

Параметры изделия:

- Диаметр, см – 30; 41; 52;
- Вес, кг, не более – 3,8; 5,9; 8,7;
- Вес с крышкой, кг, не более – 4,5; 7,5; 11,5
- высота бортиков, мм – 40;
- толщина, мм – 4;
- высота съемных ножек, мм – 250;
- Размер упаковки:
- Диаметр 30, см – 36×36×9;
- Диаметр 41, см – 44×44×9;
- Диаметр 52, см – 54×54×9;
- Вес с крышкой, кг, не более – 4,5; 7,5; 11,5

### 3 Комплект поставки

В комплект поставки сковороды входят:

Сковорода, шт.	1
Крышка, шт.	1*
Ножки, шт.	3*
Лопатка, шт.	1
Инструкция, шт.	1
Упаковка, шт.	1

**Примечание.** \* Поставляется, если оговорено в договоре на поставку.

4. **Общий вид сковороды и его составные части приведены на рисунке 1**

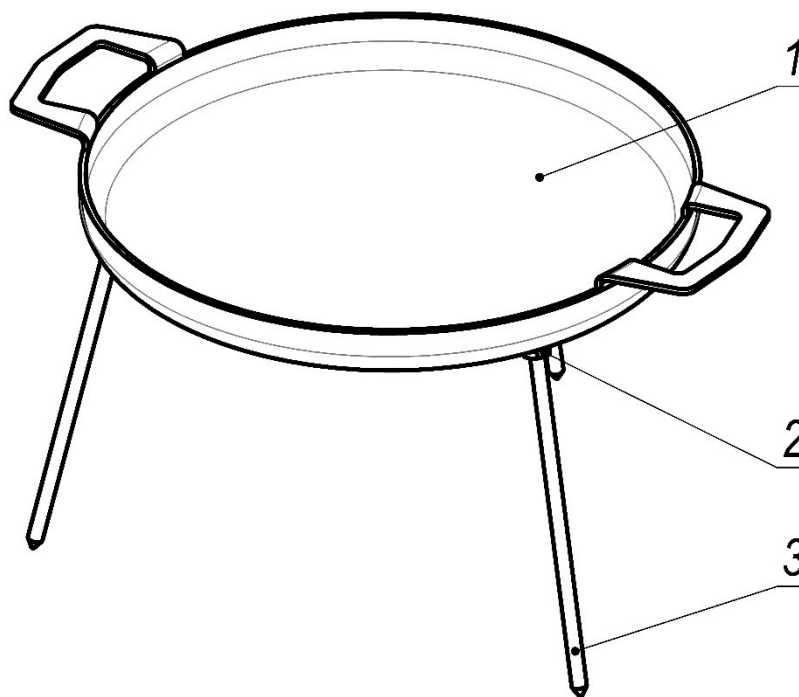


Рисунок 1

где: 1- сковорода; 2 - гайки; 3 - ножки

### 5 Ввод сковороды в эксплуатацию.

5.1 Вытрите тряпкой или бумажной салфеткой от консервационной смазки.

5.2 Вымойте теплой водой с моющим средством.

5.3 Прожарьте 1-2кг соли, чтобы соль потемнела и начала постреливать, примерно 30 мин.

5.4 Высыпьте соль.

5.5 Залейте 0,5 л подсолнечного масла и жарте 10-15 мин, слейте.

Вместо масла можете использовать свиной жир(смалец).

5.6 Залейте новое масло и можете готовить.

5.7 Дайте остыть сковороде, после приготовления блюда, затем удалите остатки пищи салфеткой, заверните сковороду в бумагу. Не используйте металлические скрепки для удаление пригоревших остатков. Рекомендуем хранить изделие в чехле.

5.8 Мыть сковороду не нужно, оставшееся после приготовления масло защищает металл от ржавчины. Перед длительным хранением, например, зимой, когда она вовсе не используется, нужно тщательно промаслить изделие, смазывайте свиным жиром(смальцем) сковороду, крышку. Все мелкие детали смажьте и заверните в бумагу. Храните в сухом месте.

## 6 Гарантии изготовителя

6.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу сковороды, при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования в течение 24 месяцев со дня продажи, но не более 30 месяцев с даты изготовления. При отсутствии отметки торгующей организации о дате продажи, гарантийный срок исчисляется от даты изготовления.

## 7 Свидетельство о приемке и продаже

Сковорода изготовлена и принята в соответствии с действующей технической документацией и признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления \_\_\_\_\_  
(год, месяц, число)

Печать ОТК \_\_\_\_\_  
| (год, месяц, число)

Дата продажи \_\_\_\_\_ г.  
(год, месяц, число)

Продавец \_\_\_\_\_

(Наименование организации)