



Posuđe od lijevanog željeza
CAST IRON CASSEROLE DISH

Upute za uporabu
Instructions for use



HR

EN

DE

CS

SI

RS

PL

MK

SK

EE

IT

FR

ES

RU

BG

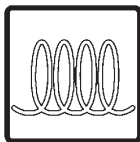
EL

RO

AL

SV

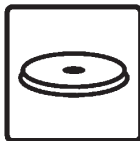
FI



**Indukcijska
ploča**
Induction



**Plinski
štednjak**
Gas



**Električni
štednjak**
Electric



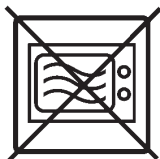
**Halogena
ploča**
Halogen



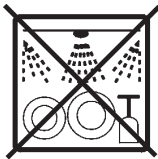
**Keramička
ploča**
Ceramic



Pećnica
Oven



**NIJE za
mikrovalnu**
Microwave
NOT safe



**NIJE za
perilicu**
Dishwasher
NOT safe



**Koristite
rukavice**
Use gloves



Upute za uporabu

Prije uporabe obavezno pročitajte ovu Uputu za uporabu i mjere opreza!

Uvod:

Čestitamo.

Kupnjom ovog proizvoda postali ste vlasnik vrlo kvalitetnog posuđa od lijevanog željeza. Upoznajte se sa svojim novim posuđem i pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Sačuvajte upute. Poklanjate li proizvod drugim osobama, izručite ga sa postojećim uputama.

Namjena:

Proizvod je predviđen za pripremanje namirnica. Namijenjen je za plinske, električne, indukcijske i staklokeramičke grijače ploče za kuhanje, te za pećnice do 240°C. Proizvod je predviđen isključivo za privatnu uporabu.

Sigurnost korištenja:

Ručke će tijekom korištenja postati vruće, zato uvijek koristite zaštitnu rukavicu ili krpu prilikom pomicanja posude i poklopca.

Zagrijano i vruće posuđe ne stavljajte na nezaštićene radne površine. Koristite podloške otporne na visoke temperature.

Ne ostavljajte bez nadzora posuđe tijekom kuhanja, jer su moguća pregrijavanja i oštećenja.

Držite djecu podalje od vrućeg štednjaka i posuđa.

Posuđe od emajliranog lijeva postupno zagrijavajte i postupno hladite. Uslijed prebrzog zagrijavanja na visoke temperature, lijevano željezo se brže širi od emajla, što može dovesti do oštećenja i pucanja emajliranog sloja.

Ne ostavljajte prazno posuđe na ploči za kuhanje, jer su moguća oštećenja emajliranog sloja.

Uvijek podignite posudu prilikom premještanja po grijanoj površini. Posuđe NIKADA ne gurajte po pločama staklene površine jer se tako mogu oštetiti ploča za kuhanje, pećnica ili dno proizvoda.

Prilikom grijanja na plameniku, prilagodite veličinu plamena prema površini baze vašeg posuđa. Pripazite da se plamen ne proširi uz bočne strane posuđa.

Nikada ne stavljajte poklopac na vrući plamenik.

Proizvod je prikladan za pećnicu. Stavite ga na predviđenu rešetku, a ne na dno pećnice.

Proizvod ne koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Proizvod nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Ako je rukohvat poklopca labav, ne koristite ga dok ne pritegnete vijak na poklopcu.

Ne stavljajte mokro meso na vruću mast. Prskanje masnoće na vreloj ploči za kuhanje može izazvati požar.

Prije prve uporabe:

Uklonite ambalažu. Prokuhajte vodu u posudi 2-3 puta, a potom posudu operite vrućom vodom s dodatkom blagog deterdženta, da biste uklonili sve proizvodne ostatke. Ispirite vodom i temeljito osušite.

Opća upotreba:

Vodite računa da posuđe od lijevanog željeza ne zahtjeva visoke temperature za uporabu, zato nemojte kuhati ili peći na visokim temperaturama. Koristite srednje i niske topline za održavanje idealne temperature kuhanja. Previsoke temperature mogu uzrokovati loše rezultate kuhanja odnosno prljanja jela na stijenke posuđa.

Ručke će tijekom korištenja postati vruće, zato uvijek koristite zaštitnu rukavicu prilikom pomicanja posude i poklopca.

Pripazite da se proizvod ne zagrijava prebrzo. To bi moglo dovesti do oštećenja emajliranog sloja jer se lijevano željezo širi brže od emajla.

Zagrijano i vruće posuđe ne stavljajte na nezaštićene radne površine.

Za podizanje poklopca koristite ručku poklopca. Kada uklanjate poklopac sa posude podignite ga pod kutom kako biste usmjerili paru od sebe.

Izbočine na donjoj strani poklopca omogućuju da se para koja se kondenzira na poklopcu ravnomjerno raspoređuje po namirnicama koje se pripremaju. Time namirnice tijekom kuhanja ostaju sočne i zadržavaju prirodan okus.

Emajlirana površina nije prikladna za kuhanje na suho. Uvijek upotrijebite malo maslaca ili jestivog ulja i pobrinite se da dno bude potpuno prekriveno prije nego zagrijete lonac.

Čišćenje i čuvanje:

Prije čišćenja pričekajte da se proizvod ohladi. **Nikada ne uranjajte vrući proizvod u hladnu vodu.** Temperaturni šok može oštetiti emajliranu površinu, kao i sam odljevak.

Ovaj proizvod treba samo ručno prati. **Nikada ne stavljajte lijevano posuđe u perilicu posuđa.**

Nakon svake upotrebe posuđe temeljito operite u vrućoj vodi s nešto deterdženta.

Tvrdokorne ostatke hrane najprije smekšajte držanjem tople vode u posudi, a zatim ih uklonite. Za tvrdokorne mrlje koristite neabrazivna sredstva za čišćenje. Suzdržite se od korištenja metalnih četki ili jastučića za ribanje jer će to oštetiti emajliranu površinu.

Ne ispuštajte posudu i poklopac s visine jer to može oštetiti proizvod. Imajte na umu da se emajlirana površina može oštetiti uslijed pada ili jakog udara.

Nakon čišćenja i pranja bolje je posuđe odmah temeljito prebrisati i osušiti krpom, nego ostaviti da se cijedi i osuši.

Ne slažite lijevano posuđe jedno na drugo bez zaštite. To može uzrokovati ogrebotine i oštećenje emajlirane površine. Kako biste zaštitili posuđe prilikom slaganja između postavite papir.

Proizvod čuvajte na suhom i dobro prozračenom mjestu.

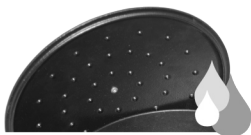
OPREZ:

Lijevano posuđe se ne smije uranjati u hladnu vodu. Može doći do pucanja odljevka.

Zbrinjavanje otpada:

Proizvod je zapakiran u ambalažu koja ne ugrožava okoliš i koja se može zbrinuti preko lokalnih mjesta za reciklažu.

Za zbrinjavanje dotrajalog proizvoda kontaktirajte lokalno komunalno poduzeće ili reciklažno dvorište.



Po donjoj strani poklopca (kod lonaca i tava) raspoređene su izbočine na kojima se prikuplja kondenzirana para. Na taj način se hrana prilikom pripreme ravnomjerno podlijeva što je čini sočnijom i ukusnijom.

Instructions for use

Be sure to read these instructions and precaution measures before use!

Introduction:

Congratulations.

By purchasing this product, you have become the owner of a high-quality cast iron dishes. Familiarize yourself with your dishes by carefully reading the following instructions for use and safety.

Save these instructions.

If you give the product to other people, make sure to hand it over with the existing instructions.

Purpose:

The product is intended for food preparation. It is intended for gas, electric, induction and glass-ceramic hotplates for cooking, and for ovens up to 240°C. The product is intended for private use only.

Safety use:

The handles will become hot during use, so always use a protective glove or cloth when moving the bowl and lid.

Do not place hot dishes on unprotected work surfaces. Use heat-resistant pads.

Do not leave the dishes unattended during cooking, as overheating and damage are possible.

Keep children away from hot stoves and dishes.

Gradually heat the enameled cast iron dishes and gradually cool them. Cast iron sears faster than enamel, and due to overheating to high temperatures it can lead to damage and cracking of the enamel layer.

Do not leave empty dishes on the cooking station as damage to the enamel layer is possible.

Always lift the pan when moving on a heated surface. NEVER push dishes on the glass surface as this may damage the surface, oven or the bottom of the product.

When heating on a burner, adjust the size of the flame according to the surface of the base of your cookware. Be careful not to spread the flame along the sides of the dishes.

Never put the lid on a hot burner.

The product is suitable for the oven.

Place it on the provided rack, not on the bottom of the oven.

Do not use the product in a microwave oven.

The product is not dishwasher safe.

If the lid handle is loose, do not use it until you tighten the screw on the lid.

Do not put wet meat on hot grease. Splashing of grease on a hot cooking surface can cause a fire.

Before first use:

Remove the packaging. Boil water in a dish 2-3 times, then wash the dish with hot water and addition of mild detergent to remove any production residue. Rinse with water and dry thoroughly.

General use:

Cast iron cookware does not require high temperature for use, so make sure not to cook or bake at high temperatures. Use medium and low heat to maintain an ideal cooking temperature. Too high temperatures can cause poor cooking results or the food sticking to the walls of the dishes.

The handles will become hot during use, so always use a protective glove when moving the bowl and lid.

Be careful not to heat the product too quickly. This could lead to damage to the enamel layer because cast iron expands faster than enamel.

Do not place hot dishes on unprotected work surfaces.

Use the lid handle to lift it. When removing the lid from the pan, lift it at an angle to direct the steam away from you.

The protrusions on the underside of the lid allow the steam condensing on the lid to be evenly distributed throughout the food that is being prepared. This keeps the food juicy and retains its natural taste during cooking.

The enameled surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or edible oil and make sure the bottom is completely covered before heating the pot.

Cleaning and storage:

Wait for the product to cool before cleaning. **Never immerse a hot product in cold water.** Temperature shock can damage the enamel surface as well as the casting itself.

This product should only be washed by hand. **Never put cast iron dishes in a dishwasher.**

Wash dishes thoroughly in hot water with some detergent after each use.

Dry food residue should first be softened by holding warm water in the dish and then removed. Use non-abrasive cleaners to remove dry food residue. Refrain from using metal brushes or scrub pads as this will damage the enameled surface.

Do not drop the dish from a height as this may damage the product. Note that the enamel surface can be damaged by a fall or a strong impact.

After cleaning and washing it, it is better to wipe and dry the dish thoroughly with a cloth than to let it drain and dry.

Do not stack cast iron dishes on top of each other without protection. This can cause scratches and damage to the enameled surface. Place paper between the dishes to protect them when stacking.

Store the product in a dry and well-ventilated place.

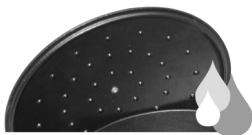
CAUTION:

The cast dishes must not be immersed in cold water. The casting may crack.

Waste management:

The product is packaged in environmentally friendly packaging that can be disposed of through local recycling points.

Contact your local utility company or recycling yard to dispose of your old product.



At the bottom of the lid (with pots and pans), there are protrusions where the condensed steam is collected. This allows the food to evenly sauté during preparation, which makes it juicier and tastier.

Gebrauchsanweisung

Lesen Sie vor Gebrauch unbedingt diese Gebrauchsanweisung und die Vorsichtsmaßnahmen durch!

HR

EN

DE

Einleitung:

Herzlichen Glückwünsch.

Mit dem Kauf dieses Produkts sind Sie der Inhaber eines sehr hochwertigen Geschirrs aus Gusseisen geworden. Lernen Sie ihr neues Geschirr kennen und lesen Sie vorsichtig folgende Gebrauchsanweisung und Vorsichtsmaßnahmen.

Wenn Sie das Produkt an anderer verschenken, legen Sie diese Gebrauchsanweisung bei.

CS

SI

Verwendungszweck:

Das Produkt wird zur Speisenzubereitung verwendet. Es eignet sich für Gas-, Strom-, Induktions- und Glaskeramik-Kochplatten, sowie für Ofen bis 240°C. Das Produkt ist ausschließlich für privaten Gebrauch vorgesehen.

RS

PL

Anwendungssicherheit:

Die Griffe werden bei der Anwendung heiß, deshalb sollten Sie immer einen Schutzhandschuh oder einen Lappen beim Berühren des Geschirrs oder des Deckels verwenden.

Beheiztes und heißes Geschirr sollten Sie nicht auf ungeschützte Arbeitsflächen abstellen. Verwenden Sie hitzebeständige Untersetzer.

Lassen Sie das Geschirr während des Kochens nicht aufsichtslos, weil Überhitzungen und Schäden entstehen können.

EE

Halten Sie Kinder fern vom heißen Herd und Geschirr.

Emailliertes Geschirr aus Gusseisen muss langsam aufgeheizt und langsam abgekühlt werden. Bei zu schnellem Erhitzen auf hohen Temperaturen dehnt sich das Gusseisen schneller als die Emaille, was zu Schäden und Brüchen der emaillierten Schicht führen kann.

IT

Lassen Sie leeres Geschirr nicht auf der Kochplatte, weil die emaillierte Schicht beschädigt sein könnte. Heben Sie das Geschirr immer an, wenn Sie es auf der beheizten Fläche bewegen. Das Geschirr soll NIEMALS über die Kochplatten aus Glas geschoben werden, weil auf diese Weise die Kochplatte, der Ofen oder der Geschirrboden beschädigt sein können.

FR

ES

Beim Aufwärmen auf einer offenen Flamme stellen Sie den Flammen nach der Bodenfläche Ihres Geschirrs ein.

Achten Sie darauf, dass sich die Flamme nicht an den Seiten des Geschirrs ausbreitet.

RU

Setzen Sie niemals den Deckel auf die heiße Flamme.

Das Produkt eignet sich für Öfen. Setzen Sie es auf die vorgesehenen Gitter, nicht auf den Ofenboden.

BG

Verwenden Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle.

Das Produkt ist nicht für Spülmaschinen geeignet.

Wenn der Deckelgriff locker ist, benutzen Sie ihn nicht, bevor sie die Schraube festziehen.

EL

Legen Sie kein nasses Fleisch auf heißes Fett. Das Fettspritzen auf einer heißen Kochplatte kann Feuer verursachen.

RO

Vor dem ersten Gebrauch:

Entfernen Sie die Verpackung. Kochen Sie das Wasser 2-3 Mal in einer Schüssel, dann spülen Sie das Geschirr mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel, um alle Produktionsrückstände zu entfernen. Spülen Sie mit Wasser ab und trocknen Sie es gründlich ab.

AL

SV

Allgemeiner Gebrauch:

Achten Sie darauf, dass das Geschirr aus Eisenguss keine hohen Temperaturen verlangt, deshalb sollten Sie nicht mit hohen Temperaturen kochen oder backen. Verwenden Sie mittlere oder niedrige Temperatur, um die ideale Kochtemperatur zu behalten. Zu hohe Temperaturen können schlechte Kocheergebnisse, bzw. Kleben an den Geschirrrändern verursachen.

FI

Die Griffe werden bei der Anwendung heiß, deshalb sollten Sie immer einen Schutzhandschuh beim Berühren des Geschirrs oder des Deckels verwenden.

Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht zu schnell heiß wird. Das könnte zu Schäden der emaillierten Schicht führen, da sich der Gusseisen schneller ausbreitet als die Emaille.

Beheiztes und heißes Geschirr sollten Sie nicht auf ungeschützte Arbeitsflächen abstellen.

Zum Deckelheben verwenden Sie den Deckelgriff. Wenn Sie den Deckel abnehmen möchten, heben Sie ihn schräg ab, um den Dampf von Ihnen wegzuleiten.

Wölbungen an der unteren Seite des Deckels ermöglichen, dass der auf dem Deckel kondensierte Dampf regelmäßig über die zubereiteten Lebensmittel verteilt wird. Auf diese Weise bleiben die Lebensmittel während des Kochens saftig und behalten den natürlichen Geschmack.

Die emaillierte Fläche ist nicht für trockenes Kochen geeignet. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Öl und achten Sie, dass der Boden immer damit bedeckt ist, bevor Sie den Topf erhitzen.

Reinigung und Wartung:

Warten Sie vor der Reinigung, bis sich das Produkt abgekühlt. **Tauchen Sie niemals heißes Produkt in kaltes Wasser ein.** Der Temperaturschock kann die emaillierte Oberfläche, sowie das Gusstück beschädigen.

Dieses Produkt soll nur handgewaschen werden. **Spülen Sie niemals Geschirr aus Eisenguss in der Spülmaschine.**

Spülen Sie das Geschirr nach jedem Gebrauch gründlich in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ab.

Hartnäckige Essensreste müssen zuerst mit warmem Wasser weich gemacht und danach beseitigt werden. Für hartnäckige Flecken verwenden Sie nicht scheuernde Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Metallbürsten oder Scheuerschwämme, weil es die emaillierte Oberfläche beschädigen wird.

Lassen Sie das Geschirr und den Deckel nicht aus der Höhe fallen, da dies das Produkt beschädigen kann. Bedenken Sie, dass die emaillierte Fläche beim Fallen oder starkem Schlag beschädigt werden kann.

Nach dem Reinigen und Spülen ist es besser, das Geschirr sofort gründlich mit einem Lappen abgewischt und abgetrocknet werden, als abtropfen und trocknen zu lassen.

Stapeln Sie das Geschirr aus Gusseisen nicht aufeinander ohne Schutz. Das kann Kratzen und Schäden an der emaillierten Oberfläche verursachen. Um das Geschirr beim Stapeln zu schützen, setzen Sie ein Papier dazwischen.

Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

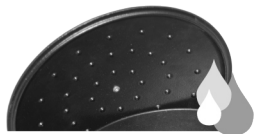
VORSICHT:

Geschirr aus Gusseisen darf nicht in kaltes Wasser eingetaucht werden. Das Gusseisen kann reißen.

Abfallentsorgung:

Das Produkt ist in einer Verpackung eingepackt, die umweltfreundlich ist und an lokalen Recyclinghöfen entsorgt werden kann.

Um Ihr altes Produkt zu entsorgen, wenden Sie sich an Ihr örtliches Versorgungsunternehmen oder den Recyclinghof.



An der Unterseite des Deckels (bei Töpfen und Pfannen) befinden sich Vorsprünge, in denen der kondensierte Dampf gesammelt wird. Dies ermöglicht es Ihnen, das Essen bei der Zubereitung gleichmäßig anzubraten, wodurch es saftiger und schmackhafter wird.

Návod k použití

Před použitím si bezpodmínečně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny!

Úvod:

Gratulujeme.

Zakoupením tohoto výrobku jste se stali vlastníkem vysoce kvalitního litinového nádobí. Seznamte se s vaším nádobím pečlivým přečtením následujícího návodu k použití a bezpečnostních pokynů.

Tento návod si uschovejte.

Pokud tento výrobek někomu předáte, ujistěte se, že předáte i tento návod.

Účel:

Tento výrobek je určený k přípravě jídla. Je určený k použití na plynovém, elektrickém, indukčním či sklokeramickém sporáku a v troubě do teploty 240°C. Výrobek je určen pouze pro soukromé použití.

Bezpečné použití:

Držadla se během používání zahřívají, proto při manipulaci s miskou a pokličkou vždy používejte ochranné rukavice nebo hadřík.

Nepokládejte horké nádobí na nechráněné pracovní plochy. Používejte teplu odolné podložky.

Během vaření nenechávejte nádobí bez dozoru, mohlo by dojít k jejich přehřátí či poškození.

Horké plotýnky a nádobí uchovávejte mimo dosah dětí.

Smaltované litinové nádobí ohřívajte postupně a ochlazujte postupně. Litina se roztahuje rychleji než smalt a zahřátí na vysoké teploty může způsobit poškození nebo prasknutí vrstvy smaltu.

Prázdňé nádobí nenechávejte na sporáku, protože by mohlo dojít k poškození vrstvy smaltu.

Při pohybu po horkém povrchu pánve vždy zvedněte. NIKDY nádobí neposunujte po skleněném povrchu, protože to by mohlo povrch, troubu nebo spodní část výrobku poškodit.

Při ohřívání na plotýnce plynového sporáku upravte velikost plamene podle povrchu dna vašeho nádobí. Dejte pozor, aby plamen nesahal na boční strany nádobí.

Nikdy nepokládejte pokličku na horkou plotýnku sporáku.

Tento výrobek je vhodný k použití v troubě.

Položte ho na přiložený rošt, ne na spodek trouby.

Tento výrobek nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Výrobek není vhodný do myčky nádobí.

Pokud je držák pokličky uvolněný, šroub na pokličce utáhněte a až poté pokličku použijte.

Nedávejte mokrě maso na rozpálený tuk. Tuk stříkající na horký varný povrch může způsobit požár.

Před prvním použitím:

Odstraňte obal. Vařte vodu v misce 2-3krát, poté nádobí umyjte v horké vodě s jemným čistícím prostředkem, abyste odstranili veškeré zbylé nečistoty z výroby. Opláchněte vodou a důkladně osušte.

Obecné použití:

Litinové nádobí nevyžaduje vysoké teploty, proto se ujistěte, že nevaříte ani nepečete při vysokých teplotách. K udržení ideální teploty vaření používejte střední a nízký plamen. Příliš vysoké teploty mohou způsobit špatné výsledky vaření nebo ulpívání jídla na stěnách nádobí.

Držadla se během používání zahřívají, proto při manipulaci s miskou a pokličkou vždy používejte ochranné rukavice.

Dávejte pozor, abyste výrobek nezahřáli příliš rychle. To by mohlo způsobit poškození vrstvy smaltu, protože litina se rozpíná rychleji než smalt.

Nepokládejte horké nádoby na nechráněné pracovní plochy.

Ke zvednutí pokličky používejte držadlo. Při sundávání pokličky z pánve ji šikmo nadzvedněte, aby pára směřovala od vás.

Výstupky na spodní straně pokličky umožňují, aby se pára kondenzující na pokličce rovnoměrně rozprostřela v celém připravovaném jídle. Díky tomu je jídlo šťavnatější a uchovává si během vaření svou přirozenou chuť.

Smaltovaný povrch není vhodný pro vaření bez tuku či oleje. Před zahřátím hrnce vždy použijte trochu másla nebo jedlého oleje a ujistěte se, že je jím dno hrnce zcela pokryté.

Umývání a skladování:

Před umýváním počkejte, až výrobek vychladne. **Nikdy nedávejte horký výrobek do studené vody.** Teplotní šok může poškodit smaltovaný povrch i samotnou litinu.

Tento výrobek by se měl umývat pouze ručně. **Litínové nádoby nikdy nedávejte do myčky nádobí.**

Po každém použití nádobí důkladně umyjte v horké vodě s trochou čistícího prostředku.

Suché zbytků jídla nechte nejprve v odmočit v teplé vodě a poté je odstraňte. K odstranění suchých zbytků jídla používejte neabrazivní čistící prostředky. Nepoužívejte kovové kartáče nebo hrubé houbičky, protože by poškodily smaltovaný povrch.

Nepouštějte nádoby z výšky, protože by mohlo dojít k poškození výrobku. Upozorňujeme, že smaltovaný povrch může být pádem nebo silným nárazem poškozen.

Po vyčištění a umytí je lepší nádoby důkladně ořít a osušit hadříkem než ho nechat okapat a uschnout.

Nepokládejte na sebe litínové nádoby bez ochranné vrstvy. Může to způsobit poškrábání nebo poškození smaltovaného povrchu. Abyste nádoby při skladování ochránili, vložte mezi ně papír.

Výrobek skladujte na suchém a dobře větraném místě.

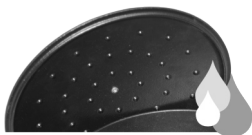
POZOR:

Litínové nádoby nesmí být ponořeno do studené vody. Litina může popraskat.

Nakládání s odpady:

Výrobek je zabalen v ekologicky nezávadném obalu, který lze vyhodit do kontejnerů na tříděný odpad.

Pokud chcete starý výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní komunální služby nebo recyklační dvůr.



Ve spodní části víka (s hnci a pánevemi) jsou výstupky, kde se shromažďuje kondenzovaná pára. To umožňuje, aby se jídlo během přípravy rovnoměrně restovalo. Díky tomu bude jídlo šťavnatější a chutnější.

HR

EN

DE

CS

SI

RS

PL

MK

SK

EE

IT

FR

ES

RU

BG

EL

RO

AL

SV

FI

Navodila za uporabo

Pred uporabo obvezno preberite ta navodila in previdnostne ukrepe!

HR

EN

DE

CS

SI

RS

PL

MK

SK

EE

IT

FR

ES

RU

BG

EL

RO

AL

SV

FI

Uvod:

Čestitamo.

Z nakupom tega izdelka ste postali lastnik visokokakovostnih posod iz litega železa. Spoznajte svoje posode, tako da natančno preberete naslednja navodila za uporabo in varnost.

Shranite ta navodila.

Če izdelek podarite drugim, ga predajte skupaj z obstoječimi navodili.

Namen:

Izdelek je namenjen pripravi hrane. Namenjen je za plinske, električne, indukcijske in steklokeramične štedilnike ter za pečice do 240°C. Izdelek je namenjen samo zasebni uporabi.

Varnost pri uporabi:

Med uporabo se bodo ročajji segreli, zato vedno premikajte posodo in pokrov z zaščitno rokavico ali krpo.

Ne postavljajte vročih posod na nezaščitene delovne površine. Uporabite podloge, odporne na toploto. Posode med kuhanjem ne puščajte brez nadzora, saj lahko pride do pregrevanja in poškodb.

Otroci naj se ne približujejo vročim štedilnikom in posodam.

Emajlirane posode iz litega železa postopoma segrevajte in jih postopoma ohlajajte. Lito železo se šiva hitreje kot emajl in lahko zaradi pregrevanja in visokih temperatur pride do poškodb in razpok na emajlirani plasti.

Na kuhalni plošči ne puščajte praznih posod, ker lahko pride do poškodba emajlirane plasti.

Ko jo premikate po ogrevani površini, posodo vedno dvignite. NIKOLI ne potiskajte posode po stekleni površini, saj lahko to poškoduje površino, pečico ali dno izdelka.

Pri segrevanju na gorilniku prilagodite velikost plamena glede na površino dna posode. Pazite, da se plamen ne razširi na strani posode.

Nikoli ne postavljajte pokrova na vroč gorilnik.

Izdelek je primeren za pečico.

Postavite ga na priloženo stojalo, ne na dno pečice.

Izdelek ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.

Izdelek ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Če ročaj pokrova ni dobro pritrjen, ga ne uporabljajte, dokler ne privijete vijaka na pokrovu.

Ne dajajte mokrega mesa na vročo mast. Škropljenje maščobe na vročo kuhhalno površino lahko povzroči požar.

Pred prvo uporabo:

Odstranite embalažo. V posodi zavrite vodo 2-3 krat, nato pa posodo operite z vročo vodo in dodatkom blagega detergenta, da odstranite ostanke proizvodnje. Sperite z vodo in temeljito posušite.

Splošna uporaba:

Za uporabo litoželezne posode ni potrebna visoka temperatura, zato pazite, da ne kuhate ali pečete pri visokih temperaturah. Za vzdrževanje idealne temperature kuhanja uporabite srednjo in nizko temperaturo. Previsoke temperature lahko povzročijo slabe rezultate pri kuhanju ali pa se hrana prilepi na stene posode.

Med uporabo se bodo ročajji segreli, zato vedno premikajte posodo in pokrov z zaščitno rokavico.

Pazite, da izdelek ne segrejete prehitro. To bi lahko povzročilo poškodbe emajlirane plasti, ker se litoželezo širi hitreje kot emajl.

Ne postavljajte vročih posod na nezaščitene delovne površine.

Pokrov dvignite z ročajem. Ko odstranjujete pokrov s posode, ga dvignite pod kotom, da usmerite paro stran od sebe.

Izbokline na spodnji strani pokrova omogočajo, da se para, ki se kondenzira na pokrovu, enakomerno porazdeli po hrani, ki se pripravlja. Tako ostane hrana sočna in med kuhanjem ohrani naravni okus.

Emajlirana površina ni primerna za suho kuhanje. Vedno uporabite malo masla ali jedilnega olja in se prepričajte, da je dno popolnoma pokrito, preden segrejete lonec.

Čiščenje in hramba:

Pred čiščenjem počakajte, da se izdelek ohladi. **Nikoli ne potopite vročega izdelka v hladno vodo.** Temperaturni šok lahko poškoduje površino emajla in tudi odlitka.

Ta izdelek naj se pere le ročno. **Posode iz litega železa nikoli ne dajte v pomivalni stroj.**

Po vsaki uporabi posodo temeljito operite v vroči vodi z nekaj detergenta.

Ostanke suhe hrane je treba najprej zmečhati tako, da posodo napolnite s toplo vodo, nato pa jo odlijete. Za odstranjevanje suhih ostankov hrane uporabite neabrazivna čistila. Ne uporabljajte kovinskih ščetk ali blazinic za drgnjenje, saj to poškoduje emajlirano površino.

Posode ne spustite z višine, ker lahko izdelek poškodujete. Upoštevajte, da lahko padec ali močan udarec poškodujeta površino emajla.

Po čiščenju in pranju je bolje, da posodo temeljito obrišete in posušite s krpo, kot da pustite, da se odcedi in posuši.

Posod iz litega železa ne nalagajte eno na drugo brez zaščite. To lahko privede do prask in poškodb emajlirane površine. Med posode položite papir, da jih zaščitite med zlaganjem.

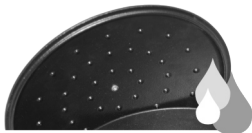
Hranite na suhem in dobro prezračenem mestu.

POZOR:

Posode ne smete potopiti v hladno vodo. Odlitek lahko počí.

Ravnanje z odpadki:

Izdelek je pakiran v okolju prijazno embalažo, ki jo lahko odstranite na lokalnih reciklažnih mestih. Za odstranjevanje starega izdelka se obrnite na lokalno komunalno podjetje ali podjetje za recikliranje.



Na dnu pokrova (pri loncih in ponvah) so izbokline, kjer se nabira kondenzirana para. Tako lahko pri pripravi hrane le-to enakomerno pražimo, zaradi česar je sočnejša in okusnejša.

Упутства за употребу

Пре употребе обавезно прочитајте ова Упутства за употребу и мере предострожности!

Увод:

Честитамо.

Куповином овог производа постали сте власник врло квалитетног посуђа од ливеног гвожђа. Упознајте се са својим новим посуђем и пажљиво прочитајте следећа упутства за употребу и безбедност. Сачувајте ова упутства.

Ако производ поклањате, обавезно га предајте уз постојећа упутства.

Намена:

Производ је намењен припреми хране. Намијењен је за плинске, електричне, индукционе и стаклокерамичке плоче за кување, као и за рерне до 240°C. Производ је намењен искључиво за приватну употребу.

Сигурност употребе:

Дршке ће се загрејати током употребе па увек користите заштитну рукавицу или крпу када померате посуду и поклопац.

Загрејано и вруће посуђе не стављајте на незаштићене радне површине. Користите подлошке отпорне на високе температуре.

Не остављајте без надзора посуђе током кухања, јер су могућа прегревања и оштећења.

Држите децу даље од врућег шпорета и посуђа.

Посуђе од емајлираног лијева постепено загревајте и постепено хладите. Услед пребрзог загревања на високе температуре, ливано гвожђе се брже шити од емајла, што може довести до оштећења и пуцања емајлираног слоја.

Не остављајте празно посуђе на плочи за кухање, јер су могућа оштећења емајлираног слоја.

Увек подигните посуду када ју премештате по загрејаној површини. Посуђе НИКАДА не гурајте по плочама стаклене површине јер то може да оштети плочу за кухање, пећницу или дно производа.

Приликом загријавања на горионику, прилагодите величину пламена према површини базе вашег посуђа. Пазите да се пламен не прошири уз бочне стране посуђа.

Никада не стављајте поклопац на врући горионик.

Производ је погодан за рерну. Ставите га на предвиђену решетку, а не на дно рерне.

Производ не користите у микроталасној пећници.

Производ није погодан за прање у машини за прање судова.

Ако је дршка поклопаца лабава, не користите га док не притегнете вијак на поклопцу.

Не стављајте мокро месо на врућу маст. Прскање масти на врелој плочи за кување може изазвати пожар.

Пре прве употребе:

Уклоните амбалажу. Прокувајте воду у посуду 2-3 пута, а затим посуду оперите врућом водом с додатком благог детерџента, да бисте уклонили све производне остатке. Исперите водом и темељито осушите.

Генерална употреба:

Водите рачуна да посуђе од ливеног гвожђа не захтева високе температуре за употребу, зато немојте кувати или пећи на високим температурама. Користите средње и ниске топлине за одржавање идеалне температуре кувања. Превисоке температуре могу узроковати лоше резултате кувања односно да се јело лепи на стенке посуђа.

Дршке ће се загрејати током коришћења, зато увек користите заштитну рукавицу приликом померања посуде и поклопца.

Припазите да се производ не загрева пребрзо. То би могло довести до оштећења емајлираног слоја јер се ливено гвожђе шири брже од емајла.

Загрејано вруће посуђе не стављајте на незаштићене радне површине.

За подизање поклопца користите дршку поклопца. Када уклањате поклопац са посуде подигните га под углом да усмерите пару од себе.

Избочине на доњој страни поклопца омогућавају да се пара која се кондензује на поклопцу равномерно распоређује по намирницама које се припремају. Тако намирнице током кувања остају сочне и задржавају природан укус.

Емајлирана површина није погодна за кување на суво. Увек користите мало путра или јестивог уља и побрините се да дно буде потпуно прекривено пре загревања лонца.

Чишћење и складиштење:

Пре чишћења сачекајте да се производ охлади. **Никада не потапајте врући производ у хладну воду.** Температурни удар може оштетити емајлирану површину, као и сам одливак.

Овај производ треба само ручно прати. **Никада не стављајте посуђе од ливеног гвожђа у машину за прање судова.**

Након сваке употребе посуђе темељито оперите у врућој води са мало детерџента.

Тврдокорне остатке хране најприје омекшајте држањем топле воде у посуди, а затим их уклоните. За тврдокорних флека користите неабразивна средства за чишћење. Уздржите се од употребе металних четки или јастучића за рибање јер ће то оштетити емајлирану површину.

Не испуштајте посуду и поклопац с висине јер то може оштетити производ. Имајте на уму да се емајлирана површина може оштетити услед пада или јаког удараца.

Након чишћења и прања боље је посуђе одмах темељито пребрисати и осушити крпом, него оставити да се оцеди и осуши.

Не слажите посуђе од ливеног гвожђа једно на друго без заштите. То може узроковати огреботине и оштећење емајлиране површине. Како бисте заштитили посуђе приликом слагања између поставите папир.

Производ чувајте на сувом и добро проветреном месту.

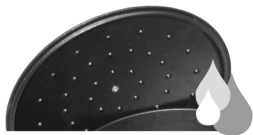
ОПРЕЗ:

Ливено посуђе не сме да се урања у хладну воду. Може доћи до пуцања одливка.

Управљање отпадом:

Производ је пакован у амбалажу која не угрожава околиш и која се може одложити на локалним рециклажним местима.

Обратите се локалном комуналном предузећу или рециклажном дворишту да бисте одложили стари производ.



На доњој страни поклопца (за лонце и шерпе) налазе се избочине на којима се скупља кондензована пара. На тај начин се током припреме храна равномерно динста, што је чини сочнијом и укуснијом.

Instrukcje użytkownika

Przed użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją i zasadami bezpieczeństwa!

Wstęp:

Gratulacje.

Kupując ten produkt, stałeś się właścicielem naczyń żeliwnych wysokiej jakości. Zapoznaj się z informacją o naczyniach, uważnie czytając poniższe instrukcje, dotyczące użytkowania i bezpieczeństwa.

Zachowaj tę instrukcję.

Jeśli przekazujesz produkt innym osobom, pamiętaj o przekazaniu go wraz z instrukcjami.

Przeznaczenie:

Produkt jest przeznaczony do przygotowywania potraw. Nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, indukcyjnych i szklano-ceramicznych oraz do piekarników o temperaturze do 240°C. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego.

Bezpieczne użytkowanie:

Podczas użytkowania uchwyty mogą się nagrzewać, dlatego zawsze podczas przenoszenia naczynia i pokrywy używaj rękawicy lub ściereczki.

Nigdy nie stawiaj gorących naczyń na niezabezpieczonych powierzchniach roboczych. Używaj podkładek żaroodpornych.

Nie zostawiaj naczyń bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ możliwe jest przegrzanie się, które może doprowadzić do uszkodzenia.

Nie dopuszczaj dzieci do gorących kuchenek i naczyń.

Żeliwne naczynia muszą być podgrzewane i schładzane stopniowo. Łane żeliwo ściera się szybciej niż emalia, a z powodu przegrzania do wysokich temperatur może prowadzić do uszkodzenia i pęknięcia warstwy.

Nie pozostawiaj pustych naczyń na kuchence, ponieważ możliwe jest uszkodzenie warstwy.

Zawsze podnoś naczynie podczas przesuwania jej po rozgrzanej powierzchni. NIGDY nie przesuwaj naczyń na szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni, piekarnika lub dna produktu.

Podczas podgrzewania na palniku dostosuj wielkość płomienia do powierzchni dna naczynia. Uważaj, aby ogień nie wychodził poza ścianki naczyń.

Nigdy nie kładź pokrywy na gorącym palniku.

Produkt nadaje się do stosowania w piekarniku.

Umieść go na przewidzianym w tym celu ruszcie, lecz tylko nie na dnie piekarnika.

Nie wolno używać w kuchenke mikrofalowej.

Nie wolno zmywać w zmywarce.

W przypadku gdy uchwyt pokrywy jest poluzowany, nie używaj go, dopóki nie dokręcisz śruby.

Nie wkładaj mokrego mięsa na gorący tłuszcz. Rozbryzgiwanie tłuszczu na gorącej powierzchni do gotowania może spowodować pożar.

Przed pierwszym użyciem:

Zdejmij opakowanie. Zagotuj wodę w misce 2-3 razy, a następnie umyj naczynie gorącą wodą, dodając łagodny płyn w celu osunięcia wszelkich pozostałości poprodukcyjnych. Splucz wodą i dokładnie wysusz.

Zastosowanie ogólne:

Naczynia żeliwne nie wymagają stosowania wysokiej temperatury podczas użytkowania, dlatego nie należy gotować ani piec w wysokich temperaturach. Należy używać średniego i niskiego ognia w celu stosowania optymalnej temperatury gotowania. Zbyt wysoka temperatura może spowodować niedogotowanie się albo przywieranie potraw do ścianek naczyń.

Podczas użytkowania uchwytów mogą się nagrzewać, dlatego zawsze podczas przenoszenia naczynia i pokrywy używaj rękawicy.

Należy uważać, aby nie podgrzewać produktu zbyt szybko. Może to doprowadzić do uszkodzenia warstwy emaliowanej, ponieważ żelwo rozszerza się szybciej niż emalia.

Nigdy nie stawiaj gorących naczyń na niezabezpieczonych powierzchniach roboczych.

Do podnoszenia pokrywy należy używać uchwytu. Aby uniknąć poparzenia parą podczas zdejmowania pokrywy z patelni należy podnieść ją pod kątem.

Wypukłości na spodzie pokrywy umożliwiają równomierne rozprowadzenie pary wodnej, skraplającej się na pokrywie, w czasie gotowania potrawy. Dzięki temu potrawy pozostają soczyste i zachowują swój naturalny smak.

Powierzchnia w tym naczyniu nie nadaje się do gotowania na sucho. Zawsze używaj odrobiny masła lub oleju, oraz upewnij się przed podgrzaniem naczynia, że jego dno jest całkowicie pokryte.

Czyszczenie i przechowywanie:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać, aż produkt ostygnie. **Nigdy nie zanurzaj gorący produkt w zimnej wodzie.** Szok termiczny może uszkodzić powierzchnię emalii, a także odlew.

Naczynie należy myć wyłącznie ręcznie. **Nigdy nie wkładaj naczyń żeliwnych do zmywarki.**

Po każdym użyciu należy dokładnie umyć naczynia w gorącej wodzie płynem.

Zaschnięte resztki potraw należy najpierw zmiękczyć, trzymając w naczyniu ciepłą wodę, a następnie usunąć. Do usuwania pozostałości potraw należy używać nieściernych środków czyszczących. Nie wolno stosować metalowych szczotek lub drapaczek do szorowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

Nie rzucaj naczynia z wysokości, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu. Zwróć uwagę, że powierzchnia emaliowana może ulec uszkodzeniu w wyniku upadku lub silnego uderzenia.

Po wyczyszczeniu i umyciu należy dokładnie wytrzeć i osuszyć naczynie ściereczką, samodzielne wyschnięcie nie jest zalecane.

Nie należy stawiać naczyń żeliwnych jedno na drugim bez zabezpieczenia. Może to spowodować zadrapania i uszkodzenia powierzchni emaliowanej. Umieść papier pomiędzy naczyniami, aby chronić je podczas układania w stos.

Produkt należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

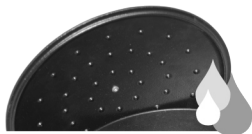
PAMIĘTAJ:

Naczynia żeliwne nie wolno zanurzać w zimnej wodzie. Odlew może pęknąć.

Gospodarka odpadami:

Produkt pakowany jest w opakowania przyjazne dla środowiska, które mogą być utylizowane w lokalnych punktach recyklingu.

W celu pozbycia się zużytego produktu należy skontaktować się z lokalnym zakładem utylizacji lub punktem recyklingu.



Na dnie pokrywy (przy garnkach i patelniach), znajdują się wypustki, w których zbiera się skroplona para. Pozwala to na równomierne podsmażenie potrawy podczas przygotowywania, dzięki czemu jest bardziej soczysta i smaczniejsza.

Упатство за употреба

Прочитајте ги овие инструкции и мерки за претпазливост пред употреба!

Вовед:

Честитки.

Со купување на овој производ, станавте сопственик на висококвалитетни садови за јадење од леано железо. Запознајте се со садовите со внимателно читање на следните инструкции за користење и безбедност.

Зачувајте ги овие инструкции.

Ако го даде производот на други луѓе, осигурајте се да им го дадете со постоечкото упатство.

Функција:

Овој производ е наменет за подготвување на храна. Наменет е за рингли за готвење на плин, струја, индукциски и стаклокерамички, и за рерни до 240°C. Овој производ е наменет исклучиво за приватна употреба.

Безбедност при користење:

Рачките ќе станат многу топли за време на употребата, затоа секогаш носете ракавици или крпа кога ќе ја преместувате чинијата или капакот.

Не ги ставајте топлиите садови врз незаштитени површини. Користете подлога отпорна на топлина.

Не ги оставајте садовите без надзор за време на готвењето, бидејќи може да се прегреат или оштетат.

Децата да се држат подалеку од топлиите рерни и садови.

Постепено загревајте ги емајлираните садови од леано железо и постепено ладете ги. Леаното железо се загрева побрзо од емајлот, а поради прегревање на високи температури може да доведе до оштетување и пукање на емајлираниот слој.

Не оставајте празни садови на местото за готвење бидејќи слојот од емајл може да се оштети.

Секогаш кревајте ја тавата кога ја преместувате на загреана површина. НИКОГАШ не ги туркајте садовите на стаклената површина бидејќи тоа може да ја оштети површината, рерната или дното на производот.

При загревање на горилник, прилагодете ја големината на пламенот според површината на основата на садот за готвење. Внимавајте пламенот да не се шири по страните на садот.

Никогаш не го ставајте на капакот на загреана ригнла.

Производот може да се користи во рерна.

Ставете го на предвидената решетка, а не на дното на рерната.

Не го користете производот во микробранова печка.

Производот не е безбеден за машини за миење садови.

Ако рачката на капакот е лабава, не користете ја додека не ја затегнете завртката на капакот.

Не ставајте влажно месо на топла маст. Прскање на маснотии врз топла површина за готвење може да предизвика пожар.

Пред првата употреба:

Отстранете го пакувањето. Варете вода во сад 2-3 пати, а потоа измијте го садот со топла вода и додадете малку детергент за да ги отстраните остатоците од производството. Исплакнете го со вода и исушете го темелно.

Општа употреба:

На садовите од леано железо не им е потребна висока температура за употреба, затоа осигурајте се дека не готвите или печете на високи температури. Користете средна и ниска топлина за да одржите идеална температура за готвење. Превисоки температури можат да предизвикаат лоши резултати при готвењето или храната да се залепи на страните од садовите.

Рачките ќе се вжештат за време на употребата, затоа секогаш користете заштитна ракавица кога ги поместувате садот и капакот.

Внимавајте да не го загреете производот премногу брзо. Ова може да доведе до оштетување на емајлираниот слој бидејќи леаното железо се шири побрзо од емајлот.

Не ги ставајте топлиите садови врз незаштитени површини.

Користете ја рачката на капакот за да ги подигнете. Кога ќе го отстранувате капакот од тавата, кренете го под агол за да ја насочите пареата настрана од вас.

Испакнатините на долната страна на капакот овозможуваат рамномерно распределување на кондензацијата на пареата на капакот низ храната што се подготвува. Ова ја прави храната сочна и го задржува природниот вкус за време на готвењето.

Емајлираната површина не е погодна за суво готвење. Секогаш користете малку путер или масло за јадење и проверете дали дното е целосно покриено пред да го загреете садот.

Чистење и складирање:

Почекајте производот да се олади пред да го чистите. **Никогаш не го потопувајте топлиот производ во ладна вода.** Температурниот шок може да ја оштети површината на емајлот, како и самата леена површина.

Овој производ треба да се мие само рачно. **Никогаш не ставајте садови од леано железо во машина за миење садови.**

Темелно измијте ги садовите во топла вода со малку детергент по секоја употреба.

Остатоците од сува храна прво треба да се омекнат со оставање на топла вода во садот и потоа да се отстранат. Користете не-абразивни средства за чистење за да ги отстраните остатоците од сува храна. Воздржете се од употреба на метални четки или перничина за чистење бидејќи тоа ќе ја оштети емајлираната површина.

Не испуштајте го садот од висина бидејќи тоа може да го оштети производот. Површината на емајлот може да биде оштетена од пад или јак удар.

Откако ќе го исчистите и измиете, подобро е темелно да го избришете и исушите садот со крпа отколку да го оставите да се исцеди и исуши.

Не ги ставајте садовите од леано железо еден врз друг без заштита. Ова може да предизвика гребаници и да ја оштети емајлираната површина. Ставете хартија помеѓу садовите за да ги заштитите при редување.

Производот да се чува на суво и добро проветрено место.

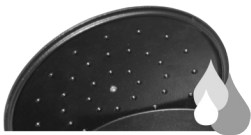
ВНИМАНИЕ:

Леаните садови не смеат да се потопуваат во ладна вода. Лиенењето може да пукне.

Како да го отстраните производот:

Производот е спакуван во еколошко пакување што може да се отстрани во некој од локалните пунктови за рециклирање.

Контактирајте ја вашата локална комунална компанија или отпад за рециклирање за да го отстраните стариот производ.



На дното на капакот (кај теџериња и тави), се наоѓаат испакнатини каде што се собира кондензираната пара. Ова овозможува храната рамномерно да се испржи за време на подготовката, правејќи ја посочна и повкусна.

Pokyny k používaniu

Pred použitím si prečítajte tieto pokyny a opatrenia!

Úvod:

Gratulujeme.

Nákupom tohto produktu ste sa stali majiteľom riadu z liateho železa. Dôkladne sa zoznámte s vašim riadom a prečítajte si tieto pokyny k používaniu a bezpečnostné pokyny.

Tieto pokyny si uschovajte.

Ak poskytnete produkt inej osobe, nezabudnite k nemu priložiť aj tieto pokyny.

Účel:

Produkt je určený na prípravu jedla. Je určený pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky na varenie, a pre rúry do 240°C. Produkt je určený iba na súkromné použitie.

Bezpečné používanie:

Počas používania budú rúčky horúce, preto vždy pri prenášaní misky a pokrývky používajte ochranné rukavice alebo látku.

Horúci riad nedávajte na nechránené pracovné povrchy. Používajte podložky odolné voči teplu.

Počas varenia nenechávajte riad bez dozoru, pretože hrozí riziko prehriatia a poškodenia.

Zabráňte, aby sa deti dostali do kontaktu s horúcim riadom a sporákom.

Smaltovaný riad z liateho železa zahrievajte a ochladzujte postupne. Liate železo sa rozpína rýchlejšie než smalt, a vplyvom prehrievania pri vysokej teplote to môže viesť k poškodeniu a prasknutiu smaltovanej vrstvy.

Prázdne riady nenechávajte na variči, pretože by to mohlo poškodiť smaltovanú vrstvu.

Pri hýbaní s panvicou na zahriatom povrchu ju vždy podvihnite. NIKDY netlačte riad na sklenený povrch, pretože by to mohlo poškodiť povrch, rúru alebo spodnú časť produktu.

Pri zahrievaní nad plameňom nastavte intenzitu plameňa podľa povrchu základne varnej dosky. Dajte pozor, aby sa plameň nerozšíril po stranách riadu.

Na horúci horák nikdy nedávajte pokrývku.

Produkt je vhodný pre rúru.

Umiestnite ho do pripraveného stojana, a nie na spodok rúry.

Produkt nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

Produkt nie je bezpečné používať v umývačke riadov.

Ak je rúčka pokrývky uvoľnená, nepoužívajte ju, až kým neutiahnete skrutku na pokrývke.

Na horúcu masť nedávajte mokré mäso. Vystreknutie masti na horúcom varnom povrchu môže spôsobiť oheň.

Pred prvým použitím:

Odstráňte baliaci materiál. Varte vodu v miske 2-3 krát, potom riad umyte horúcou vodou s jemným detergentom, a odstráňte všetky zvyšky z výroby. Opláchnite vodou a dôkladne vysušte.

Všeobecné používanie:

Riady na varenie z liateho železa nepotrebujú pri varení vysokú teplotu, preto zabezpečte, aby ste nevarili ani nepiekli na vysokej teplote. Používajte iba mierny alebo nízky ohrev pre udržanie ideálnej varnej teploty. Príliš vysoká teplota spôsobí zlé výsledky varenia alebo prilepenie jedla na steny riadu.

Počas používania budú rúčky horúce, preto vždy pri prenášaní misky a pokrývky používajte ochranné rukavice.

Produkt nezahrievajte príliš rýchlo. Mohlo by to viesť k poškodeniu smaltovanej vrstvy, pretože liate železo sa rozpína rýchlejšie než smalt.

Horúci riad nedávajte na nechránené pracovné povrchy.

Na zdvihnutie použite rúčku na pokrývke. Pri odnímaní pokrývky z riadu ju zdvihnite pod takým uhlom, aby para išla smerom od vás.

Výstupky na spodnej strane pokrývky umožňujú rovnomerné rozloženie kondenzovanej pary na pokrývke a distribúciu po celom varenom jedle, ktoré práve pripravujete. Vďaka tomu bude vaše jedlo šťavnaté a počas varenia si udrží svoju prirodzenú chuť.

Smaltovaný povrch nie je vhodný na suché varenie. Vždy použite trochu masla alebo jedlý olej, a pred zahriatím riadu sa uistite, že spodná časť je kompletne zakrytá.

Čistenie a skladovanie:

Pred umytím počkajte, kým produkt úplne vychladne. **Horúci produkt nikdy nenamočte v studenej vode.** Teplotný šok môže poškodiť smaltovanú vrstvu, a tiež samotné liate železo.

Produkt sa môže umývať iba ručne. **Riady z liateho železa nikdy nevkładajte do umývačky riadu.**

Riad po každom použití dôkladne umyte horúcou vodou s trochu detergentu.

Suché zvyšky jedla by sa mali najskôr zmäkčiť horúcou vodou v riade, a až potom odstrániť. Na odstránenie zaschnutých zvyškov jedla používajte neabrazívne čističe. Nepoužívajte žiadne kovové kefy ani drôtenky, pretože by to mohlo poškodiť smaltovaný povrch.

Zabráňte spadnutiu produktu z veľkej výšky, pretože by ho to mohlo poškodiť. Pozor: smaltovaný povrch sa môže poškodiť pri páde alebo silnom náraze.

Po vyčistení a umytí produkt radšej dôkladne utrite suchou utierkou, než aby ste ho mali nechať odkvapkať a nechať vyschnúť.

Neukładajte na seba riady z liateho železa bez ochranných podložiek. Môže to spôsobiť škrabance a poškodenie na smaltovanom povrchu. Medzi riady vložte papier, aby sa pri skladovaní ochránil ich povrch.

Produkt skladujte v suchej a dobre vetranej miestnosti.

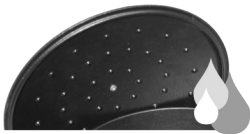
POZOR:

Riady z liateho železa sa nesmú ponárať do studenej vody. Vrstva liateho železa by mohla popraskať.

Nakładanie s odpadmi:

Produkt je zabalený v ekologickom balení, ktorý môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných bodov.

K likvidácii vášho starého produktu kontaktujte miestny úrad alebo recyklačnú spoločnosť.



Na spodnej časti veka (s hrncami a panvicami) sú výstupky, kde sa zhromažďuje kondenzovaná para. Vďaka tomu sa jedlo môže počas prípravy rovnomerne dusiť, čo je šťavnatejšie a chutnejšie.

Kasutusjuhend

Enne kasutamist lugege kindlasti neid juhiseid ja ettevaatusabinõusid!

Sissejuhatus:

Õnnitlused.

Ostes selle toote, olete saanud kõrge kvaliteediga malmnõude omanikuks. Tutvuge oma nõudega, lugedes hoolikalt järgmisi kasutus- ja ohutusjuhiseid.

Hoidke need juhised alles.

Pange need juhised kindlasti kaasa, kui toote kellelegi teisele edasi annate.

Eesmärk:

Toode on mõeldud toiduvalmistamiseks. See on mõeldud gaasi-, elektri-, induktioonpliidite ja klaaskeraamiliste pliitide ning kuni 240°C ahjude jaoks. Toode on mõeldud ainult isiklikuks kasutamiseks.

Kasutusohutus:

Käepidemed muutuvad küpsetamise ajal kuumaks, nii et kasutage kausi ja kaane liigutamisel pajakindaid või -lappi.

Ärge pange kuumi nõusid kaitsmata tööpindadele. Kasutage kuumaaluseid.

Ärge jätke nõusid küpsetamise ajal järelevalveta, muidu võivad need üle kuumeneda või kahjustada saada.

Hoidke lapsed eemal kuumadest ahjudest ja nõudest.

Kuumutage ja jahutage emailitud malmist nõusid järk-järgult. Malm soojeneb kiiremini kui email ja kõrgetel temperatuuridel ülekuumenemine võib tekitada emailkihil kahjustusi ja mörasid.

Ärge jätke tühje nõusid toiduvalmistusalale, kuna nii võib emailkiht kahjustuda.

Tõstke alati panni, kui kuumutatud pinda liigutate. ÄRGE pange nõusid klaaspinnale, kuna see võib kahjustada nii pinda, ahju kui ka toote põhja.

Kui kuumutate põletil, siis reguleerige leegi suurust vastavalt teie kööginõu põhja pinnale. Olge ettevaatlik ja ärge laske leegil levida mööda nõude külgi.

Ärge pange kuumale põletile kaant peale.

Toode sobib ahjus kasutamiseks.

Asetage see ettenähtud restile, mitte ahju põhjale.

Ärge kasutage seda toodet mikrolaineahjus.

Toode ei sobi nõudepesumasinasse.

Kui kaane käepide on lahti, siis pingutage enne kasutamist kaane kruvi.

Ärge pange märga liha kuumale rasvale. Rasva pritsimine kuumal küpsetuspinnal võib tekitada tulekahju.

Enne esimest kasutamist:

Eemaldage pakend. Keeda kausis vett 2-3 korda, seejärel peske nõusid kuuma vee ja õrna pesuvahendiga, et eemaldada võimalikud tootmisjäädgid. Loputage veega ja kuivatage hoolikalt.

Üldine kasutus:

Malmist kööginõud ei vaja kasutamiseks kõrget temperatuuri, nii et ärge keetke ega küpsetage kõrget temperatuuril. Ideaalse temperatuuri hoidmiseks kasutage keskmist ja madalat kuumust. Liiga kõrge temperatuur võib kaasa tuua halvad küpsetustulemused või toidu kleepumise nõude seintele.

Käepidemed muutuvad kasutamise ajal kuumaks, nii et kasutage kausi ja kaane liigutamisel pajakindaid.

Vaadake, et te toodet liiga kiiresti ei kuumuta. See võib põhjustada emaili kahjustumist, kuna malm paisub kiiremini kui email.

Ärge pange kuumi nõusid kaitsmata tööpindadele.

Kasutage tõstmiseks kaane käepidet. Kui kaant pannilt eemaldate, siis tõstke seda nurga all, et aur liiguks teist eemale.

Tänu kaane alumisel poolel olevatele eenditele jaotub kaanel kondenseeruv aur ühtlaselt üle kogu valmistatava toidu. Nii jääb toit mahlane ja küpsetamise ajal säilib selle loomulik maitse.

Emailitud pind ei sobi kuivküpsetuseks. Kasutage alati natuke võid või toiduõli ja vaadake, et poti põhi oleks enne kuumutamist täielikult kaetud.

Puhastamine ja hoiustamine:

Enne puhastamist oodake, kuni toode on jahtunud. **Ärge kunagi kastke kuuma toodet külma vette.** Temperatuurisokk võib kahjustada nii emailpinda kui ka malmi.

Seda toodet tohib pesta ainult käsisitsi. **Ärge kunagi pange malmnõusid nõudepesumasinasse.**

Pärast iga kasutamist peske nõusid hoolikalt vähese pesuvahendiga kuumas vees.

Kuivi toidujääke tuleks enne eemaldamist pehmendada, hoides nõusid sooja vee all. Eemaldage kuivad toidujäägid mitteabrasiivse vahendi abil. Ärge kasutage metallharju ega küürimislappe, kuna need kahjustavad emailpinda.

Ärge pillake nõusid maha, kuna see võib toodet kahjustada. Pange tähele, et kukkumine või tugev löök võib emailpinda kahjustada.

Pärast puhastamist ja pesemist on parem nõusid rätikuga kuivatada kui lasta neil nõrguda ja ise kuivada.

Ärge asetage malmnõusid ilma kaitsekihita üksteise peale. Nii võivad emailpinnale tekkida kriimustused ja kahjustused. Asetage nõude vahele paber, et neid virnastamisel kaitsta.

Hoiustage toodet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas.

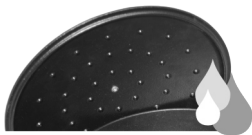
ETTEVAATUST:

Malmnõusid ei tohi külma vette kasta. Malm võib praguneda.

Jäätmehooldus:

Toode on pakendatud keskkonnasäästlikku pakendisse, mille saab kõrvaldada kohalike kogumispunktide kaudu.

Vana toote kõrvaldamiseks pöörduge kohaliku kommunaalteenuse või ringlussevõtutehase poole.



Kaane all on (pottidel ja pannidel) väljaulatuvad osad, kuhu kondenseerunud aur koguneb. See võimaldab toidul valmistamise ajal ühtlaselt haududa ning toit saab mahlasem ja maitavam.

Assicurarsi di leggere queste istruzioni e precauzioni prima dell'uso!

HR
EN
DE
CS
SI
RS
PL
MK
SK
EE
IT
FR
ES
RU
BG
EL
RO
AL
SV
FI

Introduzione:

Congratulazioni.

Acquistando questo prodotto, sei diventato il proprietario di una pentola in ghisa di altissima qualità. Acquisisci familiarità con le nuove pentole leggendo attentamente le seguenti istruzioni per il loro utilizzo in tutta sicurezza.

Se date il prodotto ad altre persone, consegnatelo con le istruzioni esistenti.

Scopo:

Il prodotto è destinato alla preparazione dei cibi. È consigliato per le cucine con fornelli a gas, elettrici, a induzione e in vetroceramica, inoltre per forni fino a 240°C.

Il prodotto è inteso solo per uso privato.

Sicurezza d'uso:

Le maniglie si surriscaldano durante l'uso, quindi utilizzare sempre un guanto o un panno protettivo quando si sposta la ciotola e il coperchio.

Non collocare utensili caldi o bollenti su superfici di lavoro non protette. Usa rondelle resistenti al calore.

Non lasciare i piatti incustoditi durante la cottura, poiché sono possibili surriscaldamenti e danni.

Tenere i bambini lontani da stufe e utensili caldi.

Riscaldare gradualmente la pentola in ghisa smaltata e raffreddarla gradualmente. A causa del surriscaldamento dovuto alle alte temperature, la ghisa cuoce più velocemente dello smalto, il che può causare danni e screpolature allo strato dello smalto.

Non lasciare stoviglie vuote sul piano di cottura, poiché è possibile danneggiare lo strato di smalto.

Sollevare sempre la padella quando ci si sposta su una superficie riscaldata. Non spingere **MAI** le stoviglie sulla superficie del vetro, poiché ciò potrebbe danneggiare il piano cottura, il forno o il fondo del prodotto.

Quando si riscalda su un fornello, regolare la dimensione della fiamma in base allo spessore della superficie alla base della pentola. Fare attenzione a non diffondere la fiamma lungo i lati delle stoviglie. Non mettere mai il coperchio su un fornello caldo.

Il prodotto è adatto al forno. Posizionalo sulla griglia in dotazione, non sul fondo del forno.

Non utilizzare il prodotto in un forno a microonde.

Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.

Se la maniglia del coperchio è allentata, non utilizzarla fino a quando non si stringe la vite sul coperchio.

Non mettere la carne bagnata sul grasso caldo. Spargere grasso su un piano di cottura caldo può provocare un incendio.

Avvertenze prima dell'uso:

Rimuovere l'imballaggio. Far bollire l'acqua in una ciotola 2-3 volte, quindi lavare il piatto con acqua calda con l'aggiunta di un detergente delicato, per eliminare eventuali residui di produzione.

Risciacquare con acqua e asciugare accuratamente.

Uso generale:

Fare attenzione perché le pentole in ghisa non richiedano temperature elevate per l'uso, quindi non cuocere a temperature troppo alte. Usa una fiamma media e/o bassa per mantenere una cottura ideale.

Temperature troppo elevate possono causare risultati di cottura scadenti o far sì che il cibo si attacchi alle pareti delle stoviglie.

Le maniglie si surriscaldano durante l'uso, quindi usa sempre un guanto protettivo quando sposti la ciotola e il coperchio.

Fare attenzione che il prodotto non si scaldi troppo velocemente. Ciò potrebbe danneggiare lo strato dello smalto perché la ghisa si espande più velocemente di esso.

Non collocare utensili caldi o bollenti su superfici di lavoro non protette.

Utilizzare la maniglia del coperchio per sollevare il coperchio. Quando rimuovi il coperchio dalla padella, sollevalo inclinandolo per dirigere il vapore lontano da te.

Le sporgenze sul lato inferiore del coperchio consentono di distribuire uniformemente il vapore, che si condensa sul coperchio, sopra tutto il cibo in preparazione; questo consente di mantenere il cibo succoso durante la cottura conservandone il suo gusto naturale.

La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Usa sempre un po' di burro o olio alimentare e assicurati che il fondo sia completamente coperto prima di riscaldare la pentola.

Pulizia e conservazione:

Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. **Non immergere mai un prodotto caldo in acqua fredda.** Lo shock termico può danneggiare la superficie smaltata e la fusione stessa.

Questo prodotto deve essere lavato solo a mano. Non mettere mai stoviglie stampate in lavastoviglie.

Dopo ogni utilizzo, lavare accuratamente le stoviglie in acqua calda con un po' di detersivo.

Gli avanzi di cibo ostinati vengono prima ammorbiditi mantenendo l'acqua calda in una ciotola e poi rimossi. In caso di macchie persistenti, utilizzare detergenti non abrasivi. Evita di usare spazzole metalliche o spugnette per strofinare poiché danneggerebbero la superficie smaltata.

Non far cadere il contenitore e il coperchio dall'alto in quanto ciò potrebbe danneggiare il prodotto.

Notare che la superficie smaltata può essere danneggiata da una caduta o da un forte impatto.

Dopo la pulizia e il lavaggio, è meglio asciugare bene le stoviglie subito con un panno, piuttosto che lasciarle sgocciolare e asciugare.

Non impilare le stoviglie per asciugarle l'una sull'altra senza protezione. Ciò può causare graffi e danni alla superficie smaltata. Per proteggere i piatti durante l'impilamento, posizionare la carta in mezzo. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

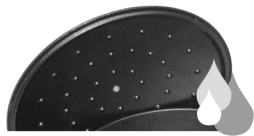
ATTENZIONE:

Gli utensili in ghisa non devono essere immersi in acqua fredda. La fusione potrebbe rompersi.

Gestione dei rifiuti:

Il prodotto è confezionato in imballaggi ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite i punti di riciclaggio locali.

Contattare la società di servizi locali o il centro di riciclaggio per smaltire il vecchio prodotto.



Nella parte inferiore del coperchio (su pentole e padelle), ci sono delle sporgenze dove si raccoglie il vapore condensato. Questo permette al cibo di soffriggere uniformemente durante la preparazione, il che lo rende più succoso e gustoso.

Notice d'utilisation

Bien lire la notice d'utilisation et les mises en garde avant la première utilisation !

Introduction:

Avant tout,

nous tenons à vous remercier pour l'achat de votre ustensile en fonte de qualité. Pour son utilisation optimale nous vous invitons à lire attentivement les instructions d'utilisation et de sécurité qui suivent.

Gardez la notice d'utilisation

Si vous offrez l'ustensile alors bien penser à joindre la notice d'utilisation

Fonction:

Le produit est prévu pour la cuisson alimentaire. Il est prévu pour de la cuisson au gaz, électrique, à induction, la vitrocéramique, le four jusqu'à 240°C. Uniquement à usage privé.

Sécurité en cours d'utilisation:

La poignée deviendra chaude lors de l'utilisation. Utilisez donc un gant anti chaleur ou bien un torchon lorsque vous déplacez l'ustensile.

Ne pas le poser sur des surfaces non prévues et protégées pour les fortes chaleurs. Utiliser un dessous de plat.

Ne laissez pas votre ustensile sans surveillance lors de la cuisson afin d'éviter toute détérioration due à la surchauffe.

Éloignez les enfants de la plaque chauffante et de l'ustensile chaud.

L'ustensile en fonte émaillée doit être chauffé ou refroidi progressivement. S'il est chauffé brusquement cela peut provoquer des éclats de la couche d'émail.

Ne pas laisser l'ustensile trop chauffer sans aliments car cela peut endommager la couche d'émail.

Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez d'une plaque à une autre plaque chauffante.

Ne jamais pousser l'ustensile sur les plaques chauffantes en verre ou sur surfaces en verre, pour ne pas

les rayer. Adapter la zone de chauffe au diamètre de l'ustensile.

Les flammes ne doivent pas passer au dessus des cotés de l'ustensile.

Ne jamais l'utiliser en tant que couvercle pour un autre plat.

L'ustensile est prévu pour une utilisation dans le four mais toujours posé sur une grille.

Ne pas utiliser dans un micro onde.

L'ustensile ne se lave pas au lave vaisselle.

Si le bouton du couvercle ne tient pas fermement alors serrer le boulon jusqu'à ce qu'il serre fermement.

Ne jamais poser de viande trempée sur de l'huile chaude car les projections d'huile pourraient provoquer un début d'incendie

Avant la première utilisation:

Enlever l'emballage. Faites bouillir de l'eau dans un bol 2-3 fois, puis laver l'ustensile à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, le rincer à l'eau et l'essuyer à l'aide d'un torchon sec.

L'utilisation au quotidien:

L'ustensile en fonte ne nécessite pas une chauffe à haute température. Régler à basse ou moyenne température pour une cuisson idéale.

Une température trop haute peut saisir les aliments trop fortement sur la surface de l'ustensile.

La poignée durant son utilisation deviendra chaude donc utilisez systématiquement un gant anti chaleur lors du déplacement du couvercle ou bien du récipient.

Surveillez à ce que l'ustensile ne chauffe pas brusquement car la dilatation de l'émail et de la fonte n'est pas corrélée.

Ne pas poser l'ustensile chaud sur des surfaces non protégées ou prévues à cet effet.

Pour soulever le couvercle utilisez le bouton. Lorsque vous soulever le couvercle du récipient toujours le faire en le penchant d'un côté afin que vous soyez protégé de la vapeur chaude.

Les reliefs sur la base du couvercle permettent que la vapeur qui condense sur le couvercle retourne dans le récipient et sur les aliments qui y sont contenus. Cela permet de garder tout le gout des aliments et les maintenir tendres notamment les viandes.

La surface émaillée n'est pas prévue pour une cuisson à sec. Toujours utiliser du beurre ou une huile végétale et vérifiez que le fond soit recouvert avant de chauffer l'ustensile.

Entretien et stockage:

Toujours laver l'ustensile une fois qu'il est froid. **Ne jamais passer l'ustensile chaud sous de l'eau froide**

Le choc thermique peut abimer la couche d'émail tout comme l'intégrité de l'ustensile.

Cet ustensile doit être lavé à la main. Ne jamais le laver dans un lave vaisselle.

Après chaque utilisation le laver à l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Pour les aliments saisis sur la surface, les faire tremper dans de l'eau chaude et les essuyer ensuite. Si des résidus persistent ne surtout pas utiliser d'éponge abrasive ou de brosse métallique qui abimeraient la surface émaillée. Répétez l'opération de trempage à l'eau chaude.

Ne lachez pas l'ustensile car sa chute peut casser la fonte tout comme l'émail peut s'abimer lors d'une chute ou bien un choc violent.

Après avoir lavé l'ustensile, le sécher à l'aide d'un torchon et donc ne pas le laisser sécher sur un égouttoir.

Ne stocker pas les deux parties de l'ustensile l'une sur l'autre sans protection car cela peut provoquer des rayures voir des éclats de l'émail. Une feuille de papier suffira à bien les protéger.

Stocker le dans un panier ventilée au sec.

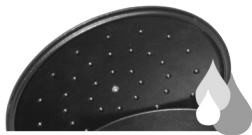
ATTENTION:

Les ustensiles en fonte lorsqu'ils sont chauds ne doivent pas être exposés à de l'eau froide, car cela peut provoquer la fissure de l'ustensile.

Vertues écologiques:

L'ustensile est emballé avec des matières totalement recyclables localement.

Pour le recyclage de l'ustensile vous referez aux législations locales sachant que le fonte est 100% recyclable.



Au bas du couvercle (pour les casseroles et les poêles), il y a des protubérances où la vapeur condensée est recueillie. Cela permet de faire sauter uniformément les aliments pendant la préparation, ce qui les rend plus juteux et plus savoureux.

Instrucciones de uso

Asegúrese de leer estas instrucciones y medidas de precaución antes de utilizar el producto.

Enhorabuena:

Al adquirir este producto, se ha convertido en el propietario de un utensilio de hierro fundido de alta calidad. Familiarícese con el producto leyendo atentamente las siguientes instrucciones de uso y seguridad.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro.

Si ofrece el producto a otras personas, asegúrese de entregarlo con el manual de instrucciones existente.

Uso:

El producto está destinado a la preparación y elaboración de alimentos. Está previsto para placas de gas, eléctricas, de inducción y vitrocerámicas para cocinar, y para hornos de hasta 240°C. El producto está destinado exclusivamente al uso privado.

Medidas de seguridad:

Las asas de la olla se calientan durante su uso, por lo que siempre hay que utilizar un guante o paño de protección al mover el recipiente y la tapa.

No coloque los platos calientes en superficies de trabajo sin protección. Utilice soportes resistentes al calor.

No deje el utensilio sin vigilancia durante la cocción, ya que es posible que se sobrecaliente y se dañe. Mantenga a los niños alejados de la cocina y de la olla caliente.

Caliente gradualmente la olla de hierro fundido esmaltado y enfríela progresivamente. El hierro fundido se calienta más rápido que el esmalte, y debido al sobrecalentamiento a altas temperaturas puede provocar daños y agrietamiento de la capa de esmalte.

No deje el recipiente vacío en el punto de cocción, ya que se puede dañar la capa de esmalte.

Levante siempre la olla cuando se mueva sobre una superficie calentada. NUNCA deslice la olla sobre la superficie de cristal, ya que podría dañar la superficie, el horno o el fondo del recipiente.

Al calentar en un fogón, ajuste el tamaño de la llama de acuerdo con la superficie de la base de su olla.

Tenga cuidado que no se extienda la llama por los lados del utensilio

Nunca ponga la tapa sobre un quemador caliente.

El producto es apto para el horno.

Colóquelo en la rejilla prevista, no en el fondo del horno.

No utilice el utensilio en un horno microondas.

El producto no es apto para el lavavajillas.

Si el asa de la tapa está suelta, no la utilice hasta que apriete el tornillo de la misma

No coloque la carne húmeda sobre la grasa caliente. Las salpicaduras de grasa sobre una superficie de cocción caliente pueden provocar un incendio.

Antes del primer uso:

Retire el embalaje. Hierva agua en un recipiente 2-3 veces, luego lave el recipiente y la tapa con agua caliente y añadiendo un detergente suave para eliminar cualquier residuo de fabricación. Aclarar con agua abundante y secar bien.

Utilización general:

Los utensilios de cocina de hierro fundido no requieren altas temperaturas para su uso, por lo que debe asegurarse de no cocinar u hornear a altas temperaturas. Utilice un fuego medio y bajo para mantener una temperatura de cocción ideal. Las temperaturas demasiado elevadas pueden tener como consecuencia unos resultados de cocción deficientes o que los alimentos se peguen a las paredes de la olla.

Las asas se calientan durante el uso, así que utilice siempre un guante de protección al mover el recipiente y la tapa.

Tenga cuidado de no calentar el utensilio demasiado rápido. Esto podría dañar la capa del esmalte porque el hierro fundido se dilata más rápido que el esmalte.

No coloque la olla caliente sobre superficies de trabajo no protegidas.

Utilice siempre el asa de la tapa para levantarla. Cuando retire la tapa de la olla, levántela con ángulo para dirigir el vapor lejos de usted.

La convexidad de la parte inferior de la tapa permite que la condensación del vapor se distribuya uniformemente en el interior del por la comida que se está preparando. Esto mantiene los alimentos jugosos y conserva su sabor natural durante la cocción.

La superficie esmaltada no es adecuada para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite comestible y asegúrese de que el fondo esté completamente cubierto antes de calentar la olla.

Limpieza y almacenamiento:

Espere a que el producto se enfríe antes de limpiarlo. **Nunca sumerja el utensilio caliente en agua fría.** El choque de temperaturas puede dañar la superficie del esmalte, así como la propia pieza de fundición.

Este producto sólo debe lavarse a mano. **Nunca laven la olla de hierro fundido en el lavavajillas.** Lave la olla en agua caliente con un poco de detergente después de cada uso.

Los restos de comida seca deben ablandarse primero introduciendo agua caliente en la olla y posteriormente retirarlos. Utilice productos no abrasivos para eliminar los restos de comida seca. No utilice cepillos metálicos ni esponjas abrasivas, ya que se dañará a la superficie esmaltada.

No deje caer el plato desde una altura, ya que podría dañar el producto. Tenga en cuenta que la superficie esmaltada puede dañarse por una caída o un fuerte impacto.

Después de limpiarla y lavarla, es mejor secar bien la vajilla con un paño que dejarla escurrir y secarse sola.

No coloque los platos de hierro fundido unos encima de otros sin protección. Esto puede provocar rasguños y daños en la superficie esmaltada. Coloque papel entre los platos para protegerlos al apilarlos.

Guárdela en un lugar seco y bien ventilado.

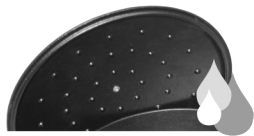
AVISO Y PRECAUCIÓN:

Los utensilios no deben sumergirse en agua fría ya que la fundición podría fisurarse.

Gestión de embalajes:

El producto está empaquetado en un embalaje ecológico que puede ser reciclado en los puntos de reciclaje habituales y previstos de su localidad.

Póngase en contacto con su compañía local de servicios o con un centro de reciclaje para deshacerse del utensilio antiguo.



En la parte inferior de la tapa (de ollas y sartenes), hay salientes donde se acumula el vapor condensado. Esto permite que la comida se saltee uniformemente durante la preparación, lo que la hace más jugosa y sabrosa.

Руководство по эксплуатации

Обязательно прочтите эти инструкции и меры предосторожности перед использованием!

Введение:

Поздравляем.

Приобретая данный товар, вы становитесь обладателем качественной чугунной посуды. Ознакомьтесь с посудой, внимательно прочитав следующие инструкции по эксплуатации и технике безопасности.

Сохраните это руководство.

Если Вы передаете продукт другим людям, убедитесь, что Вы передаете его с данным руководством.

Цель:

Продукт должен использоваться для приготовления еды. Изделие предназначено для газовых, электрических, индукционных и стеклокерамических конфорок для приготовления пищи, а также для духовок температурой до 240°C. Изделие предназначено только для частного использования.

Безопасное использование:

Во время использования ручки нагреваются, поэтому всегда используйте защитные перчатки или ткань при перемещении чашки или крышки.

Не ставьте горячую посуду на незащищенные рабочие поверхности. Используйте термостойкие прокладки.

Не оставляйте посуду без присмотра во время готовки, так как возможен ее перегрев и повреждение. Держите детей подальше от горячих плит и посуды.

Постепенно нагрейте эмалированную чугунную посуду и постепенно охладите ее. Чугун остывает быстрее, чем эмаль, и из-за перегрева до высоких температур может привести к повреждению и растрескиванию эмалевого слоя.

Не оставляйте пустую посуду на кухонном столе, так как возможно повреждение эмалевого слоя.

Всегда приподнимайте кастрюлю при движении по нагретой поверхности. НИКОГДА не толкайте посуду на стеклянную поверхность, так как это может повредить поверхность, духовку или дно изделия.

При нагревании на конфорке отрегулируйте размер пламени в соответствии с размером поверхности дна вашей посуды. Будьте осторожны, чтобы пламя не распространялось по бокам посуды.

Никогда не закрывайте конфорку крышкой. Изделие подходит для духовки.

Поместите изделие на предоставленную решетку, а не на дно духовки.

Не используйте изделие в микроволновой печи.

Изделие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Если ручка крышки ослаблена, не используйте ее до тех пор, пока не затянете винт на крышке.

Не кладите влажное мясо на горячий жир. Брызги жира на горячую кухонную поверхность могут привести к пожару.

Перед первым использованием:

Снимите упаковку. Вскипятите воду в миске 2-3 раза, затем вымойте посуду горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, чтобы удалить любые остатки после производства. Смойте водой и тщательно высушите.

Основное применение:

Для использования чугунной посуды не требуется высокая температура, поэтому следите за тем, чтобы не готовить и не выпекать при высоких температурах. Используйте средний и слабый огонь, чтобы поддерживать идеальную температуру для готовки. Слишком высокая температура может испортить еду или она может прилипнуть к стенкам посуды.

Во время использования ручки нагреваются, поэтому всегда используйте защитные перчатки при перемещении чашки или крышки.

Будьте осторожны, не нагревайте изделие слишком быстро. Это может привести к повреждению эмалевого слоя, потому что чугун расширяется быстрее, чем эмаль.

Не ставьте горячую посуду на незащищенные рабочие поверхности.

Поднимите крышку за ручку. Снимая крышку с кастрюли, поднимите ее под углом, чтобы направить пар от себя.

Выступы на нижней стороне крышки позволяют пару, конденсирующемуся на крышке, равномерно распределяться по готовящейся еде. Благодаря этому еда остается сочной и сохраняет естественный вкус во время приготовления.

Эмалированная поверхность не подходит для сухой готовки. Всегда используйте немного сливочного или пищевого масла и убедитесь, что дно полностью закрыто, прежде чем нагревать кастрюлю.

Очистка и хранение:

Перед очисткой дождитесь остывания продукта. **Никогда не погружайте горячую посуду в холодную воду.** Температурная нагрузка может повредить поверхность эмали, а также саму отливку.

Изделие необходимо мыть вручную. **Никогда не помещайте чугунную посуду в посудомоечную машину.**

Тщательно мойте посуду в горячей воде с добавлением мощного средства после каждого использования.

Сухие остатки пищи следует сначала размягчить, подержав посуду в теплой воде, а затем удалить. Для удаления сухих остатков пищи используйте неабразивные чистящие средства. Воздержитесь от использования металлических щеток или скребков, так как это может повредить эмалированную поверхность.

Не роняйте посуду, поскольку это может повредить ее. Учтите, что эмалированная поверхность может быть повреждена при падении или сильном ударе.

После очистки и мытья посуду лучше тщательно протереть и высушить тряпкой, чем дать воде стечь и высохнуть.

Не ставьте чугунные тарелки друг на друга без защиты. Это может привести к возникновению царапин или повреждениям эмалевого покрытия. Положите бумагу между тарелками, чтобы защитить их при складывании друг на друга.

Посуду хранить в сухом и хорошо проветриваемом месте.

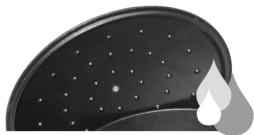
ВНИМАНИЕ:

Литую посуду нельзя погружать в холодную воду. Отливка может треснуть.

Удаление и переработка отходов:

Изделие упаковано в экологически чистую упаковку, которую можно утилизировать через местные пункты переработки.

Обратитесь в местную коммунальную компанию или утилизационный склад, чтобы избавиться от Вашего старого изделия.



В нижней части крышки (для кастрюль и сковородок) имеются выступы, где собирается конденсированный пар. Это делает возможным равномерное пассерование продуктов во время приготовления, что делает их более сочными и вкусными.

Инструкции за употреба

Уверете се, че внимателно ще прочетете тези инструкции преди употреба!

Въведение:

Поздравления.

Чрез закупуването на този продукт, вие ставате собственик на висококачествени чугунени съдове. Запознайте се с вашите съдове като прочетете внимателно следните инструкции за употреба и безопасност.

Запазете тези инструкции.

Ако дадете продукта на друг човек, уверете се, че му предавате и тези инструкции.

Цел:

Продуктът е предназначен за приготвяне на храна. Предназначен е за използване на газови, електрически, индукционни и керамични котлони за готвене, както и за готварски печки до 240°C. Продуктът е предназначен само за лично ползване.

Безопасна употреба:

Дръжките се нагряват при употреба, така че винаги използвайте защитни ръкохватки или кърпа когато местите съда или капака.

Не поставяйте горещи съдове върху незащитена повърхност. Използвайте устойчиви на топлина подложки.

Не оставяйте съдовете без надзор по време на готвене, тъй като е възможно прегряване или инцидент.

Дръжте децата далеч от горещите съдове и котлони.

Постепенно нагрявайте и охлаждайте емайлираните чугунени съдове. Чугунът се нагрява по-бързо от емайла и прегряването при работа на високи температури може да увреди и да напука емайловия слой.

Не оставяйте празни съдове на котлона, тъй като така може да бъде увреден емайловия слой.

Винаги повдигайте тигана когато го местите върху нагрятата повърхност. НИКОГА не бутайте съдовете по стъклена повърхност, тъй като това може да увреди повърхността, фурната или долната част на продукта.

Когато нагрявате върху пещ, регулирайте размера на пламъка според повърхността на основата на вашите домакински съдове за готвене. Внимавайте да не разпространите огъня от страни на съдовете.

Никога не поставяйте капака в пещ.

Продуктът е подходящ за фурна.

Поставяйте го върху съответната поставка, а не на дъното на фурната.

Не използвайте продукта в микровълнова печка.

Продуктът не е предназначен за измиване в съдомиялна.

Ако дръжката на капака е разхлабена, не го използвайте докато не я затегнете.

Не поставяйте мокро месо върху гореща мазнина. Пръските от гореща мазнина върху гореща повърхност могат да предизвикат пожар.

Преди първоначална употреба:

Отстранете опаковката. Варете вода в купа 2-3 пъти, след това измийте съдовете с гореща вода и препарат за да премахнете остатъците от производството. Изплакнете обилно с вода.

Основна употреба:

Чугунените съдове не изискват висока температура при употреба, така че се уверете, че не готвите и не печете при висока температура. Използвайте средно или ниско нагряване за да поддържате идеална температура за готвене. Твърде високите температури могат да доведат до лошо сготвяне или залепване на храната по стените на съда.

Дръжките се нагряват при употреба, така че винаги използвайте защитни ръкохватки когато местите съда или капака.

Внимавайте да не нагреете продукта твърде бързо. Това може да увреди емайловият слой, защото чугунът се разширява по-бързо от емайла.

Не поставяйте горещи съдове върху незащитена повърхност.

Използвайте дръжката на капака за да го повдигнете. Когато махате капака, повдигнете го и го наклонете, за да насочите парата далеч от вас.

Изпъкнатата долна част на капака позволява кондензираната пара по капака да бъде равномерно разпределена върху храната, която се приготвя. Това запазва естествените вкусове на храната по време на готвене и я прави сочна.

Емайлираният слой не е подходящ за сухо готвене. Винаги използвайте малко масло или годно за консумация олио, като се уверите, че дъното е напълно покрито преди да загреете съда.

Почистване и съхранение:

Изчакайте продукта да изстине преди да го почистите. **Никога не потапяйте горещ продукт в студена вода.** Температурния шок може да увреди емайловата повърхност, както и самият чугун.

Този продукт трябва да се мие само на ръка. **Никога не поставяйте чугунени съдове в съдомиялната.**

Измийте съдовете с гореща вода и препарат след всяка употреба.

Остатъците от твърда храна първо трябва да бъдат размекнати чрез напълването на съда с гореща вода, а след това източването ѝ. Използвайте неабразивни средства за почистване на сухите остатъци от храна. Не използвайте метални четки или телени гъби за почистване, тъй като те ще увредят емайловия слой.

Не пускайте продукта да падне от височина, тъй като това може да го повреди. Имайте предвид, че емайловия слой може да бъде увреден от падане или силен удар.

След почистване и измиване е най-добре да подсушите съда с кърпа, а след това да го оставите да се изсуши.

Не поставяйте чугунени съдове един върху друг без да има защита между тях. Това може да причини надрасквания и да увреди емайловото покритие. Поставете хартия между съдовете за да ги защитите при поставяне един върху друг.

Съхранявайте продукта на сухо и добре проветриво място.

ВНИМАНИЕ:

Чугунените съдове не бива да бъдат потапяни в студена вода. Чугунът може да се напука.

Управление на отпадъците:

Продукта е опакован в безопасна за околната среда опаковка, която може да бъде изхвърлена или предадена на местно съоръжение за рециклиране.

Свържете се с местната компания за обработка и рециклиране на отпадъци за да изхвърлите стария си продукт.



В долната част на капака (тенджери и тигани) се намират издатини, където се събира кондензираната пара. Това позволява на храната да се сотира при приготвяне, което я прави по-сочна и по-вкусна.

Οδηγίες χρήσης

Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει αυτές τις οδηγίες και τα μέτρα προφύλαξης πριν από τη χρήση!

Εισαγωγή:

Συγχαρητήρια.

Αγοράζοντας αυτό το προϊόν, έχετε γίνει ιδιοκτήτης υψηλής ποιότητας πιάτων από χυτοσίδηρο. Εξοικειωθείτε με τα πιάτα σας διαβάζοντας προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και ασφάλειας.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

Εάν δώσετε το προϊόν σε άλλα άτομα, φροντίστε να το παραδώσετε με τις υπάρχουσες οδηγίες.

Σκοπός:

Το προϊόν προορίζεται για προετοιμασία φαγητού. Προορίζεται για εστιές αερίου, ηλεκτρικές, επαγωγικές και γυάλινες-κεραμικές εστιές για μαγείρεμα, καθώς και για φούρνους έως 240°C. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση.

Χρήση ασφάλειας:

Οι λαβές θα ζεσταθούν κατά τη χρήση, οπότε χρησιμοποιείτε πάντα ένα προστατευτικό γάντι ή πάνι όταν μετακινείτε το μπλ και το καπάκι.

Μην τοποθετείτε ζεστά πιάτα σε μη προστατευμένες επιφάνειες εργασίας. Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα επιθέματα.

Μην αφήνετε τα πιάτα χωρίς επιτήρηση κατά το μαγείρεμα, καθώς είναι πιθανή η υπερθέρμανση και ζημιά.

Κρατήστε τα παιδιά μακριά από καυτούς φούρνους και πιάτα.

Ζεστάνετε σταδιακά τα επισμαλτωμένα πιάτα από χυτοσίδηρο και βαθμιαία κρυώστε τα. Ο χυτοσίδηρος ανάβει γρηγορότερα από το σμάλτο και λόγω της υπερθέρμανσης σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά και σπάσιμο του στρώματος του σμάλτου.

Μην αφήνετε άδεια πιάτα στο σταθμό μαγειρέματος καθώς είναι πιθανό να προκληθεί ζημιά στο στρώμα σμάλτου.

Ανεβάζετε πάντα το τηγάνι όταν κινείστε σε καυτή επιφάνεια. ΠΟΤΕ μην πιέζετε τα πιάτα στην γυάλινη επιφάνεια, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια, το φούρνο ή το κάτω μέρος του προϊόντος.

Όταν θερμαίνετε πάνω σε καυστήρα, ρυθμίζετε το μέγεθος της φλόγας ανάλογα με την επιφάνεια της βάσης του μαγειρικού σας σκεύους. Προσέξτε να μην απλώσετε τη φλόγα στα πλαίσια των πιάτων.

Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι πάνω σε καυστήρα που καίει.

Το προϊόν είναι κατάλληλο για το φούρνο.

Τοποθετήστε το στο παρεχόμενο ράφι, όχι στο κάτω μέρος του φούρνου.

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε φούρνο μικροκυμάτων.

Το προϊόν δεν είναι ασφαλές για το πλυντήριο πιάτων.

Εάν η λαβή του καπακιού είναι χαλαρή, μην τη χρησιμοποιήσετε μέχρι να σφίξει τη βίδα στο καπάκι.

Μην βάζετε υγρό κρέας σε καυτό λίπος. Το ράντισμα του λίπους σε μια καυτή επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Πριν από την πρώτη χρήση:

Αφαιρέστε τη συσκευασία. Βράζουμε νερό σε ένα μπλ 2-3 φορές και μετά πλένουμε το πιάτο με ζεστό νερό και προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα παραγωγής. Ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε καλά.

Γενική χρήση:

Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο δεν απαιτούν υψηλή θερμοκρασία για χρήση, γι' αυτό φροντίστε να μην μαγειρεύετε ή να ψήνετε σε υψηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε μέτρια και χαμηλή φωτιά για να διατηρήσετε την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος. Οι υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να προκαλέσουν κακά αποτελέσματα μαγειρέματος ή να κολλήσουν τα τρόφιμα στα τοιχώματα των πιάτων.

Οι λαβές θα ζεσταθούν κατά τη χρήση, οπότε χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικό γάντι όταν μετακινείτε το μπλ και το καπάκι.

Προσέξτε να μην ζεστώνετε το προϊόν πολύ γρήγορα. Αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει σε ζημιά στο στρώμα του σμάλτου επειδή ο χυτοσίδηρος επεκτείνεται ταχύτερα από το σμάλτο.

Μην τοποθετείτε ζεστά πιάτα σε μη προστατευμένες επιφάνειες εργασίας.

Χρησιμοποιήστε τη λαβή του καπακιού για να το σηκώσετε. Κατά την αφαίρεση του καπακιού από το ταψί, σηκώστε το υπό μια γωνία για να απομακρύνετε τον ατμό από εσάς.

Οι προεξοχές στην κάτω πλευρά του καπακιού επιτρέπουν στον ατμό που συμπυκνώνεται στο καπάκι να κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό που μαγειρεύεται. Αυτό διατηρεί το φαγητό ζουμερό και διατηρεί τη φυσική του γεύση κατά το μαγείρεμα.

Η επισμαλτωμένη επιφάνεια δεν είναι κατάλληλη για ξηρό μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε πάντα λίγο βούτυρο ή βρώσιμο λάδι και βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας είναι πλήρως καλυμμένος πριν θερμάνετε το δοχείο.

Καθαρισμός και αποθήκευση:

Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν από τον καθαρισμό. **Ποτέ μην βυθίζετε ένα καυτό προϊόν σε κρύο νερό.** Το σοκ θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην επιφάνεια του σμάλτου καθώς και στην ίδια τη χύτευση.

Αυτό το προϊόν πρέπει να πλένεται μόνο με το χέρι. **Ποτέ μην τοποθετείτε πιάτα από χυτοσίδηρο σε πλυντήριο πιάτων.**

Πλύνετε καλά τα πιάτα σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό μετά από κάθε χρήση.

Τα υπολείμματα ξηρών τροφών πρέπει πρώτα να μαλακώσουν κρατώντας ζεστό νερό στο πιάτο και στη συνέχεια να αφαιρεθούν. Χρησιμοποιήστε μη λειαντικά καθαριστικά για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ξηρών τροφίμων. Αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών πινέλων ή σφουγγαριών τριψίματος, καθώς αυτά θα βλάψουν την εμαγιέ επιφάνεια.

Μην ρίχνετε το πιάτο από ύψος, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν. Σημειώστε ότι η επιφάνεια του σμάλτου μπορεί να αποστεί ζημιά από πτώση ή ισχυρή πρόσκρουση.

Μετά τον καθαρισμό και το πλύσιμο, είναι καλύτερο να σκουπίσετε και να στεγνώσετε καλά το πιάτο με ένα πανί παρά να το αφήσετε να στραγγίξει και να στεγνώσει.

Μην στοιβάζετε πιάτα από χυτοσίδηρο το ένα πάνω στο άλλο χωρίς προστασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές και ζημιές στην εμαγιέ επιφάνεια. Τοποθετήστε χαρτί ανάμεσα στα πιάτα για να τα προστατέψετε κατά τη στοιβασία.

Αποθηκεύστε το προϊόν σε ξηρό και καλά αεριζόμενο μέρος.

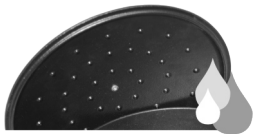
ΠΡΟΣΟΧΗ:

Τα πιάτα χυτοσίδηρου δεν πρέπει να βυθίζονται σε κρύο νερό. Η χύτευση μπορεί να σπάσει.

Διαχείριση των αποβλήτων:

Το προϊόν συσκευάζεται σε φιλική προς το περιβάλλον συσκευασία που μπορεί να απορροφηθεί σε τοπικά σημεία ανακύκλωσης.

Επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία κοινής ωφελείας ή την αυλή ανακύκλωσης για να απορρίψετε το παλιό σας προϊόν.



Στο κάτω μέρος του καπακιού (σε κατασάρλες και τηγάνια), υπάρχουν προεξοχές όπου γίνεται η συγκέντρωση του συμπυκνωμένου ατμού. Αυτό επιτρέπει στο φαγητό ομοιόμορφο σοσάρισμα κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, που το κάνει πιο ζουμερό και νόστιμο.

Instrucțiuni de utilizare

Citiți aceste instrucțiuni și măsuri de precauție înainte de utilizare!

Introducere:

Felicitări.

Prin achiziționarea acestui produs, ați devenit proprietarul unui vas de fontă de înaltă calitate. Familiarizați-vă cu vasele dvs. citind cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare și siguranță.

Salvați aceste instrucțiuni.

Dacă oferiți produsul altor persoane, asigurați-vă că îl predați cu instrucțiunile existente.

Scop:

Produsul este destinat preparării alimentelor. Este destinat pentru plite pentru gătit cu gaz, electrice, cu inducție și vitroceramice și pentru cuptoare de până la 240°C. Produsul este destinat numai pentru uz personal.

Siguranța utilizării:

Mânerele se vor încinge în timpul utilizării, așadar folosiți întotdeauna o mânășă sau o cârpă de protecție atunci când mutați vasul și capacul.

Nu așezați vase încinse pe suprafețe de lucru neprotejate. Folosiți suporturi rezistente la căldură.

Nu lăsați vasele nesupravegheate în timpul gătitului, deoarece sunt posibile supraîncălzirea și deteriorarea.

Țineți copiii departe de plitele și vasele fierbinți.

Încălziți treptat vasele din fontă emailată și răciți-le treptat. Fonta se usucă mai repede decât emailul și, datorită supraîncălzirii la temperaturi ridicate, poate duce la deteriorarea și crăparea stratului de email.

Nu lăsați vase goale pe aparatul de gătit, deoarece este posibilă deteriorarea stratului de email.

Ridicați întotdeauna tigaia atunci când o mutați pe o suprafață încălzită. **NU împingeți NICIODATĂ vasele pe suprafața sticlei, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața, cuptorul sau fundul produsului.**

Când încălziți pe aragaz, reglați dimensiunea flăcării în funcție de suprafața bazei vaselor dvs. de gătit.

Aveți grijă ca flacăra să nu se răspândească de-a lungul laturilor vaselor.

Nu puneți niciodată capacul pe o plită încinsă.

Produsul este potrivit pentru cuptor.

Așezați-l pe suportul furnizat, nu pe partea inferioară a cuptorului.

Nu utilizați produsul în cuptorul cu microunde.

Produsul nu este sigur pentru spălare în mașina de spălat vase.

Dacă mânerul capacului este slăbit, nu îl folosiți până nu strângeți șurubul de pe capac.

Nu puneți carne umedă în untură fierbinte. Stropii de grăsime pe o suprafață fierbinte de gătit pot provoca un incendiu.

Înainte de prima utilizare:

Îndepărtați ambalajul. Se fierbe apă într-un castron de 2-3 ori, apoi se spălați vasul cu apă fierbinte și adăugați detergent slab pentru a îndepărta orice reziduu produs. Clătiți cu apă și uscați bine.

Uz general:

Vasele din fontă nu necesită temperaturi ridicate pentru utilizare, deci asigurați-vă că nu gătiți sau nu coaceți la temperaturi ridicate. Folosiți foc mediu și mic pentru a menține o temperatură ideală de gătit. Temperaturile prea ridicate pot cauza rezultate slabe la gătit sau mâncare care se lipește de pereții vaselor.

Mănerile se vor încălzi în timpul utilizării, deci folosiți întotdeauna o mănușă de protecție atunci când mutați vasul și capacul.

Aveți grijă să nu încălziți produsul prea repede. Acest lucru ar putea duce la deteriorarea stratului de email, deoarece fonta se dilată mai repede decât emailul.

Nu așezați vase încinse pe suprafețe de lucru neprotejate.

Utilizați mânerul capacului pentru a-l ridica. Când îndepărtați capacul de pe tigaie, ridicați-l într-un unghi pentru a îndepărta aburul de dvs.

Proeminențele de pe partea inferioară a capacului permit distribuirea uniformă a aburului condensat pe capac peste alimentele care sunt pregătite. Acest lucru menține mâncarea suculentă și păstrează gustul natural al acesteia în timpul gătitului.

Suprafața emailată nu este potrivită pentru gătitul uscat. Folosiți întotdeauna puțin unt sau ulei comestibil și asigurați-vă că fundul este complet acoperit înainte de a încălzi vasul.

Curățare și depozitare:

Așteptați ca produsul să se răcească înainte de curățare. **Nu introduceți niciodată un produs încins în apă rece.** Șocul de temperatură poate deteriora suprafața smalțului, precum și fonta în sine.

Acest produs trebuie spălat numai manual. **Nu spălați niciodată vase din fontă într-o mașină de spălat vase.**

Spălați vasele bine în apă fierbinte cu detergent după fiecare utilizare.

Reziduurile de mâncare uscate trebuie mai întâi înmuiate prin umplere cu apă caldă a vasului și apoi îndepărtate. Utilizați produse de curățare neabrazive pentru a îndepărta reziduurile de mâncare uscate.

Nu utilizați perii metalice sau bureți abrazivi, deoarece acestea vor deteriora suprafața emailată.

Nu scăpați vasul de la înălțime, deoarece acest lucru ar putea deteriora produsul. Rețineți că suprafața smalțului poate fi deteriorată de o cădere sau un impact puternic.

După curățare și spălare, este mai bine să ștergeți și să uscați vasul bine cu o cârpă decât să îl lăsați să se scurgă și să se usuce.

Nu așezați vase din fontă una peste alta fără protecție. Acest lucru poate provoca zgârieturi și deteriorarea suprafeței emailate. Așezați hârtie între vase pentru a le proteja la stivuire.

Depozitați produsul într-un loc uscat și bine ventilat.

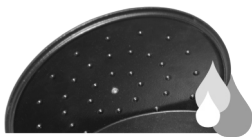
ATENȚIE:

Vasele din fontă nu trebuie scufundate în apă rece. Fonta se poate crăpa.

Gestionarea deșeurilor:

Produsul este ambalat în ambalaje ecologice care pot fi eliminate prin punctele locale de reciclare.

Contactați compania locală de servicii publice sau centrul de reciclare pentru a elimina vechiul dvs. produs.



În partea de jos a capacului (în cazul oalelor și tigăilor), există proeminențe în care se colectează aburul condensat. Acest lucru permite sotarea uniformă a mâncării în timpul preparării, ceea ce o face mai suculentă și mai gustoasă.

Udhëzimet e përdorimit

Sigurohuni që të lexoni këto udhëzime dhe këto masa paraprake para përdorimit!

HR

EN

DE

CS

SI

RS

PL

MK

SK

EE

IT

FR

ES

RU

BG

EL

RO

AL

SV

FI

Hyrja:

Përgëzime.

Me blerjen e këtij produkti, ju jeni bërë pronari disa enëve prej gize të cilësisë së lartë. Njihuni me enët tuaja duke lexuar me kujdes udhëzimet e mëposhtme për përdorim dhe siguri.

Ruajini këto udhëzime.

Nëse ua jepni produktin njerëzve të tjerë, sigurohuni që ta dorëzoni së bashku me udhëzimet përkatëse.

Qëllimi:

Produkti ka për qëllim përgatitjen e ushqimit. Është menduar të përdoret nëpërmjet ngrohjes me gaz, elektrike, me induksion dhe qeramikë qelqi për gatim dhe për furrat deri në 240°C. Ky produkt ka për qëllim të përdoret vetëm në mënyrë private.

Përdorimi i sigurisë:

Dorezat do të nxehen gjatë përdorimit, prandaj gjithmonë përdorni një dorezë ose leckë mbrojtëse kur lëvizni tasin dhe kapakun.

Mos vendosni enët e nxehta në sipërfaqe të pambrojtura gjatë punës. Përdorni mbështetëse rezistente ndaj nxehtësisë.

Mos i lini enët pa mbikëqyrje gjatë gatimit, pasi ekziston mundësia e mbinxehjes dhe dëmtimit.

Mbani fëmijët larg sobave dhe enëve të nxehta.

Ngrohini gradualisht enët prej gize të smaltuara dhe ftohini ato po gradualisht. Giza lidhet më shpejt se smalti dhe për shkak të mbinxehjes në temperatura të larta mund të çojë në dëmtim dhe çarje të shtresës së smaltit.

Mos lini enë bosh në vendin e gatimit pasi ekziston mundësia e dëmtimit të shtresës së smaltit.

Gjithmonë ngrini tiganin kur lëvizni në një sipërfaqe të nxehtë. ASNJËHERË mos i shtyni enët në sipërfaqen e xhamit pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen, furrën ose pjesën e poshtme të produktit.

Kur ngrohni mbi ndezës me flakë, rregulloni madhësinë e flakës sipas sipërfaqes së bazës së enës tuaj.

Bëni kujdes që të mos përhapni flakën përgjatë anëve të enëve.

Mos e vendosni kurrë kapakun në një ndezës të nxehtë.

Produkti është i përshtatshëm për në furrë.

Vendoseni në zgarën e furrës, jo në pjesën e poshtme të saj.

Mos e përdorni produktin në një furrë me mikrovalë.

Produkti nuk është i sigurt për makinën e larjes së enëve.

Nëse doreza e kapakut është e lirë, mos e përdorni derisa të shtërngoni vidën në kapak.

Mos vendosni mish të lagur në yndyrë të nxehtë. Spërkatja e yndyrës në një sipërfaqe të nxehtë gatimi mund të shkaktojë zjarr.

Përpara përdorimit të parë:

Hiqni paketimin. Vlim ujë në një tas 2-3 herë, pastaj lani enën me ujë të nxehtë dhe shtoni detergjent të butë për të hequr mbetjet e prodhimit. Shpëlajeni me ujë dhe thajeni tërësisht.

Përdorimi i përgjithshëm:

Enët e gatimit prej gize nuk kërkojnë temperaturë të lartë për përdorim, prandaj sigurohuni që të mos gatuni ose piqni në temperatura të larta. Përdorni nxehtësi mesatare dhe ulët për të mbajtur një temperaturë ideale gatimi.

Temperaturat shumë të larta mund të shkaktojnë një gatim të dobët ose ushqim që ngjitet në muret e enëve.

Dorezat do të nxehen gjatë përdorimit, prandaj gjithmonë përdorni një dorezë mbrojtëse kur lëvizni tasin dhe kapakun.

Bëni kujdes që të mos e ngrohni produktin shumë shpejt. Kjo mund të çojë në dëmtimin e shtresës së smaltit, pasi giza zgjerohet më shpejt se smalti.

Mos vendosni enët e nxehta në sipërfaqe të pambrojtura gjatë punës.

Përdorni dorezën e kapakut për ta ngritur. Kur hiqni kapakun nga tigan, ngrijeni atë në një kënd të atillë që e drejton avullin larg jush.

Daljet në pjesën e poshtme të kapakut lejojnë që kondensimi i avullit në kapak të shpërndahet në të gjithë ushqimin që po përgatitet. Kjo e mban ushqimin të lëngshëm dhe ruan shijen e tij natyrale gjatë gatimit.

Sipërfaqja e smaltuar nuk është e përshtatshme për gatim të thatë. Gjithmonë përdorni pak gjalpë ose vaj ushqimor dhe sigurohuni që pjesa e poshtme të jetë e mbuluar plotësisht përpara se të ngrohni pajisjen.

Pastrimi dhe ruajtja:

Prisni që produkti të ftohet para pastrimit. **Asnjëherë mos e zhytni një produkt të nxehtë në ujë të ftohtë.** Goditja e temperaturës mund ta dëmtojë sipërfaqen e smaltit, si dhe vetë gizenë.

Ky produkt duhet të lahet vetëm me dorë. **Asnjëherë mos vendosni enët prej gize në pjatlarëse.**

Lani enët tërësisht në ujë të nxehtë me pak detergjent pas çdo përdorimi.

Mbetjet e thata të ushqimit duhet së pari të zbuten duke mbajtur ujë të ngrohtë në enë dhe më pas të hiqen. Përdorni pastrues jo-gërryes për të hequr mbetjet e thata të ushqimit. Kursejini vetes përdorimin e furçave metalike ose pastruesve pasi kjo do të dëmtonte sipërfaqen e smaltuar.

Mos e hidhni enën nga një lartësi pasi kjo mund të dëmtojë produktin. Kini ndërmend se sipërfaqja e smaltit mund të dëmtohet nga rënia ose një goditje e fortë.

Pas pastrimit dhe larjes së tij, është më mirë ta fshini dhe thani enën tërësisht me një leckë sesa ta lini të kullojë dhe thahet.

Mos i vendosni enët prej gize njëra mbi tjetrën pa mbrojtje. Kjo mund të shkaktojë gërvishnje dhe dëmtim të sipërfaqes së smaltuar. Vendosni letër midis enëve për t'i mbrojtur ato kur i stivonni.

Ruani produktin në një vend të thatë dhe të ajrosur mirë.

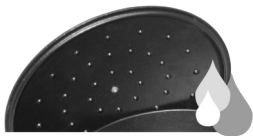
KUJDES:

Enët e gizës nuk duhet të zhyten në ujë të ftohtë. Giza mund të thyhet.

Menaxhimi i mbetjeve:

Produkti është i paketuar me ambalazh miqësor me mjedisin, i cili mund të hidhet përmes pikave lokale të riciklimit.

Kontaktoni një kompani vendore ose shërbimet e riciklimit për të hedhur produktin tuaj të vjetër.



Në pjesën e poshtme të kapakut (me tenxhere dhe tigan), ka zgjatime ku mblidhet avulli i kondensuar. Kjo e lejon ushqimin të tiganiset në mënyrë të njëtrajtshme, çka e bën atë akoma më të lëngshëm dhe të shijshëm.

Användningsinstruktioner

Läs dessa instruktioner och försiktighetsåtgärder före användning!

Introduktion:

Grattis.

Genom att köpa denna produkt har du blivit ägare till högkvalitativa gjutjärnsskålar. Bekanta dig med dina gjutjärnsprodukter genom att noggrant läsa följande instruktioner för användning och säkerhet.

Spara dessa instruktioner.

Om du ger produkten till andra människor, se till att överlämna den med dessa instruktioner.

Syfte:

Produkten är avsedd för matberedning. Den är avsedd för gas-, el-, induktions- och glaseramiska kokplattor för matlagning och för ugnar upp till 240°C. Produkten är endast avsedd för privat bruk.

Säkerhetsanvändning:

Handtagen blir heta under användning, så använd alltid en skyddshandske eller trasa när du flyttar skålen och locket.

Placera inte heta gjutjärnsprodukter på oskyddade arbetsytor. Använd värmeskydd.

Lämna inte gjutjärnsprodukter utan uppsikt under tillagningen, eftersom överhettning och skador kan uppkomma.

Håll barn borta från heta spisar och gjutjärnsprodukter.

Värm och kyl emaljerade gjutjärnsprodukter gradvis. Gjutjärnsprodukter expanderar snabbare än emalj, och vid överhettning till höga temperaturer kan det leda till skador och sprickbildning i emaljskiktet.

Lämna inte gjutjärnsprodukter på kokplatsen eftersom det kan skada emaljskiktet.

Lyft alltid upp pannan vid rörelse på en uppvärmd yta. Tryck ALDRIG gjutjärnsprodukter mot en glasyta eftersom det kan skada ytan, ugnen eller produktens botten.

När du värmer på en brännare, justera flammans storlek efter ytan på kokkärlets botten. Var noga med att inte sprida lågan längs kokkärlets sidor.

Lägg aldrig locket på en het brännare.

Produkten är lämplig för ugnen.

Placera den på det medföljande ugnsstället, inte på botten av ugnen.

Använd inte produkten i en mikrovågsugn.

Produkten tål ej maskindisk.

Om lockhandtaget är löst, använd det inte förrän du har dragit åt skruven på locket.

Lägg inte vått kött på varmt fett. Fettstänk på en het yta kan orsaka brand.

Före första användning:

Ta bort förpackningen. Koka vatten i en skål 2-3 gånger, tvätta gjutjärnsprodukten med varmt vatten och tillsätt ett mildt diskmedel för att ta bort eventuella produktionsrester. Skölj med vatten och torka noggrant.

Allmän användning:

Kokkärl av gjutjärn kräver inte hög temperatur för användning, så se till att inte laga mat eller baka vid höga temperaturer. Använd medelhög och låg värme för att bibehålla en perfekt tillagningstemperatur.

För höga temperaturer kan orsaka dåligt tillagningsresultat eller att mat fastnar på gjutjärnsproduktens väggar.

Handtagen blir heta under användning, så använd alltid en skyddshandske eller trasa när du flyttar skålen och locket.

Var försiktig så att du inte värmer gjutjärnsprodukten för snabbt. Detta kan leda till skador på emaljskiktet eftersom gjutjärn expanderar snabbare än emalj.

Placera inte heta gjutjärnsprodukter på oskyddade arbetsytor.

Använd lockhandtaget för att lyfta det. När du tar bort locket från pannan, lyft upp det så den är riktad i en vinkel bort för att rikta ångan bort från dig.

Utsprånget på undersidan av locket gör att ångkondensering på locket fördelas jämnt över maten som förbereds. Detta håller maten saftig och att den behåller sin naturliga smak under tillagningen.

Den emaljerade ytan är inte lämplig för torrlagning. Använd alltid lite smör eller ätbar olja och se till att botten är helt täckt innan du värmer upp grytan.

Rengöring och förvaring:

Låt produkten svalna innan du rengör den. **Sänk aldrig ner en het produkt i kallt vatten.** Temperaturchocken kan skada såväl emaljytan som själva gjutningen.

Denna produkt ska endast tvättas för hand. **Lägg aldrig gjutjärn i diskmaskin.**

Tvätta gjutjärnsprodukten noggrant i varmt vatten med lite tvättmedel efter varje användning.

Torra matrester bör först mjukas upp genom att ha varmt vatten i gjutjärnsprodukten, varefter resterna kan tas bort. Använd icke-slipande rengöringsmedel för att ta bort rester av torr mat. Undvik metallborstar eller skrubbsvampar, eftersom detta skadar den emaljerade ytan.

Släpp inte gjutjärnsprodukten från en höjd eftersom det kan skada produkten. Observera att emaljytan kan skadas vid ett fall eller av ett kraftig slag.

Efter rengöring och diskning är det bättre att torka disken noggrant med en trasa än att låta den rinna av och torka ut.

Stapla inte gjutjärnsprodukter ovanpå varandra utan skydd. Detta kan orsaka repor och skador på den emaljerade ytan. Lägg papper mellan gjutjärnsprodukterna för att skydda dem när du staplar dem.

Förvara produkten på en torr och välventilerad plats.

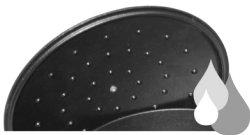
WARNING:

Gjutjärnsprodukter får inte sänkas i kallt vatten. Gjutningen kan spricka.

Avfallshantering:

Produkten är förpackad i en miljövänlig förpackning som kan kasseras genom på återvinningsstationer.

Kontakta ditt lokala elföretag eller återvinningsanläggning för att kassera din gamla produkt.



Längst ner på locket (på grytor och stekpannor) finns det utskjutande delar där den kondenserade ångan samlas upp. Detta gör att maten kan sautera jämnt under tillagningen, vilket gör den saftigare och godare.

Käyttöohjeet

Lue nämä ohjeet ja varotoimet ennen käyttöä!

HR

EN

Johdanto:

Onnittelut.

DE

Ostettuasi tämän tuotteen olet nyt korkealaatuisten valurauta-astioiden omistaja. Tutustu astioihisi lukien huolellisesti seuraavat käyttö- ja turvallisuusohjeet.

CS

Säästä nämä ohjeet.

Jos annat tuotteen jollekulle toiselle, annathan mukana nämä käyttöohjeet.

SI

Käyttötarkoitus:

Tämä tuote on tarkoitettu ruoanvalmistukseen. Se on tarkoitettu kaasuu-, sähkö-, induktio- ja lasikeraamisille liesille sekä uuneille 240 °C asti. Tämä tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön.

RS

PL

Turvallinen käyttö:

Kahvat kuumenevat käytössä, joten käytä aina suojaavaa patakinnasta tai patalappua, kun siirrät kulhoa tai kantta.

MK

Älä laita kuumia astioita suojaamattomille työtasoille. Käytä kuumuutta kestäviä alusia.

Älä jätä astioita ilman valvontaa ruoanvalmistuksen aikana, koska ylikuumeneminen ja vauriot ovat mahdollisia.

SK

Pidä lapset poissa kuumien uunien ja astioiden lähetytyiltä.

Kuumenna emaloidut valurauta-astiat asteittain ja viilennä ne asteittain. Valurauta laajenee nopeammin kuin emali, joten ylikuumentaminen korkeisiin lämpötiloihin voi johtaa vaurioihin ja emalikerroksen halkeiluun.

EE

IT

Älä jätä tyhjiä astioita keittotasolle, ettei emalikerros vaurioituisi.

Nosta pannua aina, kun siirrät sitä kuumalla alustalla. ÄLÄ KOSKAAN laita astioita lasipinnalle, sillä tämä saattaa vaurioittaa pintaa, uunia tai tuotteen pohjaa.

FR

Kuumennettaessa kaasuliedellä säädä liekin koko keittoastian pohjan koon mukaiseksi. Älä anna liekin ulottua astioiden reunoille.

ES

Älä koskaan laita kantta kuumen keittolevyn päälle.

Tuote soveltuu käytettäväksi uunissa.

Aseta se uunissa olevalle tasolle, älä uunin pohjalle.

RU

Älä käytä tuotetta mikroaaltouunissa.

Tuotetta ei voi pestä astianpesukoneessa.

BG

Jos kannen kahva on löysällä, älä käytä tuotetta ennen kuin olet tiukentanut kannen ruuvia.

Älä laita märkää lihaa kuumaan rasvaan. Rasvan räiskyminen kuumalle keittotasolle voi aiheuttaa tulipalon.

EL

Ennen ensimmäistä käyttöä:

Poista pakkaukset. Keitä vettä kulhossa 2-3 kertaa ja pese astia kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella poistaaksesi mahdolliset tuotannossa syntyneet jäämät. Huuhtelee vedellä ja kuivaa perusteellisesti.

RO

AL

Yleiskäyttö:

Valurautaiset keittoastiat eivät edellytä korkeiden lämpötilojen käyttöä, joten älä käytä korkeita lämpötiloja ruokaa valmistaessasi tai leipoessasi. Käytä keskitasoista tai alhaista lämpöä ylläpitääksesi ihanteellista ruoanvalmistuslämpötilaa.

SV

FI

Liian korkeat lämpötilat voivat aiheuttaa huonoja ruoanvalmistustuloksia tai ruoan tarttumista astian seinämiin.

Kahvat kuumenevat käytössä, joten käytä aina suojaavaa patakinnasta, kun siirrät pannua tai kantta. Varo kuumentamasta tuotetta liian nopeasti. Liian nopea kuumentaminen voi johtaa emalikerroksen vaurioitumiseen, koska valurauta laajenee nopeammin kuin emali.

Älä laita kuumia astioita suojaamattomille työtasoille.

Käytä kahvaa kannen nostamiseen. Kun poistat pannusta kannen, nosta sitä sellaisessa kulmassa, että höyry ohjautuu itsestään pois päin.

Kannen alapuolen ulkonemat mahdollistavat kanteen tiivistyvän höyryn tasaisen jakautumisen valmistettavalle ruoalle. Tämä pitää ruoan mehukkaana ja säilyttää sen luonnollisen maun ruoanvalmistuksen aikana.

Emalipinta ei sovellu kuivaan kypsennykseen. Käytä aina vähän voita tai ruokaöljyä ja varmista, että pohja peittyy täysin ennen padan kuumentamista.

Puhdistaminen ja säilytys:

Odota tuotteen kylmenemistä ennen puhdistamista. **Älä koskaan upota kuumaa tuotetta kylmään veteen.** Lämpötilasokki voi vaurioittaa emalipintaa sekä itse valosta.

Tämä tuote tulee pestä vain käsin. **Älä koskaan laita valurautaisia astioita astianpesukoneeseen.**

Pese astiat perusteellisesti kuumalla vedellä ja pesuaineella jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kuivuneet ruoan jäämät on ensin pehennettävä pitämällä astiassa lämmintä vettä ja sitten poistettava. Käytä hankaamattomia puhdistusvälineitä poistaessasi kuivia ruoan jäämiä. Älä käytä metallisia harjoja tai hankaussieniä, koska ne vaurioittavat emalipintaa.

Älä pudota astiaa korkealta, koska se voi vaurioittaa tuotetta. Huomaa, että emalipinta voi vaurioitua putoamisesta tai kovasta iskusta.

Astian puhdistamisen ja pesun jälkeen on parempi pyyhkiä ja kuivata astia perusteellisesti kankaalla kuin jättää se kuivumaan.

Älä pinota valurauta-astioita toistensa päälle ilman suojaamista. Tämä voi naarmuttaa ja vahingoittaa emalipintaa. Pinotessasi laita paperi astioiden väliin suojataksesi niitä.

Säilytä tuotetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.

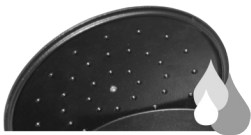
VAROITUS:

Valuttuja astioita ei tule upottaa kylmään veteen. Valos voi haljeta.

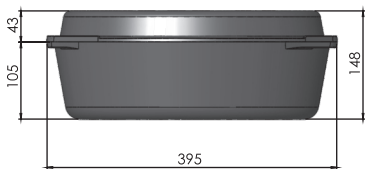
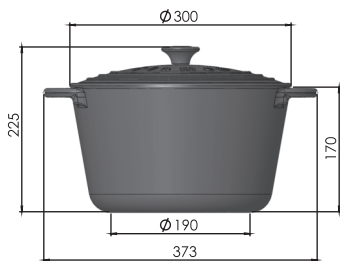
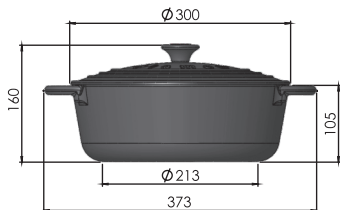
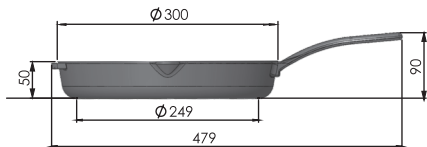
Jätteenkäsittely:

Tuote on pakattu ympäristöystävälliseen pakkaukseen, joka voidaan hävittää paikallisen kierrätyspisteen kautta.

Ota yhteyttä paikalliseen yleishyödylliseen laitokseen tai kierrätyskeskukseen vanhan tuotteesi hävittämiseksi.



Kannen pohjassa (padoissa ja pannuissa) on ulkonemat siellä, mihin tiivistynyt höyry kerääntyy. Tämä mahdollistaa ruoan tasaisen paistumisen ruoanlaiton aikana, mikä tekee siitä mehukkaampaa ja maukkaampaa.





Plamen

HR - 34000 Požega
Njemačka 36

tel.: +385 (0)34 254 600, 254 602

fax: +365 (0)34 254 710

www.plamen.hr