

BROWIN

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
PATELNICZKA GRILLOWA, ŻELIWNIA

EN USER MANUAL
GRILL PAN, CAST IRON

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
GRILLPFANNE, AUS GUSSEISEN

FR NOTICE D'UTILISATION
POELE A GRILLER EN FONTE

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KETAUS GRILIO KEPTUVĖ

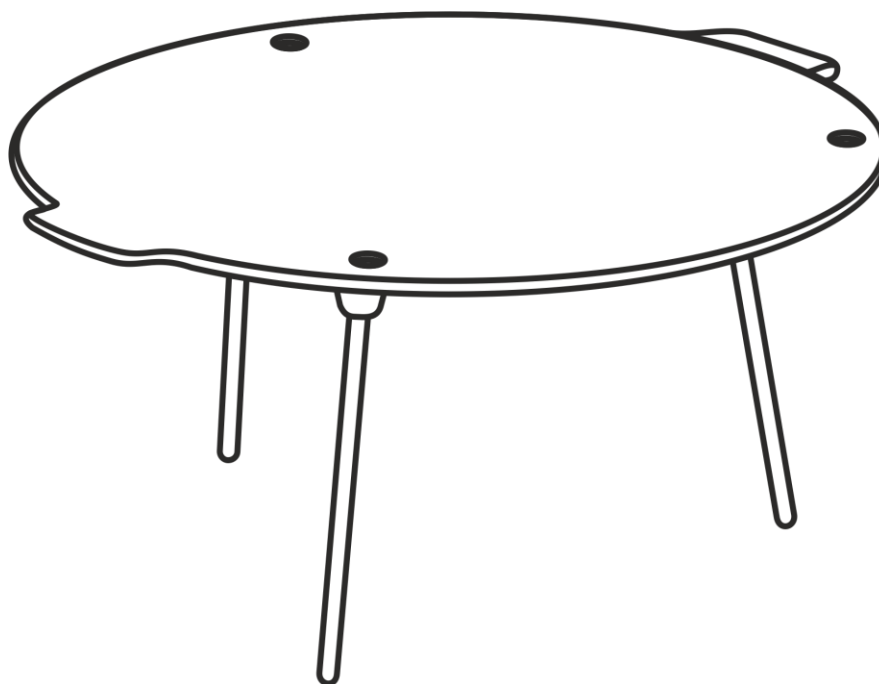
LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
GRILA PANNA, ČUGUNA

EE KASUTUSJUHEND
MALMIST GRILLPANN

CZ NÁVOD K OBSLUZE
LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СКОВОРОДА ДЛЯ ГРИЛЯ, ЧУГУННАЯ

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
TIGAIE PENTRU GRĂȚAR, DIN FONTĂ



No 330505



– INSTRUKCJA OBSŁUGI – PATELNI GRILLOWA, ŻELIWNA

Patelnia wykonana z wysokiej jakości żeliwa, o dużej średnicy (44 cm), z dwoma zintegrowanymi uchwytami, dwoma kompletami nóżek o różnej wysokości i z otworami umożliwiającymi podwieszenie patelni na trójnogu. To idealna alternatywa do klasycznego grilla i oryginalny element dekoracyjny ogrodu. Dzięki tej patelni przygotujesz pyszne dania i stworzysz wyjątkowy klimat spożywania posiłków w plenerze. Patelnia w zestawie posiada dokręcane żeliwne nóżki – dwa komplety o różnej wysokości: 20 i 44 cm. Dodatkowym, niezwykle użytecznym atutem są trzy otwory służące do zawieszenia patelni na łańcuchach trójnogu. Rozwiązania te pozwolą Ci na używanie patelni w kilku różnych wariantach – zależnie od potrzeb możesz ją postawić albo bezpośrednio nad ogniem lub na grillu, albo też podwiesić nad ogniskiem czy paleniskiem. Wybierz swoją ulubioną opcję lub wypróbuj wszystkie! Ta uniwersalna patelnia to świetny sposób na atrakcyjne biesiadowanie poza domem, w gronie rodziny i przyjaciół. Produkt posiada cenne właściwości tzw. naczyń sezonowanych, wstępnie wygrzewanych w celu jak najlepszego zabezpieczenia żeliwa i przygotowania go do użytku w wysokich temperaturach. Proces ten pozwala także wydobyć pożądane właściwości żeliwa, dzięki którym można uzyskiwać doskonale efekty kulinarne.

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

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU

- Produkt może być używany wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Zabronione jest korzystanie z patelni w pomieszczeniach zamkniętych.
- Używając produktu na otwartym ogniu przestrzegaj przepisów przeciwpożarowych. Z patelni korzystaj wyłącznie w miejscach, gdzie rozpalenie ognia jest bezpieczne.
- Korzystając z patelni zachowuj szczególną rozwagę i uwagę.
- Produkt nie może być używany do zabawy.
- Dopilnuj, by używanie patelni nie stanowiło zagrożenia dla dzieci oraz zwierząt domowych.
- Rozgrzanej patelni nie pozostawiaj bez opieki.
- Jako paliwa używaj wyłącznie suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
- Nie używaj chemicznych paliw, sklejek, płyt wiórowych, koksu, węgla, śmieci, itp. Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3.
- Korzystając z rozgrzanej patelni używaj rękawic ochronnych, zabezpieczających przed poparzeniem.
- Używając patelni zachowuj ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.

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.
- Przed pierwszym użyciem należy patelnię „wypalić” – napełnij ją czystą wodą i umieść nad rozżarzonym ogniskiem na 30 minut. Po tym okresie odczekaj, aż ognisko zgaśnie, a patelnia się wystudzi, następnie wylej wodę i przepłucz wnętrze patelni.
- Patelnię natłuść dowolnym olejem jadalnym w celu stworzenia powłoki ochronnej.

Korzystanie z patelni:

- Patelnię ustaw na równym i stabilnym podłożu, osłoniętym od wiatru.
- Składniki wybranej potrawy umieść na patelni i naczynie ustaw nad rozpalonym ogniskiem.
- Korzystając z naczynia używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – przełóż danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę.
- Po zakończeniu gotowania i spożyciu dania pozostaw patelnię, by całkowicie ostygła.

Czyszczenie i przechowywanie:

Uwaga: Rozgrzanego żeliwa nigdy nie zalewaj zimną wodą – grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu.

Do mycia naczyń żeliwnych używaj jedynie wody – nie stosuj żadnych detergentów.

- Kiedy patelnia wystygnie, umyj ją czystą letnią wodą z domieszką piasku.
- Jeśli potrawa przywarła do naczynia, namocz je przez kilka minut, po czym umyj miękką gąbką z wodą.

- Potraw kwaśnych nie pozostawiaj w patelni, ponieważ mogą one zmienić smak na metaliczny, a warstwy patelni mogą ulec uszkodzeniu.
- Osuszoną patelnię zakonserwuj dowolnym olejem jadalnym, zarówno od strony wewnętrznej, jak i zewnętrznej.
- Patelni pod żadnym pozorem nie przechowuj w środowisku wilgotnym, ponieważ spowoduje to jej rdzewienie.

By wydłużyć żywotność żeliwnych naczyń, po każdym użyciu posmaruj żeliwo z każdej strony cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego.

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



— USER MANUAL — GRILL PAN, CAST IRON

A pan made of high quality cast iron, having a large diameter (44 cm), featuring two integrated holders and two sets of feet of different height, as well as openings that enable suspending the pan under a tripod. It is a perfect alternative to a classic grill and an original garden decoration element. Thanks to this pan you will be able to prepare delicious dishes and create a unique atmosphere of outdoor consumption of meals. The pan comes in a set with screw-in cast iron feet – two sets with different height (20 cm and 44 cm). Its additional and extremely useful advantage is the three openings intended for suspending the pan on a tripod's chains. These solutions will allow you to use this pan in a few different ways. Depending on your needs, you can place it directly over fire or on a grill, or suspend it over a bonfire or a hearth. Choose your favourite option or try them all out! This versatile pan is an excellent way for attractive outdoor feasting in the company of family and friends. The product features valuable characteristics of the so-called seasoned cookware, which is pre-annealed in order to secure the cast iron as well as possible and prepare it for use in high temperatures. This process also enables bringing out the desired properties of cast iron, thanks to which it is possible to obtain excellent culinary effect.

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

RECOMMENDATIONS FOR SAFE USE OF THE PRODUCT

- The product may only be used in line with its intended purpose.
- It is forbidden to use the pan indoors.
- When using the product on open fire, comply with fire safety regulations. Use the pan only in areas where it is safe to light a fire.
- Use extra care and attention when using the pan.
- The product must not be used for play.
- Ensure that the use of the pan does not constitute a hazard to children or pets.
- Never leave a hot pan unattended.
- Use only dry wood, charcoal or charcoal briquette as fuel.
- Do not use chemical fuels, plywood, chipboard, coke, coal, rubbish, etc. Use only firelighters complying with EN 1860-3 standard.
- When using a hot pan, use protective gloves to prevent burning.
- Remain careful when using the pan – cast iron is characterised by high weight and it is important to be careful not to drop it.

HOW TO USE:

Prior to first use:

- Wash the pan in warm water, then dry the surface of the cast iron and coat it with a thin layer of any edible oil to properly preserve the product.
- Before using it for the first time, the pan should be 'seasoned' - fill it with clean water and place it over a glowing fire for 30 minutes. After this period, wait until the fire has died down and the pan has cooled, then pour out the water and rinse the inside of the pan.
- Apply any edible oil onto the pan in order to create a protective coating.

Using the pan:

- Place the pan on a level and stable surface, sheltered from the wind.
- Place the ingredients of your chosen dish in a pan and set it over a lit campfire.
- When using the pan, only use wooden or silicone utensils so as not to damage the surface of the cast iron.
- Do not cut the prepared portion directly on the surface of the cast iron - move the dish into a suitable container

or onto a board.

- Leave the pan to cool completely after cooking and eating the dish.

Cleaning and storage:

Note: Never pour cold water over hot cast iron – this may cause a ‘thermal shock’ leading to destruction of the product.

Use only water for washing cast iron cookware – do not use any detergents.

- Once the pan has cooled down, wash it with clean lukewarm water with some sand.
- If the food has stuck to the pan, soak it for a few minutes, then wash it with a soft sponge and water.
- Do not leave acidic foods in the pan, as their taste can turn metallic and the layers of the pan can be damaged.
- Preserve the dried pan with any edible oil, both inside and out.
- Never store the pan in a damp environment, as this will cause it to rust.

To prolong the life of your cast iron cookware, apply a thin layer of any edible oil on each side of the cast iron product after each use.

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 — GRILLPFANNE, AUS GUSSEISEN

Eine Bratpfanne aus hochwertigem Gusseisen, mit großem Durchmesser (44 cm), mit zwei integrierten Griffen, zwei Sets von unterschiedlich hohen Füßen und mit Löchern, um die Pfanne an einem Dreibeingrill aufzuhängen. Sie ist eine ideale Alternative zum klassischen Grill und ein originelles Dekorationselement für den Garten. Mit dieser Pfanne können Sie köstliche Gerichte zubereiten und eine besondere Atmosphäre für ein Essen im Freien schaffen. Die Bratpfanne wird mit anschraubbaren gusseisernen Füßen geliefert - zwei Sets mit unterschiedlichen Höhen (20 und 44 cm). Ein zusätzliches, äußerst nützliches Merkmal sind die drei Löcher, mit denen die Pfanne an den Ketten des Dreibeingrills aufgehängt werden kann. Mit diesen Lösungen können Sie die Pfanne in verschiedenen Variationen verwenden - je nach Bedarf können Sie sie entweder direkt über das Feuer oder den Grill stellen oder sie über ein Lagerfeuer oder eine Feuerstelle hängen. Wählen Sie Ihre Lieblingsoption oder probieren Sie alle aus! Diese universelle Pfanne eignet sich hervorragend, um ein attraktives Festmahl im Freien mit Familie und Freunden zu genießen. Das Produkt hat die wertvollen Eigenschaften der sogenannten vorgewärmten Gefäße, um das Gusseisen bestmöglich zu schützen und es für den Einsatz bei hohen Temperaturen vorzubereiten. Dieses Verfahren bringt auch die erwünschten Eigenschaften des Gusseisens zur Geltung und sorgt für hervorragende Kochergebnisse.

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

EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER SICHEREN NUTZUNG DES PRODUKTS

- Das Produkt darf ausschließlich bestimmungsgemäß verwendet werden.
- Die Nutzung der Pfanne in geschlossenen Räumen ist verboten.
- Bei Verwendung des Produkts über offenem Feuer Feuerschutzvorschriften einhalten. Nutzen Sie den Pfanne ausschließlich an Orten, wo das Entfachen von Feuer feuerschutztechnisch sicher ist.
- Den Pfanne vorsichtig und achtsam nutzen.
- Das Produkt darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Verwendung des Pfanne keine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellt.
- Die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Als Brennstoff ausschließlich trockenes Holz, Holzkohle oder Brikett aus Holzkohle verwenden.
- Keine chemischen Brennstoffe, kein Sperrholz, keine Spanholzplatten, keinen Koks, keine Kohle, keinen Müll, usw. verwenden. Ausschließlich Stoffe, die mit der Richtlinie EN 1860-3 kompatibel sind, verwenden.
- Während der Nutzung der heißen Pfanne Schutzhandschuhe, die vor Verbrennungen schützen, verwenden.
- Bei der Verwendung der Pfanne vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.

ANWENDUNGSWEISE:

Vor der ersten Verwendung:

- Das Gefäß in warmem Wasser waschen, anschließend trocknen und auf die gusseiserne Fläche eine dünne Schicht eines beliebigen Speiseöls auftragen, um das Produkt ordnungsgemäß zu pflegen.

- Vor der ersten Verwendung die Pfanne „ausbrennen“ – mit heißem Wasser füllen und über einer offenen Feuerstelle für 30 Minuten platzieren. Danach abwarten, bis das Feuer erlischt und die Pfanne erkaltet, anschließend das Wasser ausschütten und das Innere der Pfanne ausspülen.
- Die Pfanne mit einem beliebigen Speiseöl einfetten, um eine Schutzschicht zu schaffen.

Benutzung der Pfanne:

- Die Pfanne auf einen ebenen und stabilen Untergrund windgeschützt aufstellen.
- Die Zutaten des jeweiligen Gerichts in der Pfanne platzieren und das Gefäß über eine angezündete Feuerstelle stellen.
- Während der Verwendung des Gefäßes ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Nach Beendigung des Kochens und Verzehr der Speise die Pfanne vollständig abkühlen lassen.

Reinigung und Lagerung:

Achtung: Erhitztes Gusseisen niemals mit kaltem Wasser übergießen – es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts.

Zur Reinigung von Gefäßen aus Gusseisen ausschließlich Wasser und keine Detergenzien verwenden.

- Nachdem die Pfanne abgekühlt ist, sie mit lauwarmem Wasser mit Scheuersand waschen.
- 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.
- Keine sauren Gerichte in Pfanne liegenlassen, weil diese dann einen metallischen Geschmack annehmen sowie die Schichten der Pfanne beschädigen können.
- Auf den getrockneten Pfanne ein beliebiges Speiseöl auftragen, sowohl auf den Innen- als auch Außenseite.
- Die Pfanne niemals in einer feuchten Umgebung lagern, weil sie verrosten kann.

Um die Langlebigkeit von Gefäßen aus Gusseisen zu erhöhen, nach jedem Gebrauch auf jede Seite des Gusseisens eine dünne Schicht eines beliebigen Speiseöls auftragen.

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



— NOTICE D'UTILISATION — POELE A GRILLER EN FONTE

La poêle à frire est en fonte de haute qualité, de grand diamètre (44 cm), avec deux poignées intégrées, deux jeux de pieds de hauteurs différentes et avec des trous pour accrocher la poêle sur un trépied. C'est une alternative idéale au barbecue classique et un élément décoratif original du jardin. Grâce à cette casserole, vous pouvez préparer de délicieux plats et créer une atmosphère unique en mangeant à l'extérieur. L'ensemble avec la poêle a des pieds en fonte vissés - deux ensembles de hauteurs différentes (20 et 44 cm). Un avantage supplémentaire extrêmement utile est les trois trous pour accrocher la poêle sur les chaînes du trépied. Ces solutions vous permettront d'utiliser la poêle dans plusieurs variantes différentes - selon vos besoins, vous pouvez soit la mettre directement sur le feu ou sur le gril, soit la suspendre au-dessus du feu ou de l'âtre. Choisissez votre option préférée ou essayez-les toutes ! Cette poêle universelle est un excellent moyen de profiter d'un festin attrayant à l'extérieur de la maison avec votre famille et vos amis. Le produit a des propriétés précieuses, les soi-disant batterie de cuisine assaisonnée et préchauffée afin de protéger au mieux la fonte et de la préparer à une utilisation à haute température. Ce procédé permet également de faire ressortir les propriétés recherchées de la fonte, grâce auxquelles vous pouvez obtenir d'excellents résultats culinaires !

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

RECOMMANDATIONS POUR UNE UTILISATION SÛRE DU PRODUIT

- Le produit doit être utilisé uniquement comme prévu.
- Il est interdit d'utiliser la poêle à l'intérieur.
- Respectez la réglementation en matière d'incendie lorsque vous utilisez le produit sur un feu nu. N'utilisez la poêle que dans les endroits où il est possible d'allumer un feu sans danger.
- Faites très attention lorsque vous utilisez la poêle.
- Le produit ne doit pas être utilisé pour jouer.
- Assurez-vous que l'utilisation de la poêle ne présente pas de risque pour les enfants ou les animaux

domestiques.

- Ne laissez pas la poêle chauffée sans surveillance.
- Utilisez uniquement du bois sec, du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois comme combustible.
- N'utilisez pas de combustibles chimiques, de contreplaqué, de panneaux de particules, de coke, de charbon, de déchets, etc. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- Lorsque vous utilisez la poêle chaude, utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Il faut être particulièrement prudent, la fonte a un poids élevé, ne pas faire tomber la poêle.

MODE D'EMPLOI :

Avant la première utilisation :

- Lavez le récipient à l'eau tiède, puis séchez-le et lubrifiez la surface de la fonte avec une fine couche de n'importe quelle huile comestible pour bien conserver le produit.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, la poêle doit être "chauffée" : remplissez-la d'eau propre et placez-la sur un feu vif pendant 30 minutes. Après cette période, attendez jusqu'à ce que le feu se soit éteint et que la poêle ait refroidi, puis versez l'eau et rincez l'intérieur de la poêle.
- Lubrifiez la poêle avec de l'huile alimentaire pour créer une couche protectrice.

Utilisation de la poêle :

- Placez la poêle sur une surface plane et stable, à l'abri du vent.
- Placez les ingrédients de votre plat dans la poêle et placez le récipient au-dessus d'un feu de camp allumé.
- Utilisez uniquement des accessoires en bois ou en silicone afin de ne pas endommager la surface de la fonte.
- Ne coupez pas la portion préparée directement sur la surface de la fonte : mettez le plat dans un récipient approprié ou sur une planche.
- Laissez la poêle refroidir complètement après la cuisson et la dégustation du plat.

Nettoyage et stockage :

Note : Ne versez jamais d'eau froide sur la fonte chauffée - cela risque de provoquer un "choc thermique" et de détruire le produit.

Utilisez uniquement de l'eau pour laver les ustensiles de cuisson en fonte - n'utilisez pas de détergents.

- Lorsque la poêle a refroidi, lavez-la avec de l'eau propre et tiède et un peu de sable.
- Si la nourriture a collé à la poêle, faites-la tremper pendant quelques minutes, puis lavez-la avec une éponge douce et de l'eau.
- Ne laissez pas les aliments acides dans la poêle, car ils peuvent devenir métalliques et les couches de la poêle peuvent être endommagées.
- Conservez la poêle séchée avec toute huile comestible, à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Ne stockez en aucun cas la poêle dans un environnement humide, car elle rouillerait.

Pour prolonger la durée de vie de votre ustensile de cuisine en fonte, badigeonnez une fine couche d'huile comestible de chaque côté de la fonte après chaque utilisation.

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 GRILIO KEPTUVĖ

Didelio skersmens (44 cm) keptuvė gaminama iš aukštos kokybės ketaus su dviem rankenėlėmis, dviem skirtingo aukščio kojelių komplektais ir angomis, už kurių keptuvę galima kabinti ant trikojo. Tai yra ideali klasikinio grilio alternatyva ir originalus sodo puošybos elementas. Šioje keptuvėje pagaminsite skaniausių patiekalų ir sukursite nepaprastą valgymo gamtoje aplinką. Keptuvės komplekte yra prisukamos ketaus kojelės – du skirtingo aukščio (20 ir 44 cm) komplektai. Kitas nepaprastai pravartus privalumas – trys angos, už kurių keptuvę galima kabinti grandinėmis ant trikojo. Toks sprendimas leidžia keptuvę naudoti keliais būdais – atsižvelgiant į poreikius, galima ją dėti tiesiai ant ugnies ar grilio arba pakabinti virš laužo ar pakuros. Pasirinkite jums labiausiai patinkantį variantą arba išbandykite visus! Ši universali keptuvė – puikus būdas patraukliai vaišintis gamtoje su šeimos nariais ir draugais. Gaminys turi vertingų grūdintų indų savybių, kurie iš anksto kaitinami, kad kuo geriau apsaugotų ketų ir paruoštų jį naudoti aukštoje temperatūroje. Šis procesas taip pat suteikia galimybę išgauti norimas ketaus savybes, kurios padeda pasiekti puikių kulinarinių rezultatų.

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

PRODUKTO SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

- Produktu galima naudoti tik pagal paskirtį.
- Draudžiama keptuvę naudoti uždarosiose patalpose.
- Naudojant produktą ant atviros liepsnos, laikytis gaisrinės saugos reikalavimų. Keptuvę naudoti tik vietose, kur saugu kurti ugnį.
- Naudojant keptuvę, elgtis atsakingai ir dėmesingai.
- Produktas negali būti naudojamas žaisti.
- Prižiūrėti, kad naudojant keptuvę nekiltų pavojus vaikams ir naminiams augintiniams.
- Įkaitusios keptuvės nepalikti be priežiūros.
- Kurui naudoti tik sausas malkas, medžio anglis arba medžio anglių briketus.
- Nenaudoti cheminio kuro, faneros, drožlių plokščių, kokso, anglių, šiukšlių ir pan. Naudoti tik EN 1860-3 atitinkančius prakurus.
- Įkaitusią keptuvę naudoti mūvint apsaugines pirštines, saugančias nuo nudegimų.
- Naudojant keptuvę laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todėl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristų iš rankų.

NAUDOJIMO BŪDAS:

Prieš pirmą kartą naudojant:

- Indą nuplauti šiltu vandeniu, paskiau išdžiovinti ir ketaus paviršių sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu, kad tinkamai apsaugotų produktą.
- Prieš pirmą kartą naudojant keptuvę būtina „iškaitinti“ – pripilti švaraus vandens ir pastatyti virš įkaitusio laužo 30 minučių. Paskiau palaukti, kol laužas užgęsta ir keptuvė ataušta, išpilti vandenį ir praskalauti keptuvės vidų.
- Keptuvę sutepti bet kokiu valgomuoju aliejumi, kad susidarytų apsauginis sluoksnis.

Keptuvės naudojimas:

- Keptuvę statyti ant lygaus ir stabilaus pagrindo, apsaugoto nuo vėjo.
- Patiekalo sudedamąsias dalis sudėti į keptuvę ir indą padėti virš degančio laužo.
- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti tiesiogiai ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba ant pjaustymo lentos.
- Baigus gaminti ir suvalgius patiekalą, palikti keptuvę, kad visiškai atauštų.

Valymas ir laikymas:

Dėmesio: Ant įkaitusio ketaus nepilti šalto vandens – kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti produktą.

Ketaus indams plauti naudoti tik vandenį – nenaudoti jokių ploviklių.

- Ataušusią keptuvę išplauti švari drungnu vandeniu su trupučiu smėlio.
- Jeigu patiekalas prilipo prie indo, indą kelias minutes mirkyti, paskiau išplauti minkšta kempine ir vandeniu.
- Rūgščių patiekalų nepalikti keptuvėje, nes maisto skonis gali pasidaryti metalinis ir pažeisti keptuvės sluoksnis.
- Išdžiovintą keptuvę apsaugoti bet kokiu valgomuoju aliejumi iš vidaus ir išorės.
- Jokiais būdais keptuvės negalima laikyti drėgnoje aplinkoje, nes pradės rūdyti.

Kad ketaus indai ilgiau laikytų, po kiekvieno naudojimo ketų iš kiekvienos pusės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu.

Pakuotę ir panaudotą indą šalinti laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisės aktų reikalavimų.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – GRILA PANNA, ČUGUNA

Panna ir izgatavota no augstas kvalitātes čuguna, ar lielu diametru (44 cm), diviem iebūvētiem rokturiem, diviem dažāda augstuma kāju komplektiem un ar atverēm, kas ļauj pakārt pannu uz trijkāja. Tā ir ideāla alternatīva klasiskajam grilam un ir oriģināls dārza dekoratīvais elements. Ar šo pannu Jūs pagatavosiet gardus ēdienus un radīsiet īpašu atmosfēru pusdienām svaigā gaisā. Komplektā ietilpst ieskrūvētas čuguna kājas - divi dažāda augstuma komplekti (20 un 44 cm). Papildu, ļoti noderīga priekšrocība ir trīs atveres pannas iekāršanai trijkāja ķēdēs. Šie risinājumi ļaus Jums izmantot pannu vairākos dažādos variantos - atkarībā no vajadzībām, Jūs varat vai nu novietot to tieši uz uguns vai uz grila, vai pakārt to virs uguns vai pavarda. Izvēlieties vēlamo variantu vai izmēģiniet tos visus! Šī universālā panna - ir lielisks veids, kā izbaudīt brīnišķīgu mielastu ārpus mājas ģimenes un draugu lokā. Izstrādājumam piemīt vērtīgas īpašības, tā saucamā garšvielu trauka, kas iepriekš uzsildīts, lai nodrošinātu vislabāko

čuguna aizsardzību un sagatavotu to lietošanai augstās temperatūrās. Šis process arī ļauj atklāt vēlamās čuguna īpašības, pateicoties kurām Jūs varat iegūt izcilus kulinārijas rezultātus.

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

IETEIKUMI IZSTRĀDĀJUMA DROŠAI LIETOŠANAI

- Izstrādājumu var izmantot tikai paredzētajam mērķim.
- Ir aizliegts izmantot pannu slēgtās telpās.
- Lietojot izstrādājumu uz atklātas uguns, ievērojiet ugunsdrošības noteikumus. Izmantojiet pannu tikai vietās, kur uguns kurināšana ir droša.
- Izmantojot pannu, esiet saprātīgi un uzmanīgi.
- Izstrādājums nav paredzēts izmantošanai rotaļām.
- Pārliecinieties, ka pannas lietošana neapdraud bērņus un mājdzīvniekus.
- Neatstājiet uzkarētu pannu bez uzraudzības.
- Kā kurināmo izmantojiet tikai sausu koksni, kokogles vai kokogļu briķetes.
- Nelietojiet ķīmisko degvielu, saplāksni, skaidu plātnes, koksu, ogles, grūžus utt. Ir jālieto tikai iekura materiāls, kas atbilst standartam EN 1860-3.
- Lietojiet uzkarētu pannu aizsargcimdos, kas aizsargā pret apdegumiem.
- Izmantojot pannu, esiet piesardzīgs - čuguna īpatnība ir liels svārs, un tādēļ ir jābūt uzmanīgiem, lai trauks nenokristu.

LIETOŠANAS VEIDS:

Pirms pirmās lietošanas:

- Nomazgājiet trauku siltā ūdenī, tad, lai nodrošinātu pienācīgu izstrādājuma saglabātību, to nosusiniet un iesmērējiet čuguna virsmu ar plānu jebkuras pārtikas eļļas kārtu.
- Pirms pirmās lietošanas panna ir "jāizdedzina" - piepildiet to ar tīru ūdeni un novietojiet uz uguns uz 30 minūtēm. Pēc tam uzgaidiet, līdz uguns nodziest un panna atdziest, tad izlejiet ūdeni un izskalojiet pannas iekšpusi.
- Aizsargpārklājuma izveidošanai, iesmērējiet pannu ar jebkuru pārtikas eļļu.

Pannas lietošana:

- Novietojiet pannu uz līdzenas un stabilas virsmas, kas ir pasargāta no vēja.
- Ievietojiet izvēlēta ēdiena sastāvdaļas pannā un novietojiet to virs iekurtas uguns.
- Izmantojot trauku, lietojiet tikai koka vai silikona rīkus, lai nesabojātu čuguna virsmu.
- Negrieziet sagatavoto porciju tieši uz čuguna virsmas - novietojiet ēdienu piemērotā traukā vai uz dēļa.
- Pēc ēdiena pagatavošanas un ēšanas atstājiet pannu līdž tā pilnībā atdziest.

Tīrīšana un uzglabāšana:

Piezīme: Nekad nepiepildiet karstu čugunu ar aukstu ūdeni – tas var izraisīt "termisko šoku" un produkta nelietojamību.

Čuguna trauku mazgāšanai izmantojiet tikai ūdeni - nelietojiet nekādus mazgāšanas līdzekļus.

- Kad panna ir atdzisusi, izmazgājiet to ar tīru, siltu ūdeni, pievienojot smiltis.
- Ja ēdiens ir pielipis pie trauka, iemērciet to uz dažām minūtēm, tad nomazgājiet ar mīkstu sūkli ar ūdeni.
- Neatstājiet skābus ēdienus pannā, jo tie var mainīt savu garšu uz garšu ar metāla piegaršu, un pannas pārklājuma slāņi var tikt bojāti.
- Sagatavojiet nosusinātu pannu ar jebkuru pārtikas eļļu gan no iekšpuses, gan ārpusē.
- Nekādā gadījumā neglabājiet pannu mitrā vidē, jo tas var izraisīt tās koroziju.

Lai pagarinātu čuguna trauka kalpošanas laiku, pēc katras lietošanas ieeļļojiet čugunu no abām pusēm ar plānu jebkuras pārtikas eļļas kārtu.

Iepakojums un nolietais produkts ir jāiznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem valstī, kurā izstrādājums tiek izmantots.



— KASUTUSJUHEND — MALMIST GRILLPANN

Pann on valmistatud kvaliteetsest malmist, see on suure läbimõõduga (44 cm), kahe sisseehitatud käepidemega, sellel on kaks komplekti erineva kõrgusega tugijalgu ja avad, mis võimaldavad riputada panni kolmjalale. See on ideaalne alternatiiv klassikalisele grillile ja originaalne dekoratiivelement aia jaoks. Selle panniga saate valmistada

maitsevaid roogasid ja loote vabas õhus söömiseks erilise õhkkonna. Komplekti kuuluv pann on keermestatud jalgadega – kaks komplekti erineva kõrgusega (20 ja 44 cm). Täiendavaks, äärmiselt kasulikuks eeliseks on kolm ava, mis võimaldavad riputada panni kolmjala kettide külge. Neid lahendusi saab kasutada mitmel erineval viisil – vastavalt vajadusele saate panna panni otse tule kohale või grillile, või siis riputada selle lahtise tule või kolde kohale. Valige kõige sobivam variant või proovige neid kõiki! See universaalne pann annab suurepärase võimaluse nautida pidusööki väljas koos pere ja sõpradega. Tootel on nn maitsestatud kööginõu hinnalised omadused, mis tähendab seda, et eelsoojendatuna on malm kõige paremini kaitstud ja valmis kasutamiseks kõrgetel temperatuuridel. Samuti toob see protsess esile malmi parimad omadused, tänu millele on võimalik saada suurepäraseid kulinaarseid tulemusi.

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

SOOVITUSED TOOTE OHUTUKS KASUTAMISEKS

- Toodet tohib kasutada ainult sihipäraselt.
- Panni kasutamine kinnistes ruumides on keelatud.
- Tootet kasutamisel lahtisel tulel tuleb järgida tuleohutuseeskirju. Kasutage panni ainult nendes kohtades, kus lahtise tule kasutamine on ohutu.
- Olge panni kasutamisel mõistlik ja tähelepanelik.
- Toodet ei tohi kasutada mängimiseks.
- Veenduge selles, et panni kasutamine ei ohusta lapsi ega koduloomi.
- Ärge jätke kuuma panni järelevalveta.
- Kasutage tule tegemisel ainult kuiva puitu, puusütt või puusöebriketti.
- Ärge kasutage keemilisi kütuseid, vineeri, puitlaastplaati, koksi, kivisütt, prügi jms. Kasutage tule tegemisel ainult selliseid materjale, mis vastavad standardile EN 1860-3.
- Kaitseks põletuste eest kandke kuuma panni kasutamisel kaitsekindaid.
- Olge panni kasutamisel ettevaatlik, kuna malmi omapäraks on suur kaal, mille tõttu võite malmnõu kergesti maha pillata.

KASUTAMISVIIS:

Enne esmakordset kasutamist:

- Peske malmnõu soojas vees puhtaks, seejärel kuivatage see ja kandke malmpinnale õhuke kiht ükskõik millist taimeõli, et tagada toote võimalikult pikk kasutusiga.
- Pann tuleb enne esmakordset kasutamist „puhtaks kõrvetada”. Selleks tuleb täita pann puhta veega ja kuumutada tulel 30 minutit. Pärast seda oodake, kuni tuli kustub ja pann jahtub, seejärel valage vesi ära ja loputage panni sisemus.
- Määrige panni ükskõik millise toiduõliga, et tekiks kaitsekate.

Panni kasutamine:

- Pange pann tuule eest kaitstud siledale ja kindlale pinnale.
- Pange valmistatava roa koostisosad pannile ja pange pann tulele.
- Kasutage malmnõus toidu valmistamisel ainult puidust või silikoonist köögitarvikuid, et vältida malmpinna kahjustamist.
- Ärge lõigake valminud rooga portsjoniteks otse malmpinnal, tõstke roog sobivasse nõusse või alusele.
- Laske pannil pärast roa valmimist ja selle ärasöömist täielikult jahtuda.

Puhastamine ja hoidmine:

Märkus: Vältige külma vee kontakti kuuma malmiga – see võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta malmnõu kasutamiskõlbmatuks.

Kasutage malmnõu puhastamiseks ainult vett – ärge kasutage mitte mingisuguseid puhastusvahendeid.

- Kui pann on jahtunud, siis tehke see puhtaks puhta sooja veega, millele on lisatud liiva.
- Kui toit on malmnõu külge kinni kleepunud, siis leotage seda paar minutit ning seejärel puhastage pehme käsna ja veega.
- Ärge jätke happelisi toite pannile, kuna nende maitse võib muutuda metalliliseks ning panni kattekihid võivad saada kahjustada.
- Konserveerige kuivanud pann mistahes toiduõliga nii seest- kui ka väljastpoolt.
- Ärge mitte mingil juhul hoidke malmpanni niiskes keskkonnas, kuna see võib põhjustada korrosiooni.

Malmnõu kasutusea pikendamiseks tuleb see pärast iga kasutamiskorda katta igast küljest õhukese toiduõlikihiga.

Toote pakend ja kasutamiskõlbmatuks muutunud toode tulevad utiliseerida vastavalt selles riigis kehtivatele eeskirjadele, kus toodet kasutatakse.



– NÁVOD K OBSLUZE – LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV

Pánev vyrobená z kvalitní litiny, s velkým průměrem (44 cm), se dvěma integrovanými uchy, dvěma sadami nožiček různých výšek a s otvory pro zavěšení pánve na trojnožku. Je ideální alternativou ke klasickému grilu, jakož i originálním dekorativním prvkem zahrady. Díky této pánvi připravíte lahodné pokrmy a vytvoříte jedinečnou atmosféru požívání venku. Sada pánve obsahuje šroubovací litinové nožičky – dvě sady různé výšky (20 a 44 cm). Další, mimořádně užitečnou výhodou jsou tři otvory pro zavěšení pánve na řetězy trojnožky. Tato řešení vám umožní používat pánev v několika různých variantách – v závislosti na potřebách ji můžete umístit přímo nad oheň či na gril nebo ji zavěsit nad ohniště. Vyberte si svou oblíbenou variantu nebo vyzkoušejte všechny! Tato univerzální pánev je skvělý způsob, jak si užít atraktivní hostinu venku s rodinou a přáteli. Produkt má cenné vlastnosti tzv žíhaných, předehřátých nádobí, aby byla litina co nejlépe chráněna a připravena k použití při vysokých teplotách. Tento proces také umožňuje dosáhnout požadovaných vlastností litiny, díky kterým lze dosáhnout vynikajících kulinářských výsledků.

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

DOPORUČENÍ PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

- Výrobek lze používat pouze v souladu s určením.
- Je zakázáno používat pánev v uzavřených prostorech.
- Při používání výrobku na otevřeném ohni dodržujte protipožární předpisy. Pánev používejte pouze na místech, kde je zapálení ohně bezpečné.
- Při používání pánve buďte mimořádně opatrní a pozorní.
- Výrobek nesmí být používán jako hračka.
- Zajistěte, aby používání pánve nepředstavovalo riziko pro děti a domácí zvířata.
- Nenechávejte horkou pánev bez dozoru.
- Jako palivo používejte pouze suché dřevo, dřevěné uhlí nebo brikety z dřevěného uhlí.
- Nepoužívejte chemická paliva, překlížku, dřevotřísku, koks, uhlí, odpady apod. Používejte pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3.
- Při používání horké pánve používejte ochranné rukavice chránící před popálením.
- Při používání pánve buďte opatrní – litina je těžká a je nutné dávat pozor, aby pánev neupadla.

ZPŮSOB POUŽITÍ:

Před prvním použitím:

- Umyjte pánev v teplé vodě, poté ji osušte a namažte litinový povrch tenkou vrstvou kuchyňského oleje, aby byl výrobek řádně konzervován.
- Před prvním použitím pánve „vypalte“ – naplňte ji čistou vodou a umístěte na 30 minut nad žhnoucí ohniště. Po uplynutí této doby počkejte, až ohniště zhasne a pánev vychladne, poté vylijte vodu a opláchněte vnitřní část pánve.
- Namažte pánev kuchyňským olejem, abyste vytvořili ochranný povlak.

Používání pánve:

- Umístěte pánev na rovné a stabilní podloží, chráněné před větrem.
- Vložte ingredience vybraného jídla do pánve a dejte pánev na žhnoucí ohniště.
- Při používání pánve používejte pouze dřevěné nebo silikonové náčiní, abyste nepoškodili litinový povrch.
- Připravenou porci nekrájejte přímo na litinovém povrchu – přeložte jídlo na misku nebo prkénko.
- Po dokončení vaření a konzumaci nechte pánev úplně vychladnout.

Čištění a uchovávání:

Pozor: Nikdy nezalévejte horkou litinu studenou vodou – to může způsobit "tepelný šok" a poškodit výrobek.
K mytí litinového nádobí používejte pouze vodu – nepoužívejte žádné čisticí prostředky.

- Když pánev vychladne, umyjte ji čistou vlažnou vodou s pískem.
- Pokud se jídlo přilepilo na pánev, namočte ji na několik minut, a poté omyjte měkkou houbou a vodou.
- Nenechávejte v pánvi kyselá jídla, protože mohou změnit chuť na kovovou, a vrstvy pánve se mohou poškodit.

- Osušenou pánev zakonzervujte kuchyňským olejem na vnější a vnitřní straně.
- Za žádných okolností neuchovávejte pánev ve vlhkém prostředí, protože to bude způsobit korozi.

Pro prodloužení životnosti litinového nádobí po každém použití namažte litinu ze všech stran tenkou vrstvou kuchyňského oleje.

Obal a použitou pánev likvidujte v souladu s předpisy platnými v zemi, kde je výrobek používán.



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — СКОВОРОДА ДЛЯ ГРИЛЯ, ЧУГУННАЯ

Сковорода изготовлена из высококачественного чугуна, большого диаметра (44 см), с двумя интегрированными ручками, двумя комплектами ножек разной высоты и с отверстиями для подвешивания сковороды на треноге. Это идеальная альтернатива классическому грилю и оригинальный декоративный элемент сада. Благодаря этой сковороде Вы сможете приготовить вкусные блюда и создать неповторимую атмосферу приема пищи на свежем воздухе. Сковорода в комплекте имеет привинчиваемые чугунные ножки - два комплекта разной высоты (20 и 44 см). Дополнительным, необычайно практичным преимуществом являются три отверстия для подвешивания сковороды на цепочках треноги. Эти решения позволят Вам использовать сковороду в нескольких различных вариантах - в зависимости от Ваших потребностей Вы сможете либо поставить ее прямо над огнем или на гриле, либо подвесить над костром или очагом. Выберите понравившийся вариант или попробуйте их все! Эта универсальная сковорода - отличный способ насладиться вкусным застольем вне дома в кругу семьи и друзей. Продукт обладает ценными свойствами, т.н. сезонной посуды предварительно прогреваемой, чтобы лучше защитить чугун и подготовить его к использованию при высоких температурах. Этот процесс также позволяет извлечь желаемые свойства чугуна, благодаря которым можно получить превосходные кулинарные результаты.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРОДУКТА

- Продукт можно использовать только по назначению.
- Запрещено использовать сковороду в закрытых помещениях.
- При использовании изделия на открытом огне соблюдайте правила пожарной безопасности. Используйте сковороду только в местах, где безопасно разводить огонь.
- Будьте предельно осторожны и внимательны при использовании сковороды.
- Продукт не должен использоваться для игры.
- Убедитесь, что использование сковороды не представляет угрозы для детей и домашних животных.
- Не оставляйте горячую сковороду без присмотра.
- В качестве топлива следует использовать исключительно сухую древесину, древесный уголь либо брикеты древесного угля.
- Не используйте химическое топливо, фанеру, древесностружечные плиты, кокс, уголь, мусор и т. д. Используйте только растопочные средства в соответствии с EN 1860-3.
- При использовании горячей сковороды используйте защитные перчатки для защиты от ожогов.
- Будьте осторожны при использовании сковороды – особенность чугуна – это большой вес и нужно следить за тем, чтобы сковороду не уронить.

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Перед первым использованием:

- Вымойте сосуд в теплой воде, затем высушите и смажьте поверхность чугуна тонким слоем любого кулинарного масла, чтобы правильно сохранить продукт.
- Перед первым использованием сковороду следует «обжечь» — наполнить чистой водой и поставить на тлеющий огонь на 30 минут. По истечении этого срока подождите, пока погаснет огонь и сковорода остынет, затем слейте воду и промойте сковороду изнутри.
- Смажьте сковороду любым растительным маслом, чтобы создать защитное покрытие.

Использование сковороды:

- Ставьте сковороду на ровную и устойчивую поверхность, защищенную от ветра.
- Поместите ингредиенты выбранного блюда в сковороду и поставьте на огонь.
- При использовании посуды используйте только деревянную или силиконовую посуду, чтобы не

- повредить чугунную поверхность.
- Не режьте приготовленную порцию прямо на поверхности чугуна – переложите еду на подходящее блюдо или доску.
- Дайте сковороде полностью остыть после приготовления и еды.

Очистка и хранение:

Внимание: Никогда не заливайте горячий чугун холодной водой. – это может привести к «тепловому удару» и повреждению изделия.

Для мытья чугунной посуды используйте только воду - не используйте моющие средства.

- Когда сковорода остынет, промойте ее чистой теплой водой, смешанной с песком.
- Если пища прилипла к сковороде, замочите ее на несколько минут, а затем промойте мягкой губкой и водой.
- Не оставляйте кислые продукты на сковороде, так как они могут изменить вкус на металлический, а слои сковороды могут быть повреждены.
- Ухаживать за высушенной сковородой с помощью любого растительного масла как внутри, так и снаружи.
- Ни в коем случае нельзя хранить сковороду во влажной среде, так как это приведет к ее ржавчине.

Чтобы продлить срок службы чугунной посуды, смазывайте чугун со всех сторон тонким слоем любого растительного масла после каждого использования.

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



— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE — TIGAIE PENTRU GRĂȚAR, DIN FONTĂ

Tigaie din fontă de înaltă calitate, cu un diametru mare (44 cm), cu două mânere integrate, două seturi de picioare de înălțimi diferite și cu găuri pentru a permite suspendarea tigăii de un trepied. Este o alternativă ideală la grătarul clasic și un element decorativ original pentru grădină. Cu această tigaie, veți pregăti mâncăruri delicioase și veți crea o atmosferă specială în timp ce luați masa în aer liber. Tigaia este prevăzută cu picioare din fontă cu șuruburi - două seturi de înălțimi diferite (20 și 44 cm). O caracteristică suplimentară, extrem de utilă, este reprezentată de cele trei găuri utilizate pentru a agăța tigaia de lanțurile trepiedului. Aceste soluții vă vor permite să folosiți tigaia în mai multe variante diferite - în funcție de nevoile dumneavoastră, o puteți plasa direct deasupra focului sau a grătarului sau o puteți suspenda deasupra unui foc de tabără sau a unei vetre. Alegeți opțiunea preferată sau încercați-le pe toate! Această tigaie versatilă este o modalitate excelentă de a vă bucura de un festin atractiv în afara casei, alături de familie și prieteni. Produsul are proprietățile valoroase ale așa-numitelor vase sezoniere, preîncălzite pentru a proteja cât mai bine fonta și a o pregăti pentru utilizarea la temperaturi ridicate. Acest proces permite, de asemenea, scoaterea în evidență a proprietăților dezirabile ale fontei pentru rezultate excelente la gătit.

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

RECOMANDĂRI PENTRU UTILIZAREA ÎN SIGURANȚĂ A PRODUSULUI

- Produsul poate fi numai în scopul pentru care a fost conceput.
- Este interzisă utilizarea tigăii în încăperile închise.
- Respectați reglementările privind incendiile atunci când utilizați produsul pe un foc deschis. Folosiți tigaia numai în zonele în care aprinderea focului este sigură.
- Fiți prudenți și atenți atunci când folosiți tigaia.
- Produsul nu trebuie să fie utilizat pentru joacă.
- Asigurați-vă că utilizarea tigăii nu prezintă un risc pentru copii sau animale de companie.
- Nu lăsați tigaia încinsă nesupravegheată.
- Folosiți drept combustibil numai lemn uscat, cărbune sau brichetă de cărbune.
- Nu folosiți combustibili chimici, placaj, plăci aglomerate, cocs, cărbune, gunoi etc. Utilizați numai brichetă care respectă EN 1860-3.
- Când folosiți o tigaie fierbinte, folosiți mănuși de protecție pentru a preveni arsurile.
- Aveți grijă atunci când utilizați tigaia - o caracteristică a fontei este greutatea considerabilă și aveți grijă să nu scăpați vasul de gătit.

MOD DE UTILIZARE:

Înainte de prima utilizare:

- Spălați vasul în apă caldă, apoi uscați și ungeți suprafața fontei cu un strat subțire de orice ulei comestibil pentru a conserva în mod corespunzător produsul.
- Înainte de a o folosi pentru prima dată, tigaia trebuie să fie „încinsă” - umpleți-o cu apă curată și puneți-o deasupra unui foc cu jăratec timp de 30 de minute. După această perioadă, așteptați până când focul s-a stins și tigaia s-a răcit, apoi turnați apa și clătiți interiorul tigăii.
- Ungeți tigaia cu orice ulei comestibil pentru a crea un strat protector.

Utilizarea tigăii:

- Așezați tigaia pe o suprafață plană și stabilă, la adăpost de vânt.
- Puneți ingredientele pentru mâncarea aleasă în tigaie și așezați-o deasupra unui foc de tabără aprins.
- Atunci când utilizați vasul, folosiți numai ustensile din lemn sau silicon - pentru a nu deteriora suprafața din fontă.
- Nu tăiați bucatele direct pe suprafața din fontă - puneți produsele într-un vas adecvat sau pe o scândură de lemn și apoi începeți tăierea.
- Lăsați tigaia să se răcească complet după ce ați gătit și mâncat bucatele.

Curățarea și depozitarea:

Notă: Nu turnați niciodată apă rece peste fonta încălzită - riscați producerea unui „șoc termic” și distrugerea produsului.

Folosiți doar apă pentru a spăla vasele de gătit din fontă - nu folosiți detergenți.

- După ce tigaia s-a răcit, spălați-o cu apă călduță curată și un pic de nisip.
- Dacă mâncarea s-a lipit de vas, înmuiați-o timp de câteva minute, apoi spălați-o cu un burete moale și apă.
- Nu lăsați alimente acide în tigaie, deoarece acestea pot deveni metalice și straturile tigăii pot fi deteriorate.
- Păstrați tigaia unsă cu orice ulei comestibil, atât în interior, cât și în exterior.
- Nu depozitați în niciun caz tigaia într-un mediu umed, deoarece aceasta va rugini.

Pentru a prelungi durata de viață a vaselor de gătit din fontă, aplicați un strat subțire de ulei comestibil pe fiecare parte a vasului după fiecare utilizare.

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

WARUNKI GWARANCJI

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

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN