BROWIN

ROK ZAŁ. 1979

- INSTRUKCJA OBSŁUGI - PATELNIA ŻELIWNA, Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA 22x22 cm



No 330521

JĘZYKI	Instrukcja obsługi – Patelnia żeliwna, z drewnianą rączką, kwadratowa 22x22 cm **PL - 3**	User manual – Cast iron frying pan with a wooden handle, square, 22x22 cm cm **GB - 4**
	Bedienungsanleitung - Quadratische pfanne aus gusseisen, 22x22 cm, mit holzstiel **DE - 5**	Руководство по эксплуатации - чугунная квадратная сковорода с деревянной ручкой 22x22 см **RU - 6**
Naudojimo instrukcija - Kvadratinė ketaus keptuvė su medine rankenėle, 22 x 22 cm **LT - 8**	Lietošanas pamācība - Kvadrātvieda čuguna panna ar koka rokturi 22x22 cm **LV - 9**	Kasutusjuhend - Puidust käepidemega nelinurkne malmpann 22x22 cm **EE - 10**

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PATELNIA ŻELIWNA, Z DREWNIANĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA 24x24 cm

Dzięki tej patelni przygotujesz wiele swoich ulubionych dań, a ponadto zyskasz nowe możliwości kulinarne. Złociste kotlety, idealnie wysmażone ryby i warzywa oraz wiele innych pysznych dań – wszystko to na Twojej żeliwnej patelni, która równomiernie rozprowadzi ciepło i utrzyma je przez odpowiednio długi czas. Użyte składniki zachowają swoje wartości odżywcze. Kwadratowy kształt naczynia doskonale sprawdzi się m.in. przy przyrządzaniu dłuższych ryb czy warzyw. Składana drewniana rączka, która nie nagrzewa się podczas użytkowania, doskonale ochroni Twoje ręce przed poparzeniem, a także ułatwi Ci przechowywanie patelni nawet w małej szafce. Produkt przeznaczony jest do użytkowania na wszystkich rodzajach kuchenek.

UWAGA! Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się z poniższą instrukcją. Zachowaj ją itp.

SPOSÓB UŻYCIA

- Przed pierwszym użyciem naczynie umyj w ciepłej wodzie, następnie wysusz i posmaruj powierzchnię żeliwa cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego, celem odpowiedniego zakonserwowania produktu.
- **Uwaga! Do mycia naczyń żeliwnych wolno używać jedynie wody.** Nie należy stosować żadnych detergentów.

Pamiętaj:

- Nie używaj żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia.
- Naczyń żeliwnych nie używaj w kuchenkach mikrofalowych.
- Ze względu na drewnianą rączkę, do przygotowywania dań na tej patelni nie wolno używać piekarnika.
- Korzystając z naczynia używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- Nie umieszczaj zimnego żeliwnego naczynia bezpośrednio na rozgrzanej płycie grzewczej. Grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu. Naczynie umieść na zimnej płycie grzewczej i stopniowo zwiększaj temperaturę.
- W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania na kuchence gazowej tak ustaw płomień, by nie przekraczał on dolnej krawędzi patelni.
- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – użyj oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.
- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – przełóż danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę.
- 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 ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.
- Jeśli potrawa przywarła do naczynia, namocz je przez kilka minut, po czym umyj miękką gąbką z wodą.
- Patelni nie myj w zmywarce – jest to niewskazane ze względu na drewnianą rączkę i ryzyko matowienia żeliwa.

- **Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj żeliwo z każdej strony cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to jego żywotność.**

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

GB

– USER MANUAL –
CAST IRON FRYING PAN WITH A WOODEN HANDLE, SQUARE, 24x24 cm

Thanks to this frying pan you will be able to prepare many of your favourite dishes and gain new culinary capabilities. Golden pork chops, perfectly fried fish and vegetables, as well as many other delicious dishes – all of this you can prepare on your cast iron frying pan that will help distribute heat uniformly, as well as maintain it for as long as necessary. All the ingredients used will retain their nutritional values. The square shape of this vessel will be excellent for preparing longer fish or vegetables, for example. A folding wooden handle that does not get hot when the pan is used will protect your hands excellently against burns, as well as make it easier to store the frying pan even in a small cupboard. The product is intended for use on all types of cookers.

CAUTION! Prior to using the product, familiarise yourself with this manual. Keep it for future reference, etc.

HOW TO USE

- Prior to using the pan for the first time, wash it in warm water. Then dry it and coat the cast iron surface with a thin layer of any edible oil in order to preserve it.
- **Caution! Only water can be used for cleaning cast iron vessels.** No detergents should be used.

Please remember:

- Do not use cast iron vessels on glass and brittle surfaces, which are susceptible to damage.
- Do not use cast iron vessels in microwave ovens.
- Since this pan has a wooden handle, do not use it with an oven for preparing dishes.
- When using this vessel, use only wooden or silicon utensils in order not to damage the cast iron surface.
- Do not place a cold cast iron vessel directly on a hot cooktop. It may lead to “thermal shock” and destruction of the product. Place the vessel on a cool cooktop and then increase the temperature gradually.
- When using the vessel, place it only on stable surfaces.
- When heating on a gas cooktop, adjust the flame so that it does not go beyond the bottom edge of the pan.
- Cast iron is not suitable for dry cooking – use some oil, butter or lard. Heating the meal on a dry pan can lead to permanent damage to the vessel.
- Do not cut the portion prepared on the cast iron surface – move the meal to an appropriate vessel or a cutting board.

- Do not use mixers or electric stirrers in the vessel – this may lead to damage of the cast iron surface.
- A hot cast iron vessel should always be put onto wooden boards, silicon mats, or pads fit for that purpose.
- Never put hot cast iron into water – it is necessary to wait until it cools down. A sudden change in temperature can lead to permanent damage to the vessel.
- If the meal has stuck to the vessel, soak it for a few minutes and then wash it with a soft sponge with water.
- Do not wash the frying pan in a dishwasher – this is not recommended due to the wooden handle and the risk of cast iron becoming tarnished.

- **Caution! After each use coat the cast iron vessel on all sides with a thin layer of any edible oil. This will extend its lifetime.**

SAFETY INDICATIONS

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- The product is unsuitable for being played with by children.
- Remain careful when using the cast iron frying pan – cast iron is very heavy and it is necessary to be careful not to drop the vessel.
- The packaging and worn equipment have to be disposed of according to laws binding on the territory of the country where the product is used.

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
QUADRATISCHE PFANNE AUS GUSSEISEN, 24x24 cm, MIT HOLZSTIEL

Dank dieser Pfanne werden Sie viele Ihrer Lieblingsgerichte zubereiten können und neue kulinarische Möglichkeiten gewinnen. Goldbraune Schnitzel, ideal gebratene Fische und Gemüse sowie viele andere köstliche Gerichte – all das dank Ihrer gusseisernen Pfanne, die gleichmäßig Wäre weiterleitet und einschließt. Die verwendeten Zutaten behalten ihren Nährwert. Die quadratische Form des Gefäßes wird sich perfekt u. a. beim Zubereiten von längeren Fischen oder Gemüse bewähren. Der zusammenklappbare Stiel, der sich während der Benutzung nicht aufheizt, schützt Ihre Hände zuverlässig vor Verbrennungen und wird es Ihnen einfacher machen, die Pfanne sogar in einem kleinen Schrank zu verstauen. Das Produkt für die Anwendung auf allen Herdtypen bestimmt.

ACHTUNG! Vor Beginn der Verwendung des Produkts, machen Sie sich bitte mit der unten stehenden der Gebrauchsanleitung bekannt. Heben Sie sie bitte auf.

ANWENDUNGSWEISE

- Vor der ersten Verwendung das Gefäß in warmem Wasser waschen, anschließend trocknen und auf die gusseiserne Fläche ein beliebiges Speiseöl auftragen, um das Produkt ordnungsgemäß zu pflegen.
- **Achtung! Zur Reinigung von Gefäßen aus Gusseisen ausschließlich Wasser verwenden.** Keine Detergenzien verwenden.

Beachten Sie:

- Gusseiserne Gefäße nicht auf gläsernen und zerbrechlichen, leicht zu beschädigenden Flächen verwenden.
- Gusseiserne Gefäße nicht in Mikrowellen verwenden.
- Aufgrund des hölzernen Stiels, darf diese Pfanne nicht in Backöfen verwendet werden.
- Während der Verwendung des Gefäßes ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Das kalte gusseiserne Gefäß nicht direkt auf eine heiße Herdplatte stellen. Es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts. Das Gefäß auf die kalte Herdplatte stellen und schrittweise die Temperatur erhöhen.
- 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 der Pfanne 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 es abkühlt. Eine plötzliche Temperaturänderung kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.
- Sollten Reste des Gerichts am Gefäß haften bleiben, das Gefäß für einige Minuten unter Wasser geben und anschließend mit Wasser mithilfe eines weichen Schwamms waschen.
- Die Pfanne nicht im Geschirrspüler waschen – davon raten wir aufgrund des Holzstiels und der Gefahr, dass das Gusseisen ermattet, ab.

- **Achtung! Nach jedem Gebrauch auf jede Seite des Gusseisens eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird seine 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.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЧУГУННАЯ КВАДРАТНАЯ СКОВОРОДА С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ 24x24 см

Благодаря этой сковороде Вы приготовите многие из Ваших любимых блюд, а также получите новые кулинарные возможности. Золотистые котлеты, идеально обжаренная рыба и овощи, а также множество других вкусных блюд - все на Вашей чугунной сковороде, которая будет равномерно распределять тепло, и сохранять его в течение достаточно долгого времени. Использованные

ингридиенты сохраняют свою пищевую ценность. Квадратная форма сковороды идеально подходит, среди прочего, для приготовления более длинной рыбы или овощей. Складная деревянная ручка, которая не нагревается во время использования, отлично защитит Ваши руки от ожогов, а также облегчит хранение сковороды даже в небольшом шкафу. Изделие предназначено для использования на всех типах плит.

ВНИМАНИЕ! Перед началом использования изделия ознакомьтесь с данным руководством. Сохраняйте его и т.п.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- Перед первым использованием вымойте посуду в теплой воде, затем высушите и смажьте чугунную поверхность тонким слоем любого пищевого масла, чтобы обеспечить надлежащую сохранность изделия.
- **Внимание! Для мытья чугунной посуды следует использовать исключительно воду.** Не следует использовать никакие моющие средства.

Помните:

- Не используйте чугунную посуду на стеклянных и хрупких поверхностях, которые подвержены повреждениям.
- Не используйте чугунную посуду в микроволновых печах.
- Из-за деревянной ручки духовка не может быть использована для приготовления блюд на этой сковороде.
- При использовании посуды пользуйтесь только деревянными или силиконовыми приборами, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- Не ставьте холодную чугунную посуду непосредственно на нагревательную плиту. Это может привести к „термическому шоку” и негодности изделия. Поставьте посуду на холодную нагревательную плиту и постепенно повышайте температуру.
- Во время использования ставьте посуду только на устойчивую поверхность.
- При нагревании на газовой плите установите пламя так, чтобы оно не выходило за нижний край сковороды.
- Чугун не подходит для сухой готовки - используйте растительное масло, сливочное масло или жир. Сухой разогрев пищи может привести к необратимому повреждению посуды.
- Не нарезайте приготавливаемую порцию непосредственно на чугунной поверхности - переложите блюдо в подходящую посуду или на доску.
- Не используйте ручные или электрические миксеры в посуде - это может повредить чугунную поверхность.
- Всегда ставьте горячую чугунную посуду на деревянные доски, силиконовые коврики или подходящие для этой цели подкладки.
- Не кладите горячий чугун в воду - обязательно подождите, пока он остынет. Внезапное изменение температуры может привести к необратимому повреждению посуды.
- Если блюдо прилипло к посуде, замочите его на несколько минут, затем вымойте мягкой губкой с водой.
- Не мойте сковороду в посудомоечной машине - это не рекомендуется из-за деревянной ручки и риска потускнения чугуна.

- **Внимание! После каждого использования смажьте чугун с каждой стороны тонким слоем любого пищевого масла. Это продлит его срок службы.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использование устройства не в соответствии с его предназначением.
- Устройство не может служить игрушкой для детей.
- Используя чугунную посуду, будьте осторожны - особенность чугуна - большой вес, и поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не уронить посуду.
- Упаковка и использованное изделие должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами той страны, в которой используется изделие.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KVADRATINĖ KETAUS KEPTUVĖ SU MEDINE RANKENĖLE, 24 x 24 cm

Šioje keptuvėje galėsite gaminti savo mėgstamus patiekalus, taip pat siekti naujų kulinarijos gebėjimų. Auksaspalviai kotletai, idealiai iškeptos žuvys ir daržovės bei daugelis kitų skanių patiekalų – visa tai galima pagaminti šioje ketaus keptuvėje, kuri tolygiai paskirsto šilumą ir išlaiko ją gana ilgą laiką. Naudojamos sudedamosios dalys išsaugo savo maistinę vertę. Kvadratinė indo forma puikiai praverčia, pvz., gaminant ilgesnes žuvis ar daržoves. Sulankstoma medinė rankenėlė, kuri neįkaista naudojant, puikiai saugo Jūsų rankas, kad nenudegtumėte, ir leidžia keptuvę laikyti net mažoje spintelėje. Gaminys skirtas naudoti ant visų tipų viryklių.

DĖMESIO! Prieš pradedant naudoti būtina susipažinti su šia naudojimo instrukcija. Išsaugokite ją.

NAUDOJIMO BŪDAS

- Prieš pradedant naudoti pirmą kartą indą nuplauti šiltu vandeniu, paskiau išdžiovinti ir ketaus paviršių sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu, kad tinkamai apsaugotų gaminį.
- **Dėmesio! Ketaus indams plauti galima naudoti tik vandenį.** Nenaudoti jokių ploviklių.

Atsiminkite:

- Nenaudoti ketaus indų ant stiklinių ir trapių, pažeidimams paveikių paviršių.
- Ketaus indų nenaudoti mikrobangų krosnelėse.
- Dėl medinės rankenėlės šios keptuvės negalima naudoti orkaitėje patiekalams gaminti.
- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- Šalto ketaus indo nedėti ant įkaitusios kaitlentės. Kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti gaminį. Indą dėti ant šaltos kaitlentės ir pamažu didinti temperatūrą.
- Naudojamą indą dėti tik ant stabilaus paviršiaus.
- Kaitinant ant dujinės viryklės, liepsną taip nustatyti, kad nesiektų už keptuvės 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 pjaustymo lentos.
- Inde nenaudoti elektrinių plakiklių ar maišytuvų – galima pažeisti ketaus paviršių.
- Karštą ketaus indą visada statyti ant medinės lentelės, silikoninio pakloto ar tinkamo padėkliuko.
- Karšto ketaus nekišti į vandenį – būtinai palaukti, kol atauš. Staigiai pasikeitus temperatūrai galima negrįžtamai sugadinti indą.
- Jeigu patiekalas prilipo prie indo, indą kelias minutes mirkyti, paskiau išplauti minkšta kempine ir vandeniu.
- Keptuvės neplauti indaplovėje – tai nerekomenduojama dėl medinės rankenėlės ir ketaus blukimo.

- **Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketų iš kiekvienos pusės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip ilgiau tarnaus.**

SAUGOS NURODYMAI

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

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
KVADRĀTVIEDA ČUGUNA PANNA AR KOKA ROKTURI 24x24 cm

Pateicoties šai pannai, Jūs varēsi pagatavot daudzus iecienītus ēdienus, kā arī iegūsiet jaunas kulināras iespējas. Zeltainas kotletes, ideāli apcepta zivs un dārzeņi, kā arī daudzi citi gardi ēdieni – viss Jūsu čuguna pannā, kas vienmērīgi sadalīs siltumu un to saglabās ilgstoši. Izmantotās sastāvdaļas saglabās savu barības vērtību. Pannas kvadrātveida forma ir ideāli piemērota arī garākas zivs vai dārzeņu gatavošanai. Saliekams koka rokturis, kas lietošanas laikā nesakarst, lieliski aizsargās Jūsu rokas pret apdegumiem, kā arī atvieglos pannas glabāšanu pat nelielā skapītī. Izstrādājums paredzēts lietošanai visiem plīts tipiem.

UZMANĪBU! Pirms uzsākat izstrādājuma lietošanu, iepazīstieties ar šo lietošanas pamācību. Saglabājiet to utml..

LIETOŠANAS VEIDS

- Lai nodrošinātu pienācīgu izstrādājuma saglabātību, pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izmazgājiet pannu ar siltu ūdeni, tad nosusiniet un pārklājiet čuguna virsmu ar plānu slāni jebkuras pārtikas augu eļļas.
- **Uzmanību! Čuguna trauku mazgāšanai ir jālieto tikai ūdens.** Nav jāizmanto nekādi mazgāšanas līdzekļi.

Atcerieties:

- Nelietojiet čuguna traukus uz stikla un trauslām virsmām, kuras var tikt bojātas.
- Nelietojiet čuguna traukus mikroviļņu krāsnīs.
- Koka roktura dēļ šī panna nav lietojama ēdienu gatavošanai cepeškrāsnī.
- Lai, lietojot trauku, nebojātu čuguna virsmu, izmantojiet tikai koka vai silikona piederumus.
- Nelieciet aukstus čuguna traukus tieši uz sakarsušas plīts. Tas var izraisīt “termisko šoku” un izstrādājuma bojājumus. Uzlieciet trauku uz augstas sildvirsmas un pakāpeniski paaugstiniet temperatūru.
- Izmantojot, trauku novietojiet tikai uz stabilas virsmas.
- Karsējot uz gāzes plīts, noregulējiet liesmu tā, lai tā neizietu ārpus pannas apakšējās malas.
- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai – lietojiet augu eļļu, sviestu vai taukus. Ēdiena sausa sildīšana var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.
- Negrieziet gatavojamo porciju tiešu uz čuguna virsmas – pārvietojiet ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša.
- Šajā traukā nelietojiet rokas un elektrisko mikserus - tas var bojāt čuguna virsmu.

- Vienmēr novietojiet karstu čuguna trauku uz koka dēļiem, silikona paklājiņiem vai šim nolūkam paredzētiem paliktņiem.
- Neievietojiet karstu čugunu ūdenī - noteikti uzgaidiet līdz tas atdzisīs. Krasas temperatūras izmaiņas var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.
- Ja ēdiens ir pielipis traukam, iemērciet to uz dažām minūtēm, tad nomazgājiet ar mīkstu sūkli un ūdeni.
- Nemazgājiet pannu trauku mazgājamajā mašīnā – tas nav ieteicams koka roktura un čuguna nosūbēšanas riska dēļ.

- **Uzmanību! Pēc katras lietošanas reizes pārklājiet čugunu no abām pusēm ar plānu slāni pārtikas augu eļļas. Tas pagarinās tā lietošanas termiņu.**

DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS

- Ir aizliegts lietot izstrādājumu neatbilstoši tā uzdevumam.
- Izstrādājums nav paredzēts bērnu rotaļām.
- Lietojot izstrādājumu esiet piesardzīgi – čuguna īpatnība – lielais svars, tādēļ ir jāievēro piesardzība, lai trauku nenomestu.
- Iepakojums un nolietotais izstrādājums ir utilizējami atbilstoši izstrādājuma lietošanas valstī spēkā esošajai likumdošanai.

EE

KASUTUSJUHEND
PUIDUST KÄEPIDEMEGA NELINURKNE MALMPANN 24x24 cm

Tänu sellele pannile saate te valmistada oma lemmikroogi ning saate samuti kasutada uusi kulinaarseid võimalusi. Kuldse koorikuga kotletid, ideaalselt läbipraetud kala ja aedviljad, samuti rohkelt teisi maitsvaid roogi – ja kõike seda teie malmpanniga, mis jaotab ühtlaselt soojust ja hoiab seda pika aja jooksul. Toiduvalmistamiseks kasutatavad toiduained säilitavad oma toiteväärtuse. Kokkupandav puidust käepide, mis ei kuumene toiduvalmistamise ajal, kaitseb teie käsi tõhusalt põletuste eest, samuti lihtsustab panni hoidmist isegi väikeses kapikeses. Toode on ette nähtud kasutamiseks igat tüüpi köögipliitidel.

TÄHELEPANU! Tutvuge enne toote kasutamist antud kasutusjuhendiga. Hoidke see alles jms.

KASUTUSVIIS

- Peske malmnõu enne esimest kasutuskorda soojas vees puhtaks, seejärel kuivatage ja katke malmpind õhukese toiduõlikihiga, et tagada toote nõuetekohane säilimine.
- **Tähelepanu! Malmnõu pesemiseks tohib kasutada ainult vett.** Ärge kasutage mitte mingisuguseid pesemisvahendeid.

Pidage meeles:

- Ärge kasutage malmnõud klaas- ja habrastel pindadel, mis on kergesti kahjustatavad.
- Ärge kasutage malmnõud mikrolaineahjus.
- Puidust käepideme tõttu ei saa seda panni kasutada roogade valmistamiseks praeahjus.
- Kasutage malmist nõus toiduvalmistamise korral ainult puidust või silikoonist tarvikuid, et mitte kahjustada malmpinda.
- Ärge pange külma malmnõud otse kuumale pliidile. See võib põhjustada „termilise šoki” ja rikub toote. Pange malmnõu külmale pliidile ja tõstke selle temperatuuri järk-järgult.
- Pange malmnõu selle kasutamise ajal ainult kindlale pinnale.

- Gaasipliidil kuumutamise korral seadke leek nii suureks, et see ei ulatuks panni alumise serva alt välja.
- Malm ei sobi toiduvalmistamiseks kuivalt - kasutage selleks taimeõli, võid või rasva. Toidu kuumutamine ilma määrdeaineteta võib malmnõu pöördumatult rikkuda.
- Ärge tükeldage roa valmistamiseks kasutatavaid koostisosasid otse malmpinnal – pange need sobivasse nõusse või lõikelauale.
- Ärge kasutage malmnõus käsi- või elektrimiksereid – see võib kahjustada malmpinda.
- Pange kuum malmnõu alati puidust lauatükile, silikoonist või mõnest muust sobivast materjalist alusele.
- Ärge pange kuuma malmnõud vette – oodake kindlasti, kuni see jahtub. Järsk temperatuurilangus võib malmnõud pöördumatult kahjustada.
- Kui toit on malmnõu külge kinni kleepunud, siis leotage seda mõned minutid, seejärel peske pehme käsna ja veega maha.
- Ärge peske malmpanni nõudepesumasinas – seda ei soovitata teha puidust käepideme ja malmi tuhmumisohu tõttu.

- **Tähelepanu! Määrige malmpann pärast iga kasutuskorda igast küljest õhukese toiduõlikihiga kokku. See pikendab malmpanni kasutusiga.**

OHUTUSJUHISED

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toode ei ole mõeldud lastele mängimiseks.
- Kui kasutate toodet lahtisel tulel, siis tuleb järgida tuleohutuse reegleid.
- Olge panni kasutamisel ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal ja seepärast tuleb olla tähelepanelik, et seda mitte maha pillata.
- Toote pakend ja kasutatud toode tulevad utiliseerida vastavuses selle riigi seadusandlusega, kus seda kasutatakse.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę
   BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.

3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.

4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.

5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.

6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:

- dowód zakupu towaru;
- nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.

7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.

8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.

9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.

10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.

11. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
- uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
- usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
- samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanym 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.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. 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!