

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
KOCIOŁEK WISZĄCY - GARNEK Z PATELNIĄ

EN

USER MANUAL
HANGING CAULDRON - A POT WITH A PAN

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
HÄNGENDER KESSEL - TOPF MIT PFANNE

FR

NOTICE D'UTILISATION
CHAUDRON SUSPENDU - MARMITE ET CASSEROLE

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
PAKABINAMAS KATILIUKAS - PUODAS SU KEPTUVE

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
IEKARAMAIS KATLIŅŠ - KATLS AR PANNU

EE

KASUTUSJUHEND
RIPUTATAV PADA - POTT KOOS PANNIGA

CZ

NÁVOD K OBSLUZE
ZÁVĚSNÝ KOTLÍK - HRNEC S PÁVNÍ

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПОДВЕСНОЙ КОТЕЛОК - КАСТРЮЛЯ СО СКОВОРОДОЙ

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
CEAUN SUSPENDAT - OALĂ CU TIGAIE

SK

NÁVOD NA POUŽITIE
ZÁVESNÝ KOTLÍK - HRNIEC S PANVICOU

UA

ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПІДВІСНИЙ КАЗАН - КАСТРУЛЯ ЗІ СКОВОРОДОЮ



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 330515



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
KOCIOŁEK WISZĄCY - GARNEK Z PATELNIĄ, 2 W 1, ŻELIWNY, 9 L + 3 L

Przy pomocy tego żeliwnego garnka o pojemności 9 L + 3 L można szybko przygotować wiele pysznych potraw, zachowując ich walory zdrowotnie i smakowe. Sprawdź się on do przygotowywania potraw zapiekanych, gulaszowych, zup itd. - wszystko zależy od Twojego pomysłu.

Pokrywa garnka pełni jednocześnie funkcję patelni, dzięki której można szybko podpiec ulubione potrawy.

Zarówno garnka, jak i patelni można używać na każdym źródle ciepła: kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych, w piekarnikach, jak i na ruszcie nad otwartym ogniem, np. ogniska czy grilla.

Nie używać w kuchenkach mikrofalowych.

Podczas użytkowania w wysokich temperaturach w kontakcie z różnymi potrawami naczynie nie wydziela żadnych szkodliwych związków.

Dzięki żeliwnemu odlewowi bardzo wysokiej jakości równomiernie się nagrzewa i oddaje ciepło.

Estetyka wykonania garnka oraz patelni sprawia, że nadają się do serwowania w nich potraw bezpośrednio na stół.

Dania przy takiej formie podawania długo utrzymują ciepło.

Zestaw zawiera:

- Garnek żeliwny:

Pojemność:

całkowita garnka z patelnią: 12 L

garnka do rantu: 9 L

Wymiary:

średnica zewnętrzna dolna: 29 cm

średnica zewnętrzna na szczycie garnka: 37 cm

wysokość całkowita garnka z pokrywką: 21 cm

wysokość bez pokrywy: 14 cm

- Patelnia żeliwna, pełniąca jednocześnie funkcję pokrywy garnka:

Pojemność:

pokrywy (patelni): 3 L

Uwaga! Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z poniższą instrukcją, a następnie zachować ją na przyszłość.

Sposób użycia

Pierwsze użycie:

- Naczynie (zarówno garnek jak i patelnię) umyj dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem octu białego (50/50%), w celu pozbycia się oleju roślinnego użytego do zabezpieczenia powierzchni naczynia po produkcji, a następnie dokładnie naczynie wysusz, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
- Dokładnie wysmaruj powierzchnię naczynia grubą warstwą dowolnego oleju jadalnego (np. używając miękkiej ściereczki lub papierowego ręcznika).
- Przed pierwszym użyciem kociołek żeliwny należy wypalić. W tym celu należy nasmarować kociołek olejem, wypełnić wodą i postawić na rozpalonym ognisku; zamknąć i gotować ok. 30 minut. Po tym czasie pozostawić kociołek do wystygnięcia, w międzyczasie ostrożnie przemywając jego ścianki gorącą wodą przy pomocy ściereczki na kijku lub drewnianej łyżce (Uwaga! Kociołek będzie bardzo gorący!). Inną metodą na wypalenie kociołka jest wlanie do niego 1 L oleju i wypalanie przez 30 minut. W trakcie procesu olej zmieni barwę. Uwaga! Podczas wypalania kociołka tym sposobem nie należy dolewać do niego większej ilości oleju lub wody! Proces wypalania należy zaś stale kontrolować i nie pozostawiać kociołka bez opieki, gdyż olej może z niego wyciec i się zapalić.
- Po ostygnięciu naczynie wytrzyj z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.
- Wypalanie przeprowadzaj w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ rozgrzany olej może dymić i wytwarzać nieprzyjemny zapach.
- Im lepiej przeprowadzisz pierwszą konserwację, tym dłużej garnek będzie spełniał swoją funkcję.

Po każdym użyciu:

- Naczynie myj od razu po ostygnięciu, nie należy go jednak namaczać.
- W przypadku powstania przypalenia nie używaj agresywnych detergentów, możesz użyć np. piasku.
- Dokładnie osusz garnek i nałóż na wewnętrzne ścianki naczynia cienką warstwę oleju jadalnego.
- Naczynie przechowuj w suchym miejscu.

Nieodpowiednia konserwacja naczynia może doprowadzić do rdzewienia garnka. Może ono być spowodowane długim namacaniem, przecho-wywaniem w szafkach naczyń nieosuszonych oraz trzymaniem w żeliwie kwaśnych potraw.

Gdyby pojawiły się ślady rdzy, usuń je drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną – szoruj powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że garnek zostanie zniszczony. Po tym etapie powtórz czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

Pamiętaj:

- **Do mycia naczyń żeliwnych nie stosuj żadnych detergentów i nie myj ich w zmywarce.**
- Nie używaj żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia.
- Naczynia żeliwnych nie używaj w kuchenkach mikrofalowych.
- Korzystając z naczyń żeliwnych używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych – tak, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- Nie należy ustawiać pustego kociołka nad źródłem ciepła oraz gwałtownie zmieniać temperatur naczyń.
- **Nie umieszczaj zimnego żeliwnego naczynia bezpośrednio na rozgrzanej płycie grzewczej, ani też w gorącym piekarniku. Grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu. Naczynie zawsze umieszczaj na zimnej płycie grzewczej lub w zimnym piekarniku i stopniowo zwiększaj temperaturę – zapobiega to również przywieraniu potrawy do naczynia.**
- W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania na kuchence gazowej płomień ustawiaj tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.
- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze używaj oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.
- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – radzimy przełożyć danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę, a dopiero potem przejść do krojenia.
- Nie używaj w naczyniu mikserów ani elektrycznych mieszaczy – może to spowodować uszkodzenie powierzchni żeliwa.
- Gorące naczynie żeliwne zawsze odkładaj na drewniane deski, maty silikonowe lub nadające się do tego celu podkładki.
- **Gorącego żeliwa nie wkładaj do wody – koniecznie odczekaj, aż garnek ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.**

Uwaga! Naczynie żeliwne służy jedynie do przygotowywania jedzenia. Nie należy przechowywać w nim dań!

Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj wewnętrzne ściany naczyń żeliwnych cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to ich żywotność.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczyń żeliwnych należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.

Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.



– USER MANUAL –

HANGING CAULDRON - A POT WITH A PAN, 2 IN 1, CAST IRON, 9 L + 3 L

By using this cast iron pot with capacity of 9 L + 3 L you can prepare many delicious dishes in a short time, while at the same time retaining their health-related benefits and flavour. It is excellent for preparing roasted dishes, goulashes, soups, etc. - everything depends on your ideas.

The pot cover can also be used as a pan, allowing you to fry your favourite dishes quickly.

Both the pot and the pan can be used on any heat source: on gas, electric, ceramic, and induction cooktops, in ovens, and on a grill over open fire, e.g. campfire or barbecue furnace.

It must not be used in microwave ovens.

When using in high temperature, this cookware does not emit any hazardous compounds in contact with different food.

Thanks to the very high quality iron cast, it heats up and releases heat uniformly.

The aesthetically pleasing execution of the pot and the pan makes them suitable for serving dishes directly onto a table. When served in this manner, the dishes retain warmth for a long time.

The kit includes:

- Cast iron pot:

Capacity:

total capacity of pot and pan: 12 L

capacity of pot up to the rim: 9 L

Dimensions:

outer diameter of the bottom: 29 cm

outer diameter at the top of the pot: 37 cm

total height of pot with lid: 21 cm

height without the cover: 14 cm

- A cast iron frying pan performing also the role of the pot cover:

Capacity:

cover (pan): 3 L

Please note! Before starting to use the product, please familiarise yourself with the instructions below and keep them for future reference.

How to use

First use:

- Wash the cookware (both the pot and the pan) carefully in warm water with white vinegar (50/50%) in order to remove the vegetable oil used for securing the surface of the product after manufacturing and then dry it carefully. A paper towel is best for this purpose.
- Coat the product surface carefully with a thick layer of any edible oil (e.g. using a soft cloth or a paper towel).
- Before using the cast iron cauldron for the first time, it must be fired. To do this, grease the cauldron with oil, fill it with water and place it on a lit campfire; close it and cook for about 30 minutes. After this time, leave the cauldron to cool down, in the meantime carefully washing the walls of the cauldron with hot water using a cloth on a stick or wooden spoon (Caution! The cauldron will be very hot!). Another method to burn the cauldron is to pour 1 L of oil into it and burn it for 30 minutes. The oil will change colour during the process. Note: When firing the cauldron using this method, do not add more oil or water to it! The firing process should be monitored at all times and the cauldron should not be left unattended, as the oil may leak out and ignite.
- After the product cools down, wipe excess oil using a paper towel, for example.
- Do the warming up in a well ventilated room, as the hot oil may produce smoke and unpleasant smell.
- The better you carry out this first maintenance activity, the longer the pot will perform its function.

After each use:

- Wash the product right after it cools down, but never soak it.
- In the event of any burnt food adhering to the product, do not use any aggressive surfactants. Instead, you can use sand, for example.
- Dry the pot carefully and apply a thin coating of edible oil onto the internal walls of the product.
- Store the product in a dry place.

Unsuitable maintenance of the pot may lead to it becoming corroded. Corrosion may be caused by extended soaking, storage of wet cookware in cabinets, or storing acidic dishes in the cast iron cookware.

If any rust stains appear, remove them with a wire scourer, sand, or caustic soda – scour the pot surface long enough to remove all traces of rust, without worrying about damaging the pot. After this stage, repeat the actions described in the “First use” section.

Remember:

- **Do not use any detergents for washing cast iron cookware and do not wash it in a dishwasher.**
- Do not use cast iron cookware on glass and other fragile, easily damaged surfaces.
- Cast iron cookware must not be used in microwave ovens.
- When using cast iron cookware, use only wooden or silicone utensils in order not to damage the cast iron surface.
- Do not place an empty boiler over a heat source and do not change the vessel temperatures abruptly.
- **Do not put cold cast iron cookware directly on a hot cooktop or in a hot oven. This may cause a “thermal shock” leading to destruction of the product. Always put the cookware on a cool cooktop or in a cool oven and increase the temperature gradually – this also prevents the food from sticking to the cast iron surface.**
- When using the cookware, place it on stable surfaces only.
- When warming the cookware up on a gas cooktop, set the flame in such a way that it does not go above the lower edge.
- Cast iron is unfit for dry cooking – it is always necessary to use oil, butter, or other fat. Heating a meal dry may lead to permanent damage to cookware.
- Do not cut the portion prepared directly on the cast iron surface – we recommend moving the dish to an appropriate vessel or board, and only then proceed with cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers inside the cast iron cookware - it may lead to damaging the cast iron surface.
- Always put hot cast iron cookware onto wooden boards, silicone mats, or suitable pads.

- **Never put hot cast iron cookware into water – it is obligatory to wait until it cools down. A sudden change in temperature may lead to permanent damage to cookware.**

Please note! The cast iron dish is for food preparation only. Do not store food in it!

Please note! After each use, coat the internal walls of cast iron cookware with a thin layer of any edible oil. This will extend its lifetime.

SAFETY GUIDELINES

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- This product is not suitable for being used by children as a toy.
- When using cast iron cookware it is necessary to remain particularly careful – it is characterised by high weight and it is important to be careful not to drop it.

The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the product is used.



– BEDIENUNGSANLEITUNG –

HÄNGENDER KESSEL - TOPF MIT PFANNE, 2-IN-1, AUS GUSSEISEN, 9 L + 3 L

Mit diesem gusseisernen Topf mit einem Fassungsvermögen von 9 L + 3 L können schnell viele köstliche Gerichte zubereitet werden, ohne dass diese ihre gesundheitlichen und geschmacklichen Vorzüge verlieren. Er wird sich bei der Zubereitung von Aufläufen, Gulaschs, Suppen u. Ä. bewähren – alles hängt von Ihrem Einfallsreichtum ab.

Die Abdeckung des Topfs erfüllt gleichzeitig die Funktion einer Pfanne, dank der Sie schnell Ihre Lieblingsgerichte anbraten können.

Sowohl der Topf, als auch die Pfanne können auf jeder Wärmequelle verwendet werden: auf Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionsherden, in Backöfen sowie auf einem Rost über offenem Feuer.

Nicht in Mikrowellen verwenden.

Während der Nutzung in hohen Temperaturen sendet das Gefäß im Kontakt mit verschiedenen Gerichten keine schädlichen Verbindungen ab.

Dank dessen, dass es aus Gusseisen höchster Qualität gefertigt ist, heizt es sich gleichmäßig auf und setzt die Wärme wieder gleichmäßig frei.

Dank der ästhetischen Ausführung des Topfs und der Pfanne können die Gerichte direkt darin serviert werden. Auf eine solche Weise servierte Gerichte bleiben lange warm.

Das Set enthält:

- Gusseisen-topf:

Fassungsvermögen: Gesamtfassungsvermögen des Topfs mit Pfanne: 12 L

Des Topfs bis zum Rand: 9 L

Abmessungen:

unterer Außendurchmesser: 29 cm

Außendurchmesser oben am Topf: 37 cm

Gesamthöhe des Topfes mit Deckel: 21 cm

Höhe ohne Deckel: 14 cm

- Gusseisen Pfanne, die gleichzeitig die Funktion einer Topfabdeckung erfüllt

Fassungsvermögen:

Deckel (Pfanne): 3 L

Hinweis! Vor Verwendung des Produkts müssen Sie sich mit der untenstehenden Gebrauchsanweisung bekanntmachen und Sie für die Zukunft aufbewahren.

Anwendungsweise

Erster Gebrauch:

- Das Gefäß (sowohl den Topf, als auch die Pfanne) gründlich in warmem Wasser mit weißem Essig (50/50%) waschen, um das Pflanzenöl zu entfernen, das zur Sicherung der Oberfläche des Gefäßes nach der Produktion verwendet wurde und anschließend gründlich, am besten mit einem Papierhandtuch, abtrocknen.
- Die Oberfläche des Gefäßes gründlich mit einer dicken Schicht eines beliebigen Speiseöls, mithilfe eines weichen Lappens oder Papierhandtuchs, schmieren.
- Bevor der gusseiserne Kessel zum ersten Mal benutzt wird, muss er gebrannt werden. Dazu fettet man den Kessel mit Öl ein, füllt ihn mit Wasser und stellt ihn auf ein angezündetes Lagerfeuer; man verschließt

ihn und kocht ihn etwa 30 Minuten lang. Lassen Sie den Kessel danach abkühlen und waschen Sie in der Zwischenzeit die Wände des Kessels vorsichtig mit heißem Wasser aus, indem Sie ein Tuch auf einen Stock oder einen Holzlöffel legen (Vorsicht, der Kessel ist sehr heiß!). Eine andere Methode, den Kessel zu verbrennen, besteht darin, 1 Liter Öl hineinzugießen und ihn 30 Minuten lang zu verbrennen. Das Öl wird sich während des Vorgangs verfärben. Hinweis: Wenn Sie den Kessel nach dieser Methode brennen, dürfen Sie kein weiteres Öl oder Wasser hinzufügen! Der Brennvorgang sollte stets überwacht werden, und der Kessel sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, da das Öl auslaufen und sich entzünden könnte.

- Nach dem Abkühlen das überschüssige Öl, z. B. mit einem Papierhandtuch, abwischen.
- Das Ausbrennen in einem gut gelüfteten Raum durchführen, da das erhitzte Öl rauchen und einen unangenehmen Geruch erzeugen kann.
- Je besser die erste Konservierung durchgeführt wird, desto länger wird der Topf seine Aufgabe erfüllen.

Nach jedem Gebrauch:

- Das Gefäß sofort nach dem Abkühlen waschen, aber nicht in Wasser einweichen.
- Bei Anbrennungen nicht aggressive Detergenzien, sondern z. B. Sand verwenden.
- Den Topf gründlich trocknen und auf Wände des Gefäßes eine dünne Schicht Speiseöl auftragen.
- Das Gefäß trocken aufbewahren.

Eine falsche Konservierung des Gefäßes kann dazu führen, dass der Topf rostet. Die Ursachen dafür können ein langes Einweichen, die Lagerung von nichtabgetrockneten gusseisernen Gefäßen und die Lagerung von sauren Gerichten in den Gefäßen sein.

Rostspuren auf gusseisernen Gefäßen können mit einem Topfreiniger aus Stahlwolle, mit Sand oder Natron entfernt werden – die Oberfläche des Topfes so lange scheuern, bis alle Rostspuren verschwinden (der Topf wird dadurch nicht zerstört). Danach alle Handlungen wiederholen, die im Punkt: Erster Gebrauch erwähnt wurden.

Beachten Sie:

- **Keine Detergenzien zum Waschen von gusseisernen Gefäßen verwenden und sie nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.**
- Gusseiserne Gefäße nicht auf gläsernen und zerbrechlichen, leicht zu beschädigenden Oberflächen verwenden.
- Gusseiserne Gefäße nicht in Mikrowellen verwenden.
- Während der Verwendung von gusseisernen Gefäßen ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie einen leeren Kessel nicht über eine Wärmequelle und ändern Sie die Kesseltemperaturen nicht abrupt.
- **Das kalte gusseiserne Gefäß nicht direkt auf eine heiße Herdplatte oder in den heißen Backofen stellen. Es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts. Das Gefäß auf die kalte Herdplatte oder in einen kalten Backofen stellen und schrittweise die Temperatur erhöhen – dies verhindert auch ein Anhaften des Gerichts an das Gefäß.**
- Während der Verwendung das Gefäß ausschließlich auf einer stabilen Oberfläche aufstellen.
- Während des Erhitzens auf dem Gasherd die Flamme so einstellen, dass sie den unteren Rand des Topfes nicht überschreitet.
- Gusseiserne Gefäße sind nicht dazu geeignet, Lebensmittel trocken zu braten – verwenden Sie Öl, Butter oder Fett. Das trockene Erhitzen des Gerichts kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Im Gefäß keine Mixer oder elektrische Mischer verwenden – das kann die gusseiserne Oberfläche beschädigen.
- Das heiße gusseiserne Gefäß immer auf Holzbretter, Silikonmatten oder dazu geeignete Unterlagen legen.
- **Das heiße gusseiserne Gefäß nicht ins Wasser legen – unbedingt warten bis der Topf abgekühlt ist. Eine plötzliche Temperaturänderung kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.**

Hinweis! Die gusseiserne Schale ist nur für die Zubereitung von Speisen gedacht. Lagern Sie keine Lebensmittel darin!

Hinweis! Nach jedem Gebrauch auf die Innenseiten von gusseisernen Gefäßen eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird ihre Lebensdauer verlängern.

SICHERHEITSHINWEISE

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei der Verwendung des Gefäßes vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.

Die Verpackung und das abgenutzte Gefäß gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem dieses Produkt verwendet wird, entsorgen.)



— NOTICE D'UTILISATION —

CHAUDRON SUSPENDU - MARMITE ET CASSEROLE, 2 EN 1, EN FONTE, 9 L + 3 L

Avec cette marmite en fonte de 9 L + 3 L, vous pouvez préparer rapidement de nombreux plats délicieux tout en préservant leur valeur nutritionnelle et leur saveur. Elle est parfaite pour la préparation de plats cuisinés, de ragoûts, de soupes, etc., tout dépend de votre idée.

Le couvercle sert également de poêle, ce qui vous permet de faire rôtir rapidement vos aliments préférés.

La marmite et la poêle peuvent être utilisées sur n'importe quelle source de chaleur : gaz, électrique, céramique, à induction, dans un four, ainsi que sur une grille au-dessus d'un feu ouvert, comme un feu de camp ou un barbecue.

Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.

Lorsqu'il est utilisé à haute température en contact avec divers aliments, l'ustensile ne dégage aucun composé nocif.

Grâce à la fonte de très haute qualité, il chauffe et dégage de la chaleur de manière uniforme.

Le design esthétique permet de servir les plats directement à la table. Les plats sont chaud plus longtemps lorsqu'ils sont servis de cette manière.

Le kit comprend:

- Pot en fonte:

capacité:

total casserole et poêle: 12 L

pot de jante: 9 L

dimensions:

diamètre extérieur fond: 29 cm

diamètre extérieur en haut du pot: 37 cm

hauteur totale du pot avec couvercle: 21 cm

hauteur sans le couvercle: 14 cm

- Une poêle en fonte qui sert également de couvercle de casserole:

capacité:

du couvercle (casserole): 3 L

Attention! Avant d'utiliser le produit, veuillez lire la notice ci-dessous et la conserver pour référence ultérieure.

MODE D'EMPLOI

Première utilisation :

- Lavez soigneusement l'ustensile (la marmite et la poêle) à l'eau chaude avec du vinaigre blanc (50/50%) pour éliminer l'huile végétale utilisée pour protéger la surface après la fabrication, puis séchez soigneusement l'ustensile, de préférence avec un essuie-tout.
- Graissez soigneusement la surface avec une couche épaisse d'huile comestible (par exemple en utilisant un chiffon doux ou un essuie-tout).
- Avant d'utiliser le chaudron en fonte pour la première fois, il faut le faire cuire. Pour ce faire, graissez le chaudron avec de l'huile, remplissez-le d'eau et placez-le sur un feu de camp allumé ; fermez-le et laissez-le cuire pendant environ 30 minutes. Après ce temps, laissez le chaudron refroidir, pendant ce temps, lavez soigneusement les parois du chaudron avec de l'eau chaude en utilisant un chiffon sur un bâton ou une cuillère en bois (Attention ! le chaudron sera très chaud !). Une autre méthode pour brûler le chaudron consiste à y verser 1 litre d'huile et à le faire brûler pendant 30 minutes. L'huile changera de couleur au cours du processus. Remarque : lorsque vous faites cuire le chaudron selon cette méthode, n'ajoutez pas plus d'huile ou d'eau ! Le processus de cuisson doit être surveillé à tout moment et le chaudron ne doit pas être laissé sans surveillance, car l'huile pourrait s'échapper et s'enflammer.
- Une fois l'ustensile refroidi, essuyez l'excédent d'huile, par exemple avec un essuie-tout.
- Le processus de chauffage doit être effectué dans une pièce bien ventilée, car l'huile chauffée peut fumer et produire une odeur désagréable.
- Mieux vous effectuez l'entretien initial, plus longtemps le produit remplira sa fonction.

Après toute utilisation:

- Lavez l'ustensile dès qu'il a refroidi, mais ne le faites pas tremper.
- En cas de brûlures, n'utilisez pas de détergents agressifs, vous pouvez par exemple utiliser du sable.
- Séchez soigneusement la marmite et appliquez une fine couche d'huile comestible sur les parois intérieures de la marmite.
- Conservez dans un endroit sec.

Un entretien insuffisant peut entraîner la rouille de la marmite. Elle peut être causée par un trempage prolongé, le stockage d'ustensiles non séchés dans des armoires et la conservation d'aliments acides dans de la fonte.

S'il y a des traces de rouille, enlevez-les avec une brosse métallique, du sable ou du bicarbonate de soude: frottez la surface de la marmite jusqu'à ce que toutes les traces de rouille aient disparu, sans vous soucier d'endommager la marmite. Après cette étape, répétez les étapes décrites dans la section : Première utilisation.

Attention!

- **N'utilisez aucun détergent pour laver les ustensiles de cuisine en fonte et ne les mettez pas au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en fonte sur du verre ou des surfaces fragiles et susceptibles d'être endommagées.
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine en fonte, utilisez uniquement des accessoires en bois ou en silicone afin de ne pas endommager la surface de la fonte.
- Ne placez pas une chaudière vide au-dessus d'une source de chaleur et ne modifiez pas brusquement les températures de la cuve.
- **Ne placez pas la marmite en fonte froide directement sur une plaque de cuisson chaude ou dans un four chaud. Cela risque de provoquer un "choc thermique" et d'endommager le produit. Placez toujours l'ustensile sur une plaque de cuisson froide ou dans un four froid et augmentez progressivement la température - cela permet également d'éviter que les aliments ne collent au plat.**
- Ne placez le produit que sur une surface stable pendant l'utilisation.
- Lorsque vous chauffez sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord inférieur de la marmite.
- La fonte ne convient pas à cuisiner à sec : utilisez toujours de l'huile, du beurre ou de la graisse. Chauffer les aliments à sec peut causer des dommages permanents au produit.
- Ne coupez pas la portion préparée directement sur la surface de la fonte : nous recommandons de mettre le plat dans un récipient approprié ou sur une planche, et de ne procéder à la coupe qu'ensuite.
- N'utilisez pas de mélangeurs ou d'agitateurs électriques dans la marmite, cela peut endommager la surface de la fonte.
- Posez toujours les ustensiles de cuisine en fonte chaudes sur des planches de bois, des tapis en silicone ou des sous-verres appropriés.
- **Ne mettez pas la fonte chaude dans l'eau, attendez jusqu'à ce que la marmite ait refroidi. Un changement soudain de température peut causer des dommages permanents au produit.**

Attention! Le plat en fonte est destiné à la préparation des aliments uniquement. N'y stockez pas d'aliments !

Attention! Graissez les parois intérieures de vos ustensiles de cuisine en fonte avec une fine couche d'huile de cuisson après chaque utilisation. Cela permettra de prolonger leur durée de vie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.
- Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.
- Il faut être particulièrement prudent, la fonte a un poids élevé, ne pas faire tomber la marmite.

L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où le produit est utilisé.



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –

PAKABINAMAS KATILIUKAS - PUODAS SU KEPTUVE, 2 IN 1, KETAUS, 9 L + 3 L

Šiame 9 L + 3 L talpos ketaus puode galima greitai paruošti daug skanių patiekalų, kurie išsaugoja savo sveikąsias ir skonio savybes. Tinka troškiniams, kepsniams, sriuboms ir pan. – viskas priklauso nuo Jūsų sumanumo.

Puodo dangti gali būti naudojami ir kaip keptuvė, kurioje galima greitai iškepti mėgstamus patiekalus.

Ir puodą, ir keptuvę galima naudoti ant visų šilumos šaltinių: dujinių, elektrinių, keraminių, indukcinų viryklių, orkaitėse, virš atviros ugnies, pvz., ant laužo ar kepimo grotelių.

Nenaudoti mikrobangų krosnelėse.

Naudojamas aukštoje temperatūroje ir liesdamasis su įvairiais patiekalais indas neišskiria jokių kenksmingų junginių.

Aukštos kokybės ketaus liejinys tolygiai įkaista ir išskiria šilumą. Puodo ir keptuvės išvaizda suteikia galimybę abiejuose induose patiekalus patiekti tiesiai ant stalo. Taip patiektas patiekalas ilgai išlaiko šilumą.

Rinkinyje yra:

- Ketaus puodas:

talpa:

bendras puodas ir keptuvė: 12 L

ratlankio puodas: 9 L

matmenys:

Išorinis dugno skersmuo: 29 cm

išorinis skersmuo puodo viršuje: 37 cm

bendras puodo aukštis su dangčiu: 21 cm

aukštis be dangčio: 14 cm

- Ketaus keptuvė, kuri taip pat naudojama kaip puodo dangtis:

talpa:

dangčio (keptuvės): 3 L

Dėmesio! Prieš pradėdant naudoti gaminį būtina susipažinti su šia instrukcija ir išsaugoti ją ateičiai.

Naudojimo būdas

Pirmą kartą naudojant:

- Indą (puodą ir keptuvę) gerai nuplauti šiltu vandeniu su baltuoju actu (50/50%), kad neliktų augalinio aliejaus, kuriuo išteptas indo paviršius gamykloje, paskiau gerai išdžiovinti, geriausia popieriniu rankšluosčiu.
- Indo paviršių gerai ištepti storu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu (pvz., naudojant minkštą skudurėlį ar popierinį rankšluostį).
- Prieš naudojant ketaus katilą pirmą kartą, jį reikia iškaitinti. Tam katilą patepkite aliejumi, pripilkite vandens ir pastatykite ant uždegtos ugnies, uždarykite ir virkite apie 30 minučių. Po to palikite katilą atvėsti, tuo tarpu atsargiai nuplaukite katilo sienelės karštu vandeniu, naudodami šluostę ant lazdos arba medinį šaukštą (Atsargiai! Katilas bus labai karštas!). Kitas būdas sudeginti katilą - įpilti į jį 1 l aliejaus ir deginti 30 minučių. Proceso metu aliejus pakeis spalvą. Pastaba: kai katilas kūrenamas šiuo metodu, nepilkite į jį daugiau aliejaus ar vandens! Degimo procesą reikia nuolat stebėti, o katilo negalima palikti be priežiūros, nes aliejus gali ištekėti ir užsidegti.
- Nuo ataušusio indo pašalinti aliejaus perteklių, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
- Visa tai atlikti gerai vėdinamoje patalpoje, nes kaitinamas aliejus gali dūmyti ir skleisti nemalonų kvapą.
- Kuo geriau atlikus šiuos veiksmus prieš pirmą kartą naudojant, tuo ilgiau puodas tinkamai tarnaus.

Kiekvieną kartą panaudojus:

- Indą išplauti iš karto baigus naudoti, bet nereikia jo mirkyti.
- Likus svilėsių, nenaudoti agresyvių ploviklių, galima šveisti, pvz., smėliu.
- Puodą gerai išdžiovinti ir vidines sienelės sutepti ploną valgomojo aliejaus sluoksniu.
- Indą laikyti sausoje vietoje.

Netinkamai prižiūrimas indas gali rūdyti. Rūdijimą gali sukelti ilgas mirkymas, laikymas spintelėse neišdžiovinus ir laikant ketaus inde rūgščius patiekalus.

Atsiradus rūdžių žymių, galima jas nuo ketaus indų pašalinti metaliniu šveistuku, smėliu arba geriamąja soda – puodo paviršių šveisti, kol dings visi rūdžių pėdsakai, nesibaiminti, kad gali būti sugadintas puodas. Paskiau pakartoti veiksmus, nurodytus „Pirmą kartą naudojant“.

Atsiminti:

- **Ketaus indams plauti nenaudoti jokių ploviklių ir neplauti indaplovėse.**
- Nenaudoti ketaus indų ant stiklinių ir trapių, pažeidimams paveikių paviršių.
- Ketaus indų nenaudoti mikrobangų krosnelėse.
- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- Nedėkite tuščio katilo virš šilumos šaltinio ir staigiai nekeiskite indo temperatūros.
- **Šalto ketaus indo nedėti ant įkaitusios kaitlentės ar į karštą orkaitę. Kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti gaminį. Indą dėti tik ant šaltos kaitlentės arba į šaltą orkaitę ir pamažu didinti temperatūrą – taip išvengiama, kad patiekalas neliptų prie indo sienelių.**
- Naudojamą indą dėti tik ant stabilaus paviršiaus.
- Kaitinant ant dujinės viryklės liepsną nustatyti taip, kad nesiektų už indo apatinio krašto.
- Ketaus netinkamas gaminti sausuoju būdu – naudoti aliejų, sviestą arba taukus. Sausai šildant patiekalą galima negrįžtamai sugadinti indą.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba ant pjaustymo lentos ir tik tada pjaustyti.
- Inde nenaudoti elektrinių plakiklių ar maišytuvų – galima pažeisti ketaus paviršių.
- Karštą ketaus indą visada statyti ant medinės lentelės, silikoninio kilimėlio ar tinkamo padėkliuko.
- **Karšto ketaus nekišti į vandenį – būtinai palaukti, kol puodas atauš. Staigiai pasikeitus temperatūrai galima negrįžtamai sugadinti indą.**

Dėmesio! Ketaus indas skirtas tik maistui ruošti. Nelaikykite jame maisto!

Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketaus indų vidines sienelės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip ilgiau tarnaus.

SAUGOS NURODYMAI

- Draudžiama indā naudoti ne pagal paskirtj.
- Indas netinka vaicams žaisti.
- Naudojant indā laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todēl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristū iš rankū.

Pakuotē ir panaudotā indā šalinti, laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisēs aktu reikalavimū.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – IEKARAMAIS KATLIŅŠ - KATLS AR PANNU, 2 X 1, ČUGUNA, 9 L + 3 L

Ar čuguna katla, tilpumā 9 L + 3 L, palīdzību var ātri pagatavot daudz gardu ēdienu, saglabājot to veselīgās un garšas īpašības. Tas ir lieliski piemērots sacepumu, ragū, zupu utml. pagatavošanai – viss ir atkarīgs no Jūsu ieceres.

Katla vāks vienlaikus veic pannas funkciju, tam pateicoties Jūs varat ātri izcept iecienītos ēdienus.

Gan katlu, gan pannu ir iespējams lietot uz jebkura siltuma avota: uz gāzes, elektriskās, keramiskās, indukcijas plītm, cepeškrāsnīs un uz restes virs atklātas uguns, piemēram, uz ugunskura vai grila.

Nelietot mikroviļņu krāsnīs.

Izmantojot augstās temperatūrās un kontaktā ar dažādiem ēdieniem, trauki neizdala kaitīgus savienojumus.

Pateicoties augstvērtīgajam čuguna lējumam, tas vienmērīgi sasilst un atdod siltumu.

Katla un pannas izgatavošanas estētiskums padara abus traukus piemērotus servēšanai tieši uz galda. Šādi pasniegti ēdieni ilgstoši saglabā siltumu.

Komplekta sastāvā ietilpst:

- Čuguna katls:

tilpums:

kopējais katls un panna: 12 L

loka katls: 9 L

izmēri:

ārējais dibena diametrs: 29 cm

ārējais diametrs katla augšpusē: 37 cm

kopējais katla augstums ar vāku: 21 cm

augstums bez vāka: 14 cm

- Čuguna panna, kas kalpo arī kā katla vāks:

tilpums:

vāka (pannas): 3 L

UZMANĪBU! Pirms sākt lietošanu ir jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un jāzaglabā tā turpmākai lietošanai.

Lietošanas veids

Pirmā lietošana:

- Rūpīgi izmazgājiet trauku (gan katlu, gan pannu) siltā ūdenī, pievienojot balto etiķi (50/50%), lai atbrīvotos no augu eļļas, kas pēc izgatavošanas tika izmantota trauka virsmas aizsardzībai, tad rūpīgi nosusiniet trauku, vēlams ar papīra dvieļa palīdzību.
- Virsmu rūpīgi iesmērējiet ar biezu jebkuras augu eļļas kārtu (piemēram, izmantojot mīkstu drānas salveti vai papīra dvieli).
- Pirms čuguna katla pirmās lietošanas reizes tas ir jāizdedzina. Lai to izdarītu, katlu ietaukot ar eļļu, piepildiet ar ūdeni un novietojiet uz iedegta ugunskura, aizveriet to un vāriet apmēram 30 minūtes. Pēc tam atstājiet katlu atdzist, bet starplaikā uzmanīgi nomazgājiet katla sieniņas ar karstu ūdeni, izmantojot lupatiņu uz kociņa vai koka karoti (Uzmanību! Katls būs ļoti karsts!). Vēl viena metode, kā sadedzināt katlu, ir ieliet tajā 1 L eļļas un 30 minūtes to dedzināt. Procesā laikā eļļa mainīs krāsu. Piezīme: kad katls tiek kurināts ar šo metodi, nepievienojiet tam vairāk eļļas vai ūdens! Apdedzināšanas process visu laiku jāuzrauga, un katlu nedrīkst atstāt bez uzraudzības, jo eļļa var noplūst un aizdegties.
- Pēc atdzišanas noslaukiet lieko eļļu no trauka, piemēram, ar papīra dvieli.
- Apdedzināšanu veiciet labi ventilējamā telpā, jo degoša eļļa var dūmot un izplatīt nepatīkamu smaku.
- Jo labāk tiek veikta konservācija, jo ilgāk katls veiks savas funkcijas.

Pēc katras lietošanas:

- Traukus mazgājiet uzreiz pēc to atdzišanas, tomēr tie nav jāiemērc.
- Gadījumā, ja ēdiens ir piededzis, nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, var izmantot, piemēram, smiltis.

- Rūpīgi nosusiniet katlu un katla iekšienē uzklājiet plānu kārtu augu eļļas.
- Trauku glabājiet sausā vietā.

Nepareiza trauka apkope var radīt katla rūsēšanu. To var izraisīt ilgstoša mērcēšana, nenosusināta trauka glabāšana skapīšos, kā arī skābu ēdienu glabāšana čuguna traukā. Parādoties rūsēšanas pēdām, notīriet to ar drāšu sūkli, smiltīm vai pārtikas sodu – tīriet katla virsmu līdz izzudīs visas rūsēšanas pēdas, nebaidoties, ka katls tiks bojāts. Pēc šī etapa atkārtojiet procedūras, kas aprakstīts sadaļā: Pirmā lietošana.

Atcerieties:

- **Nelietojiet mazgājamus līdzekļus čuguna trauku mazgāšanai un nemazgājiet tos trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Neizmantojiet čuguna traukus uz stikla un trauklām virsmām, kuras pakļaujas bojājumiem.
- Neizmantojiet čuguna traukus mikroviļņu krāsnīs.
- Lai nesabojātu čuguna virsmu, izmantojot čuguna traukus, lietojiet tikai koka vai silikona piederumus.
- Nenovietojiet tukšu katlu virs siltuma avota un strauji nemainiet tvertnes temperatūru.
- **Nelieciet aukstus čuguna traukus tieši uz sakarsētas plīts vai karstā cepeškrāsnī. Tas var izraisīt “termisko šoku” un izstrādājuma nederīgumu. Vienmēr lieciet traukus uz aukstas plīts vai aukstā cepeškrāsnī, tad pakāpeniski palieliniet temperatūru – tas novērsīs arī ēdiena pielipšanu traukiem.**
- Lietošanas laikā traukus novietojiet tikai uz stabilas virsmas.
- Karsējot uz gāzes plīts, liesmu regulējiet tādā veidā, lai tā neizietu aiz katla apakšējās malas.
- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai – vienmēr izmantojiet augu eļļu, sviestu vai taukus. Sausa ēdiena sildīšana var radīt neatgriezeniskus trauku bojājumus.
- Sagatavotā porciju negrieziet tieši uz čuguna virsmas – mēs iesakām Jums pārlikt ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša, un tikai tad uzsākt tā sagriešanu.
- Nelietojiet traukā rokas vai elektriskos mikserus – tas var sabojāt čuguna virsmu.
- Vienmēr lieciet karstus čuguna traukus uz koka dēlīšiem, silikona paklājiņiem vai šim nolūkam piemērotiem paliktņiem.
- **Nelieciet karstu čugunu ūdenī – obligāti pagaidiet līdz katls atdziest. Krasa temperatūras maiņa var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.**

Uzmanību! Čuguna trauks ir paredzēts tikai ēdiena pagatavošanai. Nesaglabājiet tajā pārtiku!

Uzmanību! Pēc katras lietošanas iesmērējiet čuguna trauka iekšpusi ar plānu pārtikas eļļas kārtiņu. Tas pagarinās tā lietošanas termiņu.

DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS

- Ierīci ir aizliegts lietot neatbilstoši tā mērķim.
- Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.
- Lietojot čuguna traukus, ir jāievēro tīrības piesardzība – čuguna tīrība – lielais svars, tādēļ ir jābūt piesardzīgiem, lai nenomestu traukus.

Lepakojums un izlietotais izstrādājums ir jāutilizē atbilstoši tās valsts, kurā izstrādājums tiek lietots, spēkā esošajiem noteikumiem.



— KASUTUSJUHEND —

RIPUTATAV PADA - POTT KOOS PANNIGA, KAKS ÜHES, 9 L + 3 L

Selle 9 L + 3 L malmpoti abil saab valmistada kiiresti palju maitsvaid roogi, säilitades nende tervisele kasulikud omadused ja hea maitse. See sobib suurepäraselt vormiroogade, raguude, suppide jne valmistamiseks – kõik sõltub teie kavatsusest.

Poti kaas täidab samal ajal ka panni funktsiooni, tänu millele saate oma lemmikroogi kiiresti valmistada.

Nii poti kui ka panni kuumutamiseks võib kasutada erinevaid soojusallikaid: gaasi-, elektri-, induktsioon- ja keraamilist pliiti, praeahjudes ja lahtisel tulel restide peal, näiteks lõkkel või grillahjus.

Mitte kasutada mikrolaineahjudes.

Kõrgete temperatuuride juures kasutamise korral ja kokkupuutumisel erinevate roogade, ei eraldu malmipotist mitte mingisuguseid kahjulikke ühendeid.

Tänu kvaliteetsele malmvalule kuumeneb ja eraldab soojust ühtlaselt.

Poti ja panni esteetiline välimus võimaldab neid toidu serveerimiseks otse lauale panna. Sellise serveerimisviisi korral säilivad road kaua soojana.

Komplekti kuuluvad:

- Valurauast pott:
maht:
pott ja pann kokku: 12 L
velgpott: 9 L
mõõtmed:
välispõhja läbimõõt: 29 cm
välisläbimõõt poti ülaosas: 37 cm
poti kogukõrgus koos kaanega: 21 cm
kõrgus ilma kaaneta: 14 cm
- Valurauast praepann, mis toimib ka poti kaanena:
maht:
kaane (panni): 3 L

Tähelepanu! Tutvuge enne toote kasutamist käesoleva kasutusjuhendiga ja hoidke see edasiseks kasutamiseks alles.

Kasutamisiis

Esmakordne kasutamine:

- Peske kööginõu (nii pott kui ka pann) hoolikalt puhtaks sooja veega, millele on lisatud valget äädikat (50/50%), et vabaneda taimeõlist, mida kasutati kööginõu pinna kaitsmiseks pärast selle valmimist, seejärel kuivatage kööginõu hoolikalt kuivaks, soovitatavalt paberkäterätikuga.
- Määrige kööginõu pind hoolikalt kokku paksu kihi ükskõik millise taimeõliga (kasutades selleks näiteks pehmet riidest salvrätikut või paberkäterätikut).
- Enne malmkannu esmakordset kasutamist tuleb see põletada. Selleks määrige katel õliga, täitke see veega ja asetage see süüdatud lõkkele; sulgege see ja keetke umbes 30 minutit. Pärast seda jätke pada jahtuma, pestes vahepeal hoolikalt pada seinu kuuma veega, kasutades selleks kangast või puulusikat (ettevaatust! Pada on väga kuum!). Teine meetod katla põletamiseks on valada sinna 1 l õli ja põletada seda 30 minutit. Protsessi käigus muutub õli värvus. Märkus: Kui põletate katelt selle meetodi abil, ärge lisage sellele rohkem õli või vett! Põletusprotsessi tuleb kogu aeg jälgida ja katelt ei tohi jätta järelevalveta, sest õli võib välja voolata ja süttida.
- Eemaldage pärast jahtumist liige õli kööginõult, näiteks paberkäterätikuga.
- Viige kuumutamine läbi hästi õhutatavas ruumis, sest kuum õli võib suitseda ja levitada ebameeldivat lõhna.
- Mida paremini esimene konserveerimine läbi viiakse, seda kauem pott oma funktsiooni täidab.

Pärast iga kasutamiskorda:

- Niipea, kui kööginõu jahtub, peske see kohe puhtaks, kuid vältige seejuures leotamist.
- Kui toit on poti külge kõrbenud, siis ärge kasutage agressiivse toimega pesemisvahendeid, nende asemel võib kasutada näiteks liiva.
- Kuivatage pott hoolikalt ja katke selle sisepind õhukese kihi taimeõliga.
- Hoidke kööginõud kuivas kohas.

Kööginõu valesti hooldamine võib põhjustada selle roostetamise. Seda võib põhjustada pikaajaline leotamine, kuivatama kööginõu hoidmine kapis, samuti happeliste roogade hoidmine malmist kööginõus.

Roostejälgede ilmumise korral eemaldage need traatkäsna, liiva või söögisoodaga – hõõruge poti pinda seni, kuni kaovad kõik rooste jäljed, kartmata, et pott saab kahjustada. Pärast seda etappi korrake protseduuri, mida on kirjeldatud jaotises: Esmakordne kasutamine.

Pidage meeles:

- **Ärge kasutage malmist kööginõu pesemiseks pesemisvahendeid ega ärge peske seda nõudepesumasinas.**
- Ärge kasutage malmist kööginõud klaasist ja habrastel pindadel, mis võivad kergesti puruneda.
- Ärge kasutage malmist kööginõud mikrolaineahjus.
- Selleks, et vältida kööginõu malmpinna kahjustamist, kasutage selles toiduvalmistamisel ainult puidust või silikoonist tarvikuid.
- Ärge asetage tühja katelt soojusallika kohale ja ärge muutke anuma temperatuuri järsult.
- **Ärge pange külma malmnõud otse kuumale pliidile või praeahju. See võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta kööginõu kasutamiskõlbmatuks. Pange malmnõu alati külmale pliidile või külma praeahju ja tõstke temperatuuri järkjärgult – see hoiab ka ära toidu kleepumise kööginõu külge.**
- Pange kööginõu kasutamise ajal ainult kindlale pinnale.

- Kui kuumutate malmnõud gaasipliidil, siis reguleerige leeki selliselt, et see ei ulatuks poti serva alt välja.
- Malm ei sobi toidu valmistamiseks ilma määrdeaineteta – alati tuleb kasutada taimeõli, võid või rasva. Toidu kuumutamine ilma määrdeaineteta kahjustab kööginõud pöördumatult.
- Valminud toiduportsjonit ei tohi tükeldada vahetult malmnõu pinnal – me soovime teil valminud roa sobivale nõule või alusele ümber tõsta, ja alles seejärel asuda seda tükeldama.
- Ärge kasutage malmnõus käsi- või elektrimiksereid – see võib kahjustada malmpinda.
- Pange tuline malmnõu alati puidust plaadile, silikoonist matile või selleks sobivale alusele.
- **Ärge pange kuuma malmnõud vette – kindlasti oodake ära, kuni pott jahtub. Järsk temperatuurimuutus võim malmnõud pöördumatult kahjustada.**

Tähelepanu! Malmist nõu on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Ärge hoidke selles toitu!

Tähelepanu! Määrige iga kord pärast malmnõu kasutamist selle sisemised seinad kokku õhukese kihi ükskõik millise taimeõliga. See pikendab malmnõu kasutamisiga.

OHUTUSJUHISED

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toodet ei tohi kasutada laste mänguasjana.
- Malmnõu kasutamisel tuleb olla eriti ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal, ja seepärast tuleb olla tähelepanelik, et malmnõud mitte maha pillata.

Toote pakend ja kasutamiskõlbmatu toode tuleb utiliseerida vastavalt selle riigi kehtivatele eeskirjadele, kus toodet kasutatakse.



— NÁVOD K OBSLUZE — ZÁVĚSNÝ KOTLÍK - HRNEC S PÁNVÍ, 2 V 1, LITINOVÝ, 9 L + 3 L

Tento litinový hrnec s objemem 9 L + 3 L Vám umožní rychle připravit spoustu lahodných jídel, a to při zachování jejich zdravotních a chuťových vlastností.

Je vhodný pro přípravu zapékaných pokrmů, gulášů, polévek atd. - vše záleží na Vašem nápadu.

Poklice hrnce slouží zároveň jako pánev, která Vám umožní rychle si upéct svá oblíbená jídla.

Hrnc i pánev lze používat na jakémkoli zdroji tepla: plynových, elektrických, keramických, indukčních sporácích, v troubách, jakož i na roštu nad otevřeným ohněm, např. táborákem nebo grilem.

Nepoužívejte v mikrovlnných troubách.

Během používání ve vysokých teplotách a při kontaktu s různými pokrmy nádobí nevylučuje žádné škodlivé látky.

Díky vysoce kvalitnímu litinovému odlitku se nádobí rovnoměrně zahřívá a rovnoměrně vydává teplo.

Estetický vzhled hrnce a pánve se hodí i k servírování pokrmů přímo na stůl. Takto servírovaná jídla si dlouho udrží svoji teplotu.

Sada obsahuje:

- Litinový hrnec:

objem:

celkový objem hrnce a pánve: 12 L

okrajový hrnec: 9 L

rozměry:

vnější průměr dna: 29 cm

nejší průměr v horní části hrnce: 37 cm

celková výška hrnce s poklicí: 21 cm

výška bez pokličky: 14 cm

- Litinová pánev, která zároveň slouží jako poklice na hrnec:

objem:

víka (hrnce): 3 L

Upozornění! Dříve než začnete tento výrobek používat, přečtěte si prosím následující pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

Použití

První použití:

- Nádobí (hrnec i pánev) důkladně umyjte v teplé vodě s přídavkem bílého octu (50/50%), aby byl odstraněn zbylý po výrobě rostlinný olej, který byl používán k ochraně povrchu nádoby, a pak nádobu důkladně osušte, nejlépe pomocí papírového ručníku.

- Povrch nádobí důkladně namažte silnou vrstvou jakéhokoli jedlého oleje (např. pomocí měkkého hadříku nebo papírového ručníku).
- Před prvním použitím litinového kotle je třeba jej vypálit. Kotlík vmažte olejem, naplňte vodou a postavte na zapálený oheň, zavřete a vařte asi 30 minut. Po uplynutí této doby nechte kotel vychladnout a mezitím opatrně omyjte stěny kotle horkou vodou pomocí hadříku na tyči nebo dřevěné lžice (pozor! kotel bude velmi horký!). Další metodou, jak kotlík spálit, je nalít do něj 1 l oleje a 30 minut ho pálit. Olej během procesu změni barvu. Poznámka: Při vypalování kotle touto metodou nepřidávejte další olej ani vodu! Proces vypalování je třeba neustále sledovat a kotel nenechávat bez dozoru, protože by mohlo dojít k úniku oleje a jeho vznícení.
- Po vychladnutí setřete z nádobí přebytečný olej, např. pomocí papírového ručníku.
- Vypalování provádějte v dobře větrané místnosti, protože ze zahřátého oleje se může kouřit a přitom se vytváří nepříjemný zápach.
- Čím lépe provedete první údržbu, tím déle bude hrnec plnit svou funkci.

Po každém použití:

- Nádobí umyjte, jakmile vychladne, ale nenamáčejte je.
- V případě přípálení nepoužívejte agresivní detergenty, můžete použít např. písek.
- Hrnec důkladně osušte a vnitřní stěny nádobí namažte tenkou vrstvou jedlého oleje.
- Nádobí uchovávejte na suchém místě.

Nevhodná údržba nádobí může vést k rezivění hrnce. Může to být zapříčiněno dlouhým namáčením, skladováním nevysušeného nádobí ve skříňkách a uchováváním kyselých pokrmů v litině.

Pokud se objeví stopy rzi, odstraňte je pomocí drátěnky, písku nebo jedlé sody - drhněte povrch hrnce, dokud nezmizí všechny stopy rzi, aniž byste se obávali, že se hrnec poškodí. Po tomto kroku opakujte kroky popsané v bodě: První použití.

Nezapomeňte:

- **K mytí litinového nádobí nepoužívejte žádné detergenty a nemyjte je v myčce.**
- Nepoužívejte litinové nádobí na skleněných a křehkých površích, které jsou náchylné k poškození.
- Nepoužívejte litinové nádobí v mikrovlnných troubách.
- K litinovému nádobí používejte pouze dřevěné nebo silikonové příbory, aby nedošlo k poškození litinového povrchu.
- Nepokládejte prázdný kotel nad zdroj tepla a neměňte náhle teplotu nádoby.
- **Nepokládejte studené litinové nádobí přímo na rozpálenou plotnu nebo do horké trouby. To může mít za následek „tepelný šok“ a zničení výrobku. Nádobí vždy položte na studenou plotnu nebo do studené trouby a postupně zvyšujte teplotu - tím také zabráníte přilepení jídla na povrch nádobí.**
- Během používání umísťujte nádobí pouze na stabilní povrch.
- Při ohřevu na plynovém sporáku nastavte plyn tak, aby plamen nepřesahoval za okraj dna hrnce.
- Litinové nádobí není vhodné k přípravě pokrmů nasucho - vždy používejte olej, máslo nebo tuk. Příprava pokrmu nasucho může nádobí trvale poškodit.
- Připravenou porci neřežte přímo na litinovém povrchu - doporučujeme umístit jídlo do vhodné nádoby nebo na desku na řezání, a pak teprve začít krájet.
- V nádobí nepoužívejte mixéry ani žádná elektrická míchadla, protože by mohlo dojít k poškození litinového povrchu.
- Horké litinové nádobí vždy pokládejte na dřevěné desky, silikonové podložky nebo jiné podložky vhodné pro tento účel.
- Nedávejte horkou litinu do vody - bezpodmínečně nechte nádobí vychladnout. Náhlá změna teploty by mohla způsobit trvalé poškození nádobí.

Upozornění! Litinová mísa je určena pouze k přípravě pokrmů. Neskladujte v něm potraviny!

Upozornění! Po každém použití nemažte vnitřní stěny litinového nádobí tenkou vrstvou jakéhokoli jedlého oleje. Tím prodloužíte jeho životnost.

POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

- Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno.
- Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.
- Při používání litinového nádobí buďte zvlášť opatrní - litina je dost těžká a dávejte pozor, aby jste ji neupustili.

Obaly a opotřebovaná zařízení je třeba odstranit v souladu s předpisy platnými na území státu, kde je tento výrobek používán.



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — ПОДВЕСНОЙ КОТЕЛОК - КАСТРЮЛЯ СО СКОВОРОДОЙ, 2 В 1, ЧУГУННЫЙ, 9 Л + 3 Л

С этой чугунной кастрюлей емкостью 9 л + 3 л можно быстро приготовить множество вкусных блюд, сохранив их полезные и вкусовые качества. В ней можно запекать, варить гуляши, супы и т.д. - все зависит от Вашей кулинарной фантазии.

Крышка кастрюли одновременно выполняет функцию сковороды, на которой можно быстро запечь любимые блюда.

В кастрюле, так и на сковороде можно готовить, используя произвольные источники тепла: газовые, электрические, керамические кухонные плиты, духовки, а также решетки над открытым огнем, например, костра или гриля.

Не использовать в микроволновых печах.

Во время готовки при высоких температурах, при контакте с различными пищевыми продуктами посуда не выделяет никаких вредных соединений.

Благодаря чугунной отливке очень высокого качества изделие равномерно нагревается и передает тепло.

Эстетичное выполнение кастрюли и сковороды позволяет подавать приготовленные в них блюда непосредственно на стол. При такой подаче блюдо продолжительное время остается теплым.

В набор входят:

- Чугунный горшок

Емкость:

полная емкость вместе со сковородой: 12 л

емкость кастрюли до ободка: 9 л

Размеры:

наружный нижний диаметр: 29 см

внешний диаметр горшка в верхней части: 37 см

общая высота горшка с крышкой: 21 см

высота без крышки: 14 см

- Чугунная сковорода, которая также служит крышкой для кастрюли:

Емкость:

крышки (сковороды): 3 л

Внимание! Перед использованием устройства следует прочитать настоящую инструкцию пользователя и сохранить ее для дальнейшего использования.

Способ применения

Первое использование:

- Посуду (как кастрюлю, так и сковороду) тщательно вымыть в теплой воде с добавлением белого уксуса (50/50%), чтобы избавиться от растительного масла, которое использовалось для защиты поверхности посуды после ее изготовления, а затем тщательно высушить посуду, желательнее бумажным полотенцем.
- Тщательно смажьте поверхность посуды толстым слоем любого пищевого растительного масла (например, используя мягкую салфетку или бумажное полотенце).
- Перед первым использованием чугунного казана его необходимо обжечь. Для этого смажьте казан маслом, наполните его водой и поставьте на разожженный костер; закройте его и готовьте около 30 минут. По истечении этого времени оставьте казан остывать, а тем временем тщательно вымойте стенки казана горячей водой с помощью тряпки на палке или деревянной ложки (Внимание! Казан будет очень горячим!). Другой способ прокалить казан - налить в него 1 л масла и прокалить в течение 30 минут. В процессе масло изменит цвет. Примечание: При обжиге казана этим методом не добавляйте в него больше масла или воды! За процессом обжига необходимо постоянно следить, а казан нельзя оставлять без присмотра, так как масло может вытечь и воспламениться.
- После охлаждения вытрите излишки масла, например, бумажным полотенцем.
- Выполняйте прогрев посуды в хорошо проветриваемом помещении, так как нагретое масло может дымиться и издавать неприятный запах.
- Чем лучше Вы проведете первую консервацию, тем дольше кастрюля будет выполнять свою функцию.

После каждого использования:

- Кастрюлю следует мыть, как только она остынет, однако без замачивания.
- В случае образования пригорания не используйте для чистки посуды агрессивные моющие средства, можно использовать, например, песок.

- Тщательно высушите кастрюлю и нанесите тонкий слой растительного масла на внутреннюю часть посуды.
- Кастрюлю следует хранить в сухом месте.

Несоответствующая консервация посуды может привести к ржавлению кастрюли. Оно может быть вызвано длительным замачиванием, хранением в шкафчиках невысушенной посуды и хранением в чугунной посуде кислых пищевых продуктов.

Если возникнут следы ржавчины, удалите их проволочной посудной мочалкой, песком или пищевой содой - протирайте поверхность кастрюли, пока не исчезнут все следы ржавчины, не опасаясь, что кастрюля будет повреждена. По окончании этой процедуры повторите действия, описанные в разделе: Первое использование.

Помните:

- **Для мытья чугунной посуды не используйте никаких моющих средств и не мойте ее в посудомоечной машине.**
- Не ставьте чугунную посуду на стеклянные и хрупкие поверхности во избежание их повреждения.
- Не используйте чугунную посуду в микроволновых печах.
- При использовании чугунной посуды используйте только деревянные или силиконовые столовые приборы, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- Не ставьте пустой котел над источником тепла и не меняйте температуру емкости резко.
- **Не ставьте холодную чугунную посуду непосредственно на горячую плиту или в горячую духовку. Это может привести к «тепловому удару» и разрушению изделия. Всегда ставьте посуду на холодную плиту или в холодную духовку и постепенно увеличивайте температуру - это также предотвратит прилипание пищи к посуде.**
- В ходе использования посуду ставьте исключительно на стабильной поверхности.
- При подогреве на газовой плите высоту пламени конфорки отрегулируйте так, чтобы она не превышала уровня нижнего края кастрюли.
- Чугунная посуда не подходит для готовки всухую - всегда используйте растительное либо сливочное масло, или жир. Подогрев блюда всухую может привести к стойкому повреждению посуды.
- Приготовленное блюдо не разрезайте на порции непосредственно в чугунной посуде - советуем переложить его в соответствующую посуду либо на разделочную доску, а только потом разрезать.
- Не используйте внутри чугунной посуды миксеры и электрические мешалки - это может привести к повреждению чугунной поверхности.
- Горячую чугунную посуду следует всегда ставить на деревянные доски, силиконовые маты либо подходящие для этой цели подкладки.
- **Горячую чугунную посуду нельзя погружать в воду - следует обязательно подождать, пока котелок остынет. Резкая смена температуры может вызвать стойкое повреждение котелка.**

Внимание! Чугунная чаша предназначена только для приготовления пищи. Не храните в нем продукты питания!

Внимание! После каждого использования следует смазать внутренние стенки чугунной посуды тонким слоем любого пищевого растительного масла. Это продлит срок ее службы.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.
- Изделие не может использоваться для детских игр.
- Будьте осторожны при использовании чугунной посуды - особенность чугуна - его значительный вес, и следует быть осторожным, чтобы не уронить посуду.

Упаковку и изношенное изделие следует утилизировать в соответствии с действующими нормативами страны, в которой изделие используется.



— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE —

CEAUN SUSPENDAT - OALĂ CU TIGAIE, 2 ÎN 1, DIN FONTĂ, 9 L + 3 L

Cu ajutorul acestei oale din fontă de 9 L + 3 L, puteți pregăti rapid multe bucate delicioase, păstrând calitățile gustative și sănătoase ale mâncării. Este perfect pentru prepararea bucatelor la cuptor, tocănițelor, supelor etc. - totul depinde de imaginația dvs. culinară.

Capacul pentru oală funcționează și ca o tigaie pentru, datorită căruia puteți coace rapid bucatele preferate.

Atât oala, cât și tigaia pot fi utilizate pe orice sursă de căldură: plite pe gaz, electrice, ceramice, cu inducție, în cuptoare, precum și pe un grătar cu foc deschis, de exemplu, un rug sau grătar.

Nu utilizați în cuptorul cu microunde.

Atunci când este utilizat la temperaturi ridicate și în contact cu diverse alimente, vasul nu emite compuși nocivi.

Datorită fontei de foarte bună calitate, se încălzește uniform și degajă căldură.

Estetica oalei și a tigăii le face potrivite pentru servirea bucatelor direct pe masă. Bucatele servite în această formă se mențin calde mult timp.

Setul conține:

- Oală din fontă:

Capacitate:

totală a oalei cu tigaie: 12 L

oala până la marginea superioară: 9 L

Dimensiuni:

diametru exterior inferior: 29 cm

diametrul exterior la partea superioară a vasului: 37 cm

nălțimea totală a vasului cu capac: 21 cm

înălțime fără capac: 14 cm

- O tigaie din fontă care servește și ca capac de oală:

Capacitate:

capac (tigaie): 3 L

Atenție! Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Modul de utilizare

Prima utilizare:

- Spălați bine vasul (atât oala, cât și tigaia) în apă caldă cu oțet de masă (50/50%), pentru a elimina uleiul vegetal folosit pentru a proteja suprafața vasului după producție, apoi uscați vasul bine, de preferință folosind un prosop de hârtie.
- Ungeți bine suprafața oalei cu un strat gros de ulei de gătit (de exemplu, folosind o cârpă moale sau un prosop de hârtie).
- Înainte de a folosi pentru prima dată cazanul din fontă, acesta trebuie să fie încins. Pentru a face acest lucru, ungeți cazanul cu ulei, umpleți-l cu apă și puneți-l pe un foc de tabără aprins; închideți-l și fierbeți-l timp de aproximativ 30 de minute. După acest timp, lăsați cazanul să se răcească, între timp spălați cu grijă pereții cazanului cu apă fierbinte, folosind o cârpă pe un băț sau o lingură de lemn (Atenție! Cazanul va fi foarte fierbinte!). O altă metodă de ardere a cazanului este de a turna 1 l de ulei în el și de a-l arde timp de 30 de minute. Uleiul își va schimba culoarea în timpul procesului. Notă: Atunci când se dă foc la cazan folosind această metodă, nu mai adăugați ulei sau apă! Procesul de ardere trebuie monitorizat în permanență, iar cazanul nu trebuie lăsat nesupravegheat, deoarece uleiul se poate scurge și se poate aprinde.
- După ce oala s-a răcit, ștergeți excesul de ulei, de exemplu cu un prosop de hârtie.
- Efectuați arderea într-o zonă bine ventilată, deoarece uleiul încălzit poate elimina fum și produce un miros neplăcut.
- Cu cât efectuați mai bine prima întreținere, cu atât oala își va îndeplini funcția mai mult timp.

După fiecare utilizare:

- Spălați vasul imediat după ce s-a răcit, dar nu-l înmuiati.
- În caz că bucatele s-au ars în oală, nu utilizați detergenți agresivi, puteți folosi, de exemplu, nisip.
- Uscați bine oala și puneți un strat subțire de ulei de gătit în interiorul oalei.
- Păstrați vasul într-un loc uscat.

O îngrijire inadecvată a vasului poate duce la ruginirea oalei. Acest lucru poate fi cauzat de înmuierea îndelungată, menținerea vaselor umede în dulapuri și păstrarea alimentelor acide în vasul de fontă.

Dacă există urme de rugină, îndepărtați-le cu un burete de sârmă, nisip sau bicarbonat de sodiu - frecați suprafața vasului până când toate urmele de rugină dispar, fără teama că vasul va fi deteriorat. După această etapă, repetați pașii descriși la punctul: Prima utilizare.

Rețineți:

- **Nu folosiți detergenți pentru spălarea vaselor din fontă și nu le spălați în mașina de spălat vase.**
- Nu folosiți vase din fontă pe suprafețe de sticlă și fragile, predispușe la deteriorare.
- Nu utilizați vasele din fontă în cuptorul cu microunde.
- Atunci când utilizați vase din fontă, utilizați numai ustensile din lemn sau silicon - pentru a nu deteriora suprafața din fontă.
- Nu așezați un cazan gol deasupra unei surse de căldură și nu schimbați brusc temperatura vasului.
- **Nu așezați vase din fontă reci direct pe o plită fierbinte sau într-un cuptor fierbinte. Acest lucru poate duce la un „șoc termic” și la distrugerea produsului. Așezați întotdeauna vasele pe o plită rece sau într-un cuptor rece și creșteți temperatura treptat - acest lucru împiedică, de asemenea, aderența bucatelor găsite la suprafața vasului.**
- În timpul folosirii vasului așezați-l exclusiv pe o suprafață stabilă.
- Când încălziți pe un aragaz, poziționați flacăra astfel încât să nu depășească marginea inferioară a oalei.

- Fonta nu este potrivită pentru gătit pe uscat - folosiți întotdeauna ulei, unt sau grăsimi. Încălzirea alimentelor pe uscat poate deteriora permanent vasele.
- Nu tăiați bucatele direct pe suprafața din fontă - vă sfătuim le puneți într-un vas adecvat sau pe o scândură de lemn și apoi să începeți tăierea.
- Nu folosiți mixere manuale sau electrice în vas - acestea pot deteriora suprafața fontei.
- Așezați întotdeauna vasele din fontă fierbinți pe scânduri de lemn, covorașe din silicon sau tampoane adecvate.
- **Nu puneți fontă fierbinte în apă - asigurați-vă că lăsați oala să se răcească. Schimbările bruște de temperatură pot provoca daune permanente vaselor de gătit.**

Atenție! Bolul din fontă este destinat exclusiv preparării alimentelor. Nu depozitați alimente în el!

Atenție! După fiecare utilizare, ungeți pereții interiori ai vaselor din fontă cu un strat subțire de orice ulei de gătit. Acest lucru le va prelungește durata de viață.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă.
- Dispozitivul nu trebuie dat copiilor pentru joacă.
- Aveți grijă atunci când utilizați vase din fontă - o caracteristică a fontei este greutatea considerabilă și aveți grijă să nu scăpați vasele de gătit.

Ambalajul și vasul uzat trebuie eliminate în conformitate cu reglementările în vigoare din țara în care este utilizat produsul.



— NÁVOD NA POUŽITIE —

ZÁVESNÝ KOTLÍK - HRNIEC S PANVICOU, 2 V 1, LIATINOVÝ, 9 L + 3 L

S pomocou tohto liatinového hrnca s kapacitou 9 L + 3 L sa môže rýchlo pripraviť viacero chutných jedál pri zachovaní ich zdravotných hodnôt a dobrej chuti. Je skvelý na prípravu zapekaných jedál, gulášov, polievok a pod. –podľa vašej predstavy.

Pokrievka hrnca súčasne plní funkciu panvice, na ktorej môžete rýchlo upražiť obľúbené jedlá.

Hrniec a panvicu môžete používať na každom zdroji tepla: plynových sporákoch, elektrických, keramických a indukčných varných doskách, v rúrach na pečenie, ako aj na rošte na otvorenom ohni, napr. na ohnisku alebo na grilu.

Nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Pri používaní pri vysokej teplote a kontakte s rôznymi potravinami nádoba nevylučuje žiadne škodlivé látky.

Vďaka liatinovému odliatku veľmi vysokej kvality rovnomerne sa nahrieva a odovzdáva teplo.

Esteticky upravený hrniec a panvica môžu byť použité aj na servírovanie jedál priamo na stôl. Takto servírované jedlá budú dlho teplé.

Sústava obsahuje:

- Liatinový hrniec

Kapacita:

celková – hrniec s panvicou: 12 L

hrnca k okraju: 9 L

Veľkosť:

vonkajší priemer spodný: 29 cm

onkajší priemer v hornej časti hrnca: 37 cm

elková výška hrnca s pokrievkou: 21 cm

výška bez pokrievky: 14 cm

- Liatinová panvica, ktorá slúži aj ako pokrievka na hrniec:

Kapacita:

pokrievka (panvica): 3 L

Návod na použitie

Prvé použitie:

- Nádobu (zároveň hrniec a panvicu) riadne umyte v teplej vode s prísadou bieleho octu (50/50%), aby ste odstránili rastlinný olej, ktorým bol ošetrovaný povrch nádoby po výrobnom postupe, a následne riadne nádobu osušte, najlepšie s pomocou papierovej utierky.
- Riadne natretie povrch nádoby hrubou vrstvou akéhokoľvek jedlého oleja (napr. s pomocou mäkkej utierky alebo papierovej utierky).
- Pred prvým použitím liatinového kotla ho treba vypáliť. Kotlík vymažte olejom, naplňte vodou a položte na zapálený oheň, zatvorte ho a varte asi 30 minút. Po uplynutí tejto doby nechajte kotol vychladnúť a

medzitým opatrne umyte steny kotla horúcou vodou pomocou handričky na palici alebo drevenej lyžice (Pozor! Kotol bude veľmi horúci!). Ďalším spôsobom, ako kotlík spáliť, je naliať doň 1 l oleja a páliť ho 30 minút. Olej počas procesu zmení farbu. Poznámka: Pri vypaľovaní kotla touto metódou nepridávajte viac oleja ani vody! Proces vypaľovania by sa mal neustále monitorovať a kotol by sa nemal nechávať bez dozoru, pretože olej môže uniknúť a vznietiť sa.

- Po ochladnutí odstráňte z nádoby zvyšok oleja, napr. s pomocou papierovej utierky.
- Vypaľovanie vykonajte v riadne vetranej miestnosti lebo zohriaty olej môže dymiť a vytvárať nepríjemný pach.
- Kým lepšie vykonáte prvé ošetrovanie, tým dlhšie bude hrniec plniť svoju funkciu.

Po každom použití:

- Nádobu myte hneď po ochladnutí, ale nenamáčajte ju.
- V prípade privretia potravín nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, na čistenie môžete použiť napr. piesok.
- Riadne hrniec osušte a naneste na vnútorné steny nádoby tenkú vrstvu jedlého oleja.
- Nádobu skladujte na suchom mieste.

Nevhodné ošetrovanie nádoby môže viesť k hrdzaveniu hrnca. Môže to byť výsledkom dlhodobého namáčania, skladovania v blízkosti neosušeného riadu a skladovania v liatinovej nádobe kyslých potravín.

Ak by vznikli hrdzavé stopy, odstráňte ich drôtenkou, pieskom alebo sódom jedlou – čistite povrch hrnca tak dlho, až zmiznú všetky hrdzavé stopy bez obáv, že zničíte hrniec. Po tejto etape zopakujte postup uvedený v bode: Prvé použite.

Pamätajte:

- **Na čistenie liatinových nádob nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani nemyte ich v umývačke riadu.**
- Nepoužívajte liatinové nádoby na sklených povrchoch ani na krehkých povrchoch, ktoré sa môžu ľahko poškodiť.
- Nepoužívajte liatinové nádoby v mikrovlnných rúrach.
- Pri používaní liatinových nádob používajte len drevený alebo silikónový príbor – aby ste nepoškodili liatinový povrch.
- Neumiestňujte prázdny kotol nad zdroj tepla a nemeňte náhle teplotu nádoby.
- **Neumiestňujte studené liatinové nádoby priamo na zohriatej varnej doske ani v horúcej rúre na pečenie. Vzniká riziko „tepelného šoku“ a zničenia produktu. Nádoby vždy umiestňujte na studenej varnej doske alebo v studenej rúre na pečenie a postupne zvyšujte teplotu – tým tiež predídete priľnutiu potravín k vnútornému povrchu nádoby.**
- Pri používaní umiestňujte nádobu na stabilnej ploche.
- Pri zohrievaní na plynovom sporáku vyregulujte plameň tak, aby nevyčnieval za spodný okraj hrnca.
- Liatinová nádoba nie je vhodná na verenie nasucho – vždy používajte olej, maslo alebo iný tuk. Zohrievanie potravín nasucho môže viesť k poškodeniu nádoby.
- Pripravené jedlo nekrajajte priamo na liatinovom povrchu – odporúčame preložiť jedlo do vhodnej nádoby alebo na dosku a až potom začať krajať.
- Nepoužívajte v nádobe mixéry ani elektrické miešadlá – môžete tak poškodiť povrch liatiny.
- Horúcu liatinovú nádobu vždy odložte na drevenú dosku, silikónovú rohož alebo inú vhodnú podložku.
- **Horúcu liatinu neponárajte do vody – nechajte hrniec ochladnúť. Náhla zmena teploty môže viesť k poškodeniu nádoby.**

Upozornenie! Pred prvým použitím produktu prečítajte pozorne uvedený návod na použitie a následne nechajte nabudúce.

Upozornenie! Po každom použití natriete vnútro liatinovej nádoby tenkou vrstvou akéhokoľvek jedlého oleja. Týmto predĺžite jeho životnosť.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Používanie zariadenia v rozpore s jeho určením je zakázané.
- Zariadenie nesmie byť použité ako hračka pre deti.
- Pri používaní liatinovej nádoby buďte veľmi opatrní – vlastnosťou liatiny je podstatná hmotnosť a dávajte pozor, aby ste nádobu nepustili.

Balenie a opotrebený produkt likvidujte v súlade s platnou legislatívou na území štátu, v ktorom je tento produkt používaný.



— ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ — ПІДВІСНИЙ КАЗАН - КАСТРУЛЯ ЗІ СКОВОРОДОЮ, 2-В-1, ЧАВУННИЙ, 9 Л + 3 Л

З цією чавунною каструлею об'ємом 9 л 3 л ви зможете швидко приготувати багато смачних страв, зберігаючи їх корисні та смакові якості. Посуд ідеально підходить для приготування страв, що запікаються, гуляшу, супів тощо - все залежить від Ваших ідей.

Кришка каструлі одночасно виконує функцію сковороди, завдяки чому можна швидко підсмажити улюблені страви.

Як каструлю, так і сковороду можна використовувати на будь-якому джерелі тепла: газових, електричних, керамічних, індукційних плитах, а також на решітці над відкритим вогнем, напр., вогнищем чи грилем.

Посуд не можна використовувати у мікрохвильовій печі!

Використовуючи при високих температурах, посуд при контакті з різними стравами не виділяє жодних шкідливих сполук.

Завдяки високоякісній чавунній виливці виріб рівномірно нагрівається та віддає тепло.

Завдяки естетичності каструлі та сковороди обидві посудини придатні для подачі страв безпосередньо на стіл. Страви при такій формі подачі довго зберігають тепло.

У набір входять:

- Чавунна каструля

Ємність:

загальна каструлі з і сковородою: 12 л

каструлі до обідка: 9 л

Розміри:

нижній зовнішній діаметр: 29 см

зовнішній діаметр у верхній частині горщика: 37 см

загальна висота горщика з кришкою: 21 см

висота без кришки: 14 см

- Чавунна сковорідка, яка також виконує роль кришки для каструлі:

Ємність:

кришки (каструлі): 3 л

Увага! Перед користуванням виробом слід ознайомитися з інструкцією, тоді зберегти її для майбутнього використання.

Спосіб застосування

Перше використання:

- Посуд (каструлю і сковороду) ретельно вимити теплою водою, додаючи білий оцет (50/50%), щоб позбутися рослинної олії, використаної для забезпечення поверхні посуду після виготовлення, тоді ретельно висушити його, використовуючи паперовий рушник.
- Ретельно змастити поверхню посуду товстим шаром будь-якої рослинної олії (наприклад, за допомогою м'якої тканини або паперового рушника).
- Перед першим використанням чавунного казана його необхідно обпалити. Для цього змастіть казан олією, наповніть його водою і поставте на розпалене багаття, закрийте і варіть близько 30 хвилин. Після закінчення цього часу залишити казан остигати, тим часом ретельно вимити стінки казана гарячою водою за допомогою ганчірки на паличці або дерев'яної ложки (Обережно! Казан буде дуже гарячим!). Ще один спосіб спалити казан - налити в нього 1 л олії і палити протягом 30 хвилин. Під час процесу олія змінить колір. Примітка: При розпалюванні казана цим методом не додавайте в нього більше масла або води! За процесом випалювання слід постійно спостерігати і не залишати казан без нагляду, оскільки масло може витекти і загорітися.
- Після охолодження посуд витерти від надмірної кількості олії, напр., паперовим рушником.
- Нагрівання посуду здійснювати в добре провітрюваному приміщенні, оскільки розігріта олія може димити та виділяти неприємний запах.
- Чим краще виконати перший догляд за посудом, тим довше він буде виконувати свої функції.

Після кожного використання:

- Мийте посудину, як тільки охолоне, але не замочуйте її
- В разі підгорання не використовувати агресивні миючі засоби, можна використати, напр., пісок.
- Ретельно висушити каструлю та нанести на внутрішні стінки посуду тонкий шар рослинної олії.
- Зберігайте посудину у сухому місці.

Невідповідний догляд за посудом може призвести до утворення іржі на каструлі. Це може бути викликано через довге намочування, зберігання у шафі з не висушеним посудом та зберігання в посудині кислих страв.

Якщо з'являться сліди іржі, їх слід усунути дротяною губкою, піском або очищеною содою – поверхню каструлі чистити до моменту усунення слідів іржі, не переживаючи що каструля знищиться. Після цього повернутися до дій, описаних в пункті: Перше використання.

Пам'ятайте:

- **Для миття чавунного посуду не використовувати жодних агресивних миючих засобів, забороняється мити його у посудомийній машині.**
- Не використовувати чавунного посуду на скляних та крихких поверхнях, що піддаються пошкодженню.
- Чавунний посуд не можна використовувати у мікрохвильовій печі!
- Користуючись чавунним посудом, використовувати лише дерев'яні чи силіконові прибори – щоб не пошкодити чавунну поверхню.
- Не ставте порожній котел над джерелом тепла і не змінюйте різко температуру в посудині.
- **Не ставити холодний чавунний посуд безпосередньо на розігріту плиту чи в духовку. Це може призвести до „термічного шоку” та знищення виробу. Посуд завжди ставити на холодну плиту або в духовку та поступово збільшувати температуру – це також запобігає пригоранню страви.**
- В ході використання посуд ставити виключно на стійку поверхню.
- Під час нагрівання на газовій плиті полум'я конфорки не повинно виступати за нижні краї каструлі.
- Чавун не підходить для сухого готування – завжди використовувати олію, масло або жир. Підігрівуючи страву на сухо можна серйозно пошкодити посуд.
- Приготовлену страву не різати безпосередньо на поверхні чавуну – рекомендується перекласти страву у відповідний посуд або на дошку, тоді її розрізати.
- Не використовувати посуд з міксерами та електричними змішувачами – це може призвести до пошкодження поверхні чавуну.
- Гарячий чавунний посуд ставити на дерев'яну дошку, силіконові мати або спеціальні підставки.
- **Гарячий чавун не занурювати у воду – слід зачекати до моменту охолодження посуду. Різкий перепад температури може призвести до пошкодження посуду.**

Увага! Чавунний посуд призначений тільки для приготування їжі. Не зберігати в ньому продукти харчування!

Увага! Після кожного використання змащуйте внутрішні стінки чавунного посуду тонким шаром будь-якої рослинної олії. Це продовжить термін його служби.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Використання пристрою не за призначенням заборонено.
- Пристрій не може використовуватися для дитячих ігор.
- Використовуючи чавунний посуд, слід дотримуватися особливої обережності – властивістю чавуну є його велика вага, тому слід вважати, щоб посуд не випав з рук.

Упаковку та використаний пристрій слід усунути відповідно до нормативів, що діють в країні, де використовується пристрій.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN