

— ROK ZAŁ. 1979 —

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
ŻELIWNY GARNEK (5 L) Z PATELNIĄ (1 L)
- EN** USER MANUAL
CAST IRON POT (5 L) WITH A PAN (1 L)
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
GUSSEISERNER TOPF (5 L) MIT PFANNE (1 L)
- FR** NOTICE D'UTILISATION
MARMITE EN FONTE (5 L) AVEC POÊLE (1 L)
- LT** NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KETAUS PUODAS (5 L) SU KEPTUVE (1 L)
- LV** LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
ČUGUNA KATLS AR (5 L) PANNU (1 L)
- EE** KASUTUSJUHEND
MALMPOTT (5 L) KOOS PANNIGA (1 L)
- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
LITINOVÝ HRNEC (5 L) S PÁNVÍ (1 L)



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 330528



— INSTRUKCJA OBSŁUGI — ŻELIWNY GARNEK (5 L) Z PATELNIĄ (1 L)

Przy pomocy tego żeliwnego garnka o pojemności 5 L + 1 L można szybko przygotować wiele pysznych potraw, zachowując ich walory zdrowotne i smakowe. Sprawdzi się on do przygotowywania potraw zapiekanych, gulaszowych, zup itd. - wszystko zależy od Twojego pomysłu.

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

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

Nie używać w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

Estetyka wykonania garnka oraz patelni sprawia, że nadają się do serwowania w nich potraw bezpośrednio na stół. Dania przy takiej formie podawania długo utrzymują ciepło.

Zestaw zawiera:

- Garnek z żeliwnymi uchwytami:

pojemność:

całkowita garnka z patelnią: 6 L

garnka do rantu: 5 L

wymiary:

średnica zewnętrzna dolna: 21 cm

średnica zewnętrzna górna: 26 cm

wysokość bez patelni: 12 cm

wysokość z patelnią: 15 cm

- Patelnia grillowa z żeliwnymi uchwytami, pełniąca jednocześnie funkcję pokrywy garnka:

pojemność:

pokrywy (patelni): 1 L

wymiary:

średnica zewnętrzna: 26 cm

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

Uwaga! Żeliwne uchwyty naczynia nagrzewają się, konieczne jest użycie rękawic ochronnych.

Sposób użycia

Pierwsze użycie:

- Naczynie (zarówno garnek jak i patelnię) umyj dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem octu białego (50/50%), w celu pozbycia się oleju roślinnego użytego do zabezpieczenia powierzchni naczynia po produkcji, a następnie dokładnie naczynie wysusz, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
- Dokładnie wysmaruj powierzchnię naczynia grubą warstwą dowolnego oleju jadalnego (np. używając miękkiej ściereczki lub papierowego ręcznika).
- Wygrzej naczynie na palniku lub w piekarniku w wysokiej temperaturze (170-200°C) przez ok. 15 minut.
- Po ostygnięciu naczynie wytrzyj z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.
- Wypalanie przeprowadzaj w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ rozgrzany olej może dymić i wytwarzać nieprzyjemny zapach.
- Im lepiej przeprowadzisz pierwszą konserwację, tym dłużej garnek będzie spełniał swoją funkcję.

Po każdym użyciu:

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

Nieodpowiednia konserwacja naczyń może doprowadzić do rdzewienia garnka. Może ono być spowodowane długim namacaniem, przechowywaniem w szafkach naczyń nieosuszonych oraz trzymaniem w żeliwie kwaśnych potraw. Gdyby pojawiły się ślady rdzy, usuń je drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną – szoruj powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że garnek zostanie zniszczony. Po tym etapie powtórz czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

Pamiętaj:

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczyń żeliwnych należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynie nie upuścić.
- Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.



— USER MANUAL — CAST IRON POT (5 L) WITH A PAN (1 L)

By using this cast iron pot with capacity of 5 L + 1 L you can prepare many delicious dishes in a short time, while at the same time retaining their health-related benefits and flavour. It is excellent for preparing roasted dishes, goulashes, soups, etc. - everything depends on your ideas.

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

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

It must not be used in microwave ovens.

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

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

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

The set includes:

- A pot with cast iron handles:

capacity:

total pot and pan: 6 L

rim pot: 5 L

dimensions:

external diameter of the bottom: 21 cm

external diameter of the top: 26 cm

height without the pan: 12 cm

height with the pan: 15 cm

- A grill pan with cast iron handles, also performing the role of the pot cover:

capacity:

lid (pan): 1 L

dimensions:

external diameter: 26 cm

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

Note! The cast iron handles of this product become hot to the point where using protective gloves is necessary.

How to use

First use:

- Wash the cookware (both the pot and the pan) carefully in warm water with white vinegar (50/50%) in order to remove the vegetable oil used for securing the surface of the product after manufacturing and then dry it carefully. A paper towel is best for this purpose.
- Coat the product surface carefully with a thick layer of any edible oil (e.g. using a soft cloth or a paper towel).
- Warm the product up on a burner or in an oven in a high temperature (170-200°C) for about 15 minutes.
- After the product cools down, wipe excess oil using a paper towel, for example.
- Do the warming up in a well ventilated room, as the hot oil may produce smoke and unpleasant smell.
- The better you carry out this first maintenance activity, the longer the pot will perform its function.

After each use:

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

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

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

Remember:

- **Do not use any surfactants for washing cast iron cookware and do not wash it in a dishwasher.**
- Do not use cast iron cookware on glass and other fragile, easily damaged surfaces.
- Cast iron cookware must not be used in microwave ovens.
- When using cast iron cookware, use only wooden or silicone utensils in order not to damage the cast iron surface.
- **Do not put cold cast iron cookware directly on a hot cooktop or in a hot oven. This may cause a “thermal shock” leading to destruction of the product. Always put the cookware on a cool cooktop or in a cool oven and increase the temperature gradually – this also prevents the food from sticking to the cast iron surface.**
- When using the cookware, place it on stable surfaces only.
- When warming the cookware up on a gas cooktop, set the flame in such a way that it does not go above the lower edge.
- Cast iron is unfit for dry cooking – it is always necessary to use oil, butter, or other fat. Heating a meal dry may lead to permanent damage to cookware.
- Do not cut the portion prepared directly on the cast iron surface – we recommend moving the dish to an appropriate vessel or board, and only then proceed with cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers inside the cast iron cookware - it may lead to damaging the cast iron surface.
- Always put hot cast iron cookware onto wooden boards, silicone mats, or suitable pads.
- **Never put hot cast iron cookware into water – it is obligatory to wait until it cools down. A sudden change in temperature may lead to permanent damage to cookware.**

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

SAFETY GUIDELINES

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- This product is not suitable for being used by children as a toy.
- When using cast iron cookware it is necessary to remain particularly careful – it is characterised by high weight and it is important to be careful not to drop it.
- The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the product is used.



– BEDIENUNGSANLEITUNG – GUSSEISERNER TOPF (5 L) MIT PFANNE (1 L)

Mithilfe dieses gusseisernen Topfes mit einem Fassungsvermögen von 5 L + 1 L werden Sie schnell viele köstliche Gerichte zubereiten können, ohne dass diese ihre gesundheitlichen und geschmacklichen Vorzüge verlieren. Er wird sich bei der Zubereitung von Aufläufen, Gulaschs, Suppen u. Ä. bewähren – alles hängt von Ihren Einfallsreichtum ab. Die Abdeckung des Topfs erfüllt gleichzeitig die Funktion einer Grillpfanne, dank der Sie schnell Ihre Lieblingsgerichte anbraten können.

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

Nicht in Mikrowellen verwenden.

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

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

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

Das Set enthält:

- Topf mit gusseisernen Griffen:

Fassungsvermögen:

Topf und Pfanne insgesamt: 6 L

Felgentopf: 5 L

Abmessungen:

unterer Außendurchmesser: 21 cm

oberer Außendurchmesser: 26 cm

Höhe ohne Pfanne: 12 cm

Höhe mit Pfanne: 15 cm

- Grillpfanne mit gusseisernen Griffen, die gleichzeitig die Funktion einer Topfabdeckung erfüllt:

Fassungsvermögen:

des Deckels (Pfanne): 1 L

Abmessungen:

Außendurchmesser: 26 cm

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

Achtung! Die gusseisernen Griffe heizen sich auf, es ist notwendig Schutzhandschuhe zu verwenden.

Anwendungsweise

Erster Gebrauch:

- Das Gefäß (sowohl den Topf, als auch die Pfanne) gründlich in warmem Wasser mit weißem Essig (50/50%) waschen, um das Pflanzenöl zu entfernen, das zur Sicherung der Oberfläche des Gefäßes nach der Produktion verwendet wurde und anschließend gründlich, am besten mit einem Papierhandtuch, abtrocknen.
- Die Oberfläche des Gefäßes gründlich mit einer dicken Schicht eines beliebigen Speiseöls, mithilfe eines weichen Lappens oder Papierhandtuchs, bedecken.
- Das Gefäß über einem Brenner oder im Backofen in einer hohen Temperatur (170-200°C) ca. 15 Minuten lang brennen.
- Nach dem Abkühlen das überschüssige Öl, z. B. mit einem Papierhandtuch, abwischen.

- Das oben erwähnte Ausbrennen in einem gut gelüfteten Raum durchführen, da das erhitzte Öl rauchen und einen unangenehmen Geruch erzeugen kann.
- Je besser die erste Konservierung durchgeführt wird, desto länger wird der Topf seine Aufgabe erfüllen.

Nach jedem Gebrauch:

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

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

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

Beachten Sie:

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei der Verwendung des Gefäßes vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.
- Die Verpackung und das abgenutzte Gefäß gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem dieses Produkt verwendet wird, entsorgen.



**— NOTICE D'UTILISATION —
MARMITE EN FONTE (5 L) AVEC POÊLE (1 L)**

Avec cette marmite en fonte de 5 L + 1 L, vous pouvez préparer rapidement de nombreux plats délicieux tout en préservant leur valeur nutritionnelle et leur saveur. Elle est parfaite pour la préparation de plats cuisinés, de ragoûts, de soupes, etc., tout dépend de votre idée.

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

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

Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.

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

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

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

Le kit comprend:

- Marmite à poignées en fonte:

capacité:

total casserole et poêle: 6 L

pot de jante: 5 L

dimensions:

diamètre extérieur inférieur: 21 cm

diamètre extérieur supérieur: 26 cm

hauteur sans poêle: 12 cm

hauteur avec poêle: 15 cm

- Une poêle à griller avec des poignées en fonte, qui sert également de couvercle de marmite:

capacité:

du couvercle (casserole): 1 L

dimensions:

diamètre extérieur: 26 cm

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

Attention! Les poignées en fonte de la marmite chauffent, des gants de protection sont nécessaires.

MODE D'EMPLOI

Première utilisation :

- Lavez soigneusement l'ustensile (la marmite et la poêle) à l'eau chaude avec du vinaigre blanc (50/50%) pour éliminer l'huile végétale utilisée pour protéger la surface après la fabrication, puis séchez soigneusement l'ustensile, de préférence avec un essuie-tout.
- Graissez soigneusement la surface avec une couche épaisse d'huile comestible (par exemple en utilisant un chiffon doux ou un essuie-tout).
- Réchauffez l'ustensile sur un brûleur ou dans un four à haute température (170-200°C) pendant environ 15 minutes.
- Une fois l'ustensile refroidi, essuyez l'excédent d'huile, par exemple avec un essuie-tout.
- Le processus de chauffage doit être effectué dans une pièce bien ventilée, car l'huile chauffée peut fumer et produire une odeur désagréable.
- Mieux vous effectuez l'entretien initial, plus longtemps le produit remplira sa fonction.

Après toute utilisation:

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

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

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

Attention!

- **N'utilisez aucun détergent pour laver les ustensiles de cuisine en fonte et ne les mettez pas au lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en fonte sur du verre ou des surfaces fragiles et susceptibles d'être endommagées.
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine en fonte, utilisez uniquement des accessoires en bois ou en silicone afin de ne pas endommager la surface de la fonte.
- **Ne placez pas la marmite en fonte froide directement sur une plaque de cuisson chaude ou dans un four chaud. Cela risque de provoquer un "choc thermique" et d'endommager le produit. Placez toujours**

l'ustensile sur une plaque de cuisson froide ou dans un four froid et augmentez progressivement la température - cela permet également d'éviter que les aliments ne collent au plat.

- Ne placez le produit que sur une surface stable pendant l'utilisation.
- Lorsque vous chauffez sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord inférieur de la marmite.
- La fonte ne convient pas à cuisiner à sec : utilisez toujours de l'huile, du beurre ou de la graisse. Chauffer les aliments à sec peut causer des dommages permanents au produit.
- Ne coupez pas la portion préparée directement sur la surface de la fonte : nous recommandons de mettre le plat dans un récipient approprié ou sur une planche, et de ne procéder à la coupe qu'ensuite.
- N'utilisez pas de mélangeurs ou d'agitateurs électriques dans la marmite, cela peut endommager la surface de la fonte.
- Posez toujours les ustensiles de cuisine en fonte chaudes sur des planches de bois, des tapis en silicone ou des sous-verres appropriés.
- **Ne mettez pas la fonte chaude dans l'eau, attendez jusqu'à ce que la marmite ait refroidi. Un changement soudain de température peut causer des dommages permanents au produit.**

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.
- Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.
- Il faut être particulièrement prudent, la fonte a un poids élevé, ne pas faire tomber la marmite.
- L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où le produit est utilisé.



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – KETAUS PUODAS (5 L) SU KEPTUVE (1 L)

Šiame 5 L + 1 L talpos ketaus puode galima greitai paruošti daug skanių patiekalų, kurie išsaugoja savo sveikąsias ir skonio savybes. Tinka troškiniams, kepsniams, sriuboms ir pan. – viskas priklauso nuo Jūsų sumanymo.

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

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

Nenaudoti mikrobangų krosnelėse.

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

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

Rinkinyje yra:

- Puodas su ketaus rankenomis:

talpa:

bendras puodas ir keptuvė: 6 L

ratlankio puodas: 5 L

matmenys:

apatinis išorinis skersmuo: 21 cm

viršutinis išorinis skersmuo: 26 cm

aukštis be keptuvės: 12 cm

aukštis su keptuve: 15 cm

- Keptuvė su ketaus rankenomis, kuri kartu yra ir puodo dangtis:

talpa:

dangčio (keptuvės): 1 L

matmenys:

išorinis skersmuo: 26 cm

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

Dėmesio! Ketaus rankenos įkaista, todėl būtina mūvėti apsaugines pirštines.

Naudojimo būdas

Pirmā kartā naudojant:

- Indā (puodā ir keptuvē) gerai nuplauti šiltu vandeniu su baltuoju actu (50/50%), kad neliktų augalinio aliejaus, kuriuo išteptas indo paviršius gamykloje, paskiau gerai išdžiovinti, geriausia popieriniu rankšluosčiu.
- Indo paviršių gerai ištepti storu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu (pvz., naudojant minkštą skudurėlį ar popierinį rankšluostį).
- Pakaitinti indą virš degiklio arba orkaitėje aukštoje temperatūroje (170–200°C) apie 15 minučių.
- Nuo ataususio indo pašalinti aliejaus perteklių, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
- Visa tai atlikti gerai vėdinamoje patalpoje, nes kaitinamas aliejus gali dūmyti ir skleisti nemalonų kvapą.
- Kuo geriau atlikus šiuos veiksmus prieš pirmą kartą naudojant, tuo ilgiau puodas tinkamai tarnaus.

Kiekvieną kartą panaudojus:

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

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

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

Atsiminti:

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

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

SAUGOS NURODYMAI

- Draudžiama indą naudoti ne pagal paskirtį.
- Indas netinka vaikams žaisti.
- Naudojant indą laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todėl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristų iš rankų.
- Pakuotę ir panaudotą indą šalinti, laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisės aktų reikalavimų.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – ČUGUNA KATLS AR (5 L) PANNU (1 L)

Ar čuguna katla, tilpumā 5 L + 1 L, palīdzību var ātri pagatavot daudz gardu ēdienu, saglabājot to veselīgās un garšas īpašības. Tas ir lieliski piemērots sacepumam, ragū, zupu utml. pagatavošanai – viss ir atkarīgs no Jūsu ieceres.

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

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

Nelietot mikroviļņu krāsnīs.

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

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

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

Komplekta sastāvā ietilpst:

- Katls ar čuguna rokturiem:

tilpums:

kopējais katls un panna: 6 L

loka katls: 5 L

izmēri:

apakšējais ārējais diametrs: 21 cm

augšējais ārējais diametrs: 26 cm

augstums neskaitot pannu: 12 cm

augstums kopa ar pannu: 15 cm

- Panna – grils ar čuguna rokturiem, kas veic arī katla vāka funkciju:

tilpums:

vāka (pannas): 1 L

izmēri:

ārējais diametrs: 26 cm

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

UZMANĪBU! Trauka čuguna rokturi stipri sakarst, tādēļ ir jālieto aizsargcimdi.

Lietošanas veids

Pirmā lietošana:

- Rūpīgi izmazgājiet trauku (gan katlu, gan pannu) siltā ūdenī, pievienojot balto etiķi (50/50%), lai atbrīvotos no augu eļļas, kas pēc izgatavošanas tika izmantota trauka virsmas aizsardzībai, tad rūpīgi nosusiniet trauku, vēlams ar papīra dviļa palīdzību.
- Virsmu rūpīgi iesmērējiet ar biezu jebkuras augu eļļas kārtu (piemēram, izmantojot mīkstu drānas salveti vai papīra dvieli).
- Apmēram 15 minūtes karsējiet trauku uz degļa vai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (170-200°C).
- Pēc atdzišanas noslaukiet lieko eļļu no trauka, piemēram, ar papīra dvieli.
- Apdedzināšanu veiciet labi ventilējamā telpā, jo degoša eļļa var dūmot un izplatīt nepatīkamu smaku.
- Jo labāk tiek veikta konservācija, jo ilgāk katls veiks savas funkcijas.

Pēc katras lietošanas:

- Traukus mazgājiet uzreiz pēc to atdzišanas, tomēr tie nav jāiemērc.
- Gadījumā, ja ēdiens ir piededzis, nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, var izmantot, piemēram, smiltis.
- Rūpīgi nosusiniet katlu un katla iekšienē uzklājiet plānu kārtu augu eļļas.
- Trauku glabājiet sausā vietā.

Nepareiza trauka apkope var radīt katla rūšēšanu. To var izraisīt ilgstoša mērcēšana, nenosusināta trauka glabāšana skapīšos, kā arī skābu ēdienu glabāšana čuguna traukā.

Parādoties rūšēšanas pēdām, notīriet to ar drāšu sūkli, smiltīm vai pārtikas sodu – tīriet katla virsmu līdz izzudīs visas rūšēšanas pēdas, nebaidoties, ka katls tiks bojāts. Pēc šī etapa atkārtojiet procedūras, kas aprakstīts sadaļā: Pirmā lietošana.

Atcerieties:

- **Nelietojiet mazgājamus līdzekļus čuguna trauku mazgāšanai un nemazgājiet tos trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Neizmantojiet čuguna traukus uz stikla un traušlām virsmām, kuras pakļaujas bojājumiem.
- Neizmantojiet čuguna traukus mikroviļņu krāsnīs.
- Lai nesabojātu čuguna virsmu, izmantojot čuguna traukus, lietojiet tikai koka vai silikona piederumus.
- **Nelieciet aukstus čuguna traukus tieši uz sakarsētas plīts vai karstā cepeškrāsnī. Tas var izraisīt “termisko šoku” un izstrādājuma nederīgumu. Vienmēr lieciet traukus uz aukstas plīts vai aukstā cepeškrāsnī, tad pakāpeniski palieliniet temperatūru – tas novērsīs arī ēdiena pielipšanu traukiem.**
- Lietošanas laikā traukus novietojiet tikai uz stabilas virsmas.
- Karsējot uz gāzes plīts, liesmu regulējiet tādā veidā, lai tā neizietu aiz katla apakšējās malas.

- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai – vienmēr izmantojiet augu eļļu, sviestu vai taukus. Sausa ēdiena sildīšana var radīt neatgriezeniskus trauku bojājumus.
- Sagatavotā porciju negrieziet tieši uz čuguna virsmas – mēs iesakām Jums pārlikt ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša, un tikai tad uzsākt tā sagriešanu.
- Nelietojiet traukā rokas vai elektriskos mikserus – tas var sabojāt čuguna virsmu.
- Vienmēr lieciet karstus čuguna traukus uz koka dēlīšiem, silikona paklājiņiem vai šim nolūkam piemērotiem paliktņiem.
- **Nelieciet karstu čugunu ūdenī – obligāti pagaidiet līdz katls atdziest. Krasa temperatūras maiņa var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.**

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

DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS

- Ierīci ir aizliegts lietot neatbilstoši tā mērķim.
- Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.
- Lietojot čuguna traukus, ir jāievēro īpaša piesardzība – čuguna īpatnība – lielais svars, tādēļ ir jābūt piesardzīgiem, lai nenomestu traukus.
- Iepakojums un izlietotais izstrādājums ir jāutilizē atbilstoši tās valsts, kurā izstrādājums tiek lietots, spēkā esošajiem noteikumiem.



– KASUTUSJUHEND – MALMPOTT (5 L) KOOS PANNIGA (1 L)

Selle 5 L + 1 L malmpoti abil saab valmistada kiiresti palju maitsvaid roogi, sāilitades nende tervisele kasulikud omadused ja hea maitse. See sobib suurepāraselt vormiroogade, raguude, suppuide jne valmistamiseks – kõik sōltub teie kavatsusest. Poti kaas taidab samal ajal ka grillpanni funktsiooni, tānu millele saate oma lemmikroogi kiiresti valmistada.

Nii poti kui ka panni kuumutamiseks vōib kasutada erinevaid soojusallikaid: gaasi-, elektri-, induktsioon- ja keraamilist pliiti, praeahjudes ja lahtisel tuel restide peal, nāiteks lōkkel vōi grillahjus.

Mitte kasutada mikrolaineahjudes.

Kōrgete temperatūruide juures kasutamise korral ja kokkupuutumisel erinevate roogade, ei eraldu malmpotist mitte mingisuguseid kahjulikke ūhendeid.

Tānu kvaliteetsele malmvalule kuumeneb ja eraldab soojust ūhtlaselt.

Poti ja panni esteetiline vālimus vōimaldab neid toidu serveerimiseks otse lauale panna. Sellise serveerimisviisi korral sāilivad road kaua soojana.

Komplekti kuuluvad:

- Malmist kāepidemetega pott:

maht:

pott ja pann kokku: 6 L

velgpott: 5 L

mōōtmed:

alumine vālislābimōōt: 21 cm

ūlemine vālislābimōōt: 26 cm

kōrgus ilma pannita: 12 cm

kōrgus koos panniga: 15 cm

- Malmist kāepidemetega grillpann, mis samuti taidab ka potikaane funktsiooni:

maht:

kaane (panni): 1 L

mōōtmed:

vālislābimōōt: 26 cm

Tāhelepanu! Tutvuge enne toote kasutamist kāesoleva kasutusjuhendiga ja hoidke see edasiseks kasutamiseks alles.

Tāhelepanu! Kōōginōu malmist kāepidemed kuumenevad tugevalt ja seepārast tuleb kasutada kaitsekindaid.

Kasutamiskiivi

Esmakordne kasutamine:

- Peske kööginõu (nii pott kui ka pann) hoolikalt puhtaks sooja veega, millele on lisatud valget äädikat (50/50%), et vabaneda taimeõlist, mida kasutati kööginõu pinna kaitsmiseks pärast selle valmimist, seejärel kuivatage kööginõu hoolikalt kuivaks, soovitatavalt paberkäterätikuga.
- Määrige kööginõu pind hoolikalt kokku paksu kihi ükskõik millise taimeõliga (kasutades selleks näiteks pehmet riidest salvrätikut või paberkäterätikut).
- Kuumutage kööginõud pliidirõngal või praeahjus kõrgele temperatuuril (170-200°C) ligikaudu 15 minuti jooksul.
- Eemaldage pärast jahtumist liige õli kööginõult, näiteks paberkäterätikuga.
- Viige kuumutamine läbi hästi õhutatavas ruumis, sest kuum õli võib suitseda ja levitada ebameeldivat lõhna.
- Mida paremini esimene konserveerimine läbi viiakse, seda kauem pott oma funktsiooni täidab.

Pärast iga kasutamiskorda:

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

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

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

Pidage meeles:

- **Ärge kasutage malmist kööginõu pesemiseks pesemisvahendeid ega ärge peske seda nõudepesumasinas.**
- Ärge kasutage malmist kööginõud klaasist ja habrastel pindadel, mis võivad kergesti puruneda.
- Ärge kasutage malmist kööginõud mikrolaineahjus.
- Selleks, et vältida kööginõu malmpinna kahjustamist, kasutage selles toiduvalmistamisel ainult puidust või silikoonist tarvikuid.
- **Ärge pange külma malmnõud otse kuumale pliidile või praeahju. See võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta kööginõu kasutamiskõlbmatuks. Pange malmnõu alati külmale pliidile või külma praeahju ja tõstke temperatuuri järkjärgult – see hoiab ka ära toidu kleepumise kööginõu külge.**
- Pange kööginõu kasutamise ajal ainult kindlale pinnale.
- Kui kuumutate malmnõud gaaspliidil, siis reguleerige leeki selliselt, et see ei ulatuks poti serva alt välja.
- Malm ei sobi toidu valmistamiseks ilma määrdeaineteta – alati tuleb kasutada taimeõli, võid või rasva. Toidu kuumutamine ilma määrdeaineteta kahjustab kööginõud pöördumatult.
- Valminud toiduportsjonit ei tohi tükeldada vahetult malmnõu pinnal – me soovime teil valminud roa sobivale nõule või alusele ümber tõsta, ja alles seejärel asuda seda tükeldama.
- Ärge kasutage malmnõus käsi- või elektrimiksereid – see võib kahjustada malmpinda.
- Pange tuline malmnõu alati puidust plaadile, silikoonist matile või selleks sobivale alusele.
- **Ärge pange kuuma malmnõud vette – kindlasti oodake ära, kuni pott jahtub. Järsk temperatuurimuutus võib malmnõud pöördumatult kahjustada.**

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

OHUTUSJUHISED

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toodet ei tohi kasutada laste mänguasjana.
- Malmnõu kasutamisel tuleb olla eriti ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal, ja seepärast tuleb olla tähelepanelik, et malmnõud mitte maha pillata.
- Toote pakend ja kasutamiskõlbmatu toode tuleb utiliseerida vastavalt selle riigi kehtivatele eeskirjadele, kus toodet kasutatakse.



— NÁVOD K OBSLUZE — LITINOVÝ HRNEC (5 L) S PÁNVÍ (1 L)

Tento litinový hrnec s objemem 5 L + 1 L Vám umožní rychle připravit spoustu lahodných jídel, a to při zachování jejich zdravotních a chuťových vlastností.

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

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

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

Nepoužívejte v mikrovlnných troubách.

Během používání ve vysokých teplotách a při kontaktu s různými pokrmy nádoby nevyklučuje žádné škodlivé látky.

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

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

Sada obsahuje:

- Hrncem s litinovými madly:

objem:

celkový objem hrnce a pánve: 6 L

okrajový hrnec: 5 L

rozměry:

spodní vnější průměr: 21 cm

horní vnější průměr: 26 cm

výška bez pánve: 12 cm

výška s pánví: 15 cm

- Grilovací pánev s litinovými madly, která zároveň slouží jako poklice hrnce:

objem:

víka (hrnce): 1 L

rozměry:

vnější průměr: 26 cm

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

Upozornění! Litinová madla se zahřívají, je nutné používat ochranné rukavice.

Použití

První použití:

- Nádoby (hrnec i pánev) důkladně umyjte v teplé vodě s přidávkem bílého octu (50/50%), aby byl odstraněn zbylý po výrobě rostlinný olej, který byl používán k ochraně povrchu nádoby, a pak nádobu důkladně osušte, nejlépe pomocí papírového ručníku.
- Povrch nádoby důkladně namažte silnou vrstvou jakéhokoli jedlého oleje (např. pomocí měkkého hadříku nebo papírového ručníku).
- Ohřejte nádoby na hořáku nebo v troubě ve vysoké teplotě (170-200°C) po dobu cca 15 minut.
- Po vychladnutí setřete z nádoby přebytečný olej, např. pomocí papírového ručníku.
- Vypalování provádějte v dobře větrané místnosti, protože ze zahřátého oleje se může kouřit a přitom se vytváří nepříjemný zápach.
- Čím lépe provedete první údržbu, tím déle bude hrnec plnit svou funkci.

Po každém použití:

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

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

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

Nezapomeňte:

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

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

POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

- Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno.
- Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.
- Při používání litinového nádobí buďte zvláště opatrní - litina je dost těžká a dávejte pozor, aby jste ji neupustili.
- Obaly a opotřebovaná zařízení je třeba odstranit v souladu s předpisy platnými na území státu, kde je tento výrobek používán.

WARUNKI GWARANCJI

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

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!