C. Hermann Gross Metallwarenfabrik KG
In der Laach 2 • D-56377 Nassau/Lahn
www.chg-gross.de • info@chg-gross.de

GREEN LIVING
IRON
HEAT-RESISTANT

MADE IN GERMANY

VIDEO
Nützliche Gebrauchs- und Pflegehinweise finden Sie auch unter:
www.chg-gross.de

Glaskeramik	Elektro	Induktion	Halogen
ceramic	electric	induction	halogen
vitrocéramique	électrique	induction	halogène
vetroceramica	elettrica	a induzione	alogena
keramisch	elektrisch	inductie	halogeen
sklokeramické	elektrické	indukcion	halogenové
sklokeramika	elektro	indukčí	halogén
стеклокерамическая	электрическая	индукционная	галогенная
стъклокерамика	електрическа	индукционни	халогенни
pyta ceramicza	elektryczna	indukcyjna	halogenowa

DE **Gebrauchsanweisung Eisenpfanne**
EN **Instructions for using the iron pan**
FR **Mode d'emploi — poêle en fer**
IT **Istruzioni per l'uso della padella di ferro**
NL **Gebruiksaanwijzing ijzeren pan**
ES **Instrucciones de uso de la sartén de hierro**
CZ **Návod k použití železné pánve**
SK **Návod na použitie železnej panvice**
RU **Инструкция по использованию металлической сковороды**
BG **Инструкции за употреба Железен тиган**
PL **Instrukcja użytkowania patelni żelaznej**

ZE 253

DE

Gebrauchsanweisung Eisenpfanne

Eisen ist ein natürliches und nachhaltiges Material, sehr strapazierfähig und schnell erhitzbar. Sie erhalten optimale Bratergebnisse, der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Speisen bleibt erhalten. Eisenpfannen sind besondere Pfannen, die jedoch auch eine besondere Handhabung erfordern - daher ist es wichtig, dass Sie diese **Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und aufbewahren!**

Vor dem ersten Gebrauch

- ①Ggf. entstandener Rostansatz ist nicht bedenklich und kann leicht mit etwas Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm entfernt werden. ②Aus produktionstechnischen Gründen können sich evtl. leichte Kratzer auf der Pfanne befinden. Diese sind nicht beunruhigend und nach dem Einbrennen und weiterem Gebrauch nicht mehr sichtbar.
- Den Korrosionsschutz (Schutzfilm) mit Spülmittel und heißem Wasser entfernen und gut abtrocknen.
- Eisenpfannen **müssen** eingebrannt werden: Geben Sie für den Einbrennvorgang reichlich **hocherhitzbares** Fett (Butterschmalz oder Kokosfett) in die Pfanne. Anschließend fügen Sie vollflächig ca. 2 cm dicke rohe Kartoffelscheiben oder -schalen hinzu und salzen diese kräftig. Danach bei starker Hitze braten und mehrfach wenden, bis der Pfannenboden dunkel zu werden beginnt. Führen Sie die Reststoffe anschließend dem entsprechenden Entsorgungssystem zu und reiben die Pfanne gut mit Haushaltspapier aus.

Warnung: Es darf **nur** hocherhitzbares Fett verwendet werden. Das Fett kann sich sonst entzünden und es besteht Brandgefahr! Der Einbrennvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden. Die Pfanne darf während dem Einbrennvorgang nicht allein gelassen werden. Während dem Einbrennvorgang kann es zur Rauchentwicklung kommen. Daher darf der Einbrennvorgang **nur** in belüftbaren Räumen durchgeführt werden. Bei Rauchentwicklung **sofort** lüften!

Reinigung

- Eisenpfanne nach dem Einbrennen nicht mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nach dem Gebrauch nur mit Haushaltspapier auswischen, so dass stets ein dünner Fett- oder Ölfilm auf der Oberfläche bleibt.
- Starke Verschmutzungen mit heißem Wasser aufweichen und mit einem Schwamm oder groben Salz säubern, gut trocknen. Zum Schluss immer mit einem mit Speiseöl benetzten Stück Haushaltspapier leicht einreiben, so dass die Oberfläche wieder mit einem dünnen Ölfilm überzogen ist.

Gas	Backofen	Grill
gas	oven	grill
gaz	four	grill
gas	forno	grill
gas	oven	grill
gas	horno	parrilla
plynové	trouba	grill
plyn	rúra na pečenie	grill
газовая	духовка	грил
gazowa	piekarnik	grill

Bitte beachten Sie:

- ③Im Gebrauch verfärbt sich die Pfanne und wird nach und nach dunkler. Es entsteht eine natürliche Beschichtung mit eigenem„Antihaft-Effekt", die die Brateigenschaft optimiert. Durch häufigen Gebrauch wird die Pfanne somit immer dunkler und auch besser! • Für alle Herdarten und auch für offenes Feuer geeignet. • Nicht in der Mikrowelle benutzen. • Verwenden Sie grundsätzlich eine Herdplatte oder eine Kochzone, deren Maß den Abmessungen des Pfannenbodens entspricht. Herdplatte oder Kochzone sollten nicht zu groß sein (dadurch wird Energie verschwendet) als auch nicht zu klein (dadurch wird der Pfannenboden ungleichmäßig erwärmt und kann sich verziehen - kein Reklamationsanspruch!). • Stellen Sie die Pfanne mittig auf das Kochfeld und achten auf gleichmäßiges Erhitzen! • Beim Induktionskochfeld kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung. • Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, Pfanne nicht hin- und herschieben. • Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen. • Auf die Erhitzung säurehaltiger Lebensmittel sollte wegen Rostbildung verzichtet werden. • Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Herd und heißem Kochgeschirr. • Diese Pfanne eignet sich auch, um Tellergerichte direkt zu servieren. Bitte vergessen Sie hierbei nicht, einen Topfuntersetzer oder ein Holzbrett unterzulegen. •①Eisen rostet, wenn es feucht wird. Achten Sie daher bitte auf eine trockene Lagerung!

Warnhinweis

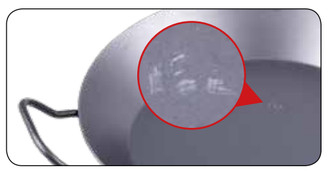
- Griffe werden heiß, so dass Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie unbedingt Topflappen!
- Fett nicht überhitzen! Die Pfanne wird sehr schnell heiß und erfordert Ihre Aufmerksamkeit. Fett kann sich sonst entzünden, daher Pfanne niemals unbeaufsichtigt lassen! Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher löschen!

Reklamationen

Ausgeschlossen von einer Reklamation sind Beschädigungen bei unsachgemäßer Benutzung, insbesondere bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung. Verfärbungen, Rost und Kratzer sind keine Sachmängel. Im Falle einer Beanstandung wenden Sie sich, unter Angabe der Artikelnummer, an angegebene Serviceadresse.

Pfannenmaß: **Pan size:** **Dimensions de la poêle :** **Dimensioni padella:** **Panmaat:** **Dimensiones de la sartén:** **Plocha pánve:** **Rozmer panvice:** **Размер сковороды:** **Размер на тигана:** **Średnica patelni:**		**Wirksames Bodenmaß:** **Effective base diameter:** **Dimensions de la surface utile :** **Fondo padella utile:** **Effectieve bodemmaat:** **Área del fondo eficaz:** **Účinná plocha dna:** **Účinný rozmer dna:** **Эффективный размер дна:** **Размер на дъното на тигана:** **Średnica dna:**
~ 20,0 cm	→	~ 13,0 cm
~ 24,5 cm	→	~ 18,0 cm
~ 28,5 cm	→	~ 21,0 cm
~ 32,0 cm	→	~ 24,5 cm
~ 37,5 x 27,5 cm	→	~ 29,5 x 19,5 cm

①

②


③

EN

Instructions for using the iron pan

Iron is a natural and sustainable material, it is very durable and heats up quickly. It produces optimum frying results and the natural, pure flavour of the food is preserved. Iron pans are special pans which also require special handling, however – it is therefore important to **read and store these instructions carefully!**

Before first use

- ①If any rust has formed, this is not critical and it can easily be removed with some steel wool or an abrasive sponge. ②Due to the production process, small scratches may be visible on the pan. These are not critical and will be no longer visible after burning-in and further use.
- Remove the corrosion protection (protective film) with washing-up liquid and then dry the pan thoroughly.
- Iron pans **have to be** burnt in: For the burning-in process, add a generous amount of fat or oil (clarified butter or coconut oil) which is **suitable for high temperatures** to the pan. Then spread approx. 2 cm thick slices of raw potato or potato peels evenly all over the pan and salt these generously. Fry at high heat, turning several times until the base of the pan starts to darken. Afterwards, dispose of the remains in the corresponding waste system and wipe out the pan well with kitchen paper.

Warning: Only use fat/oil that is suitable for high temperatures. Otherwise the oil can ignite and pose a fire hazard! The burning-in process has to be supervised continuously. Do not leave the pan unattended during the burning-in process. Smoke may appear during the burning-on process. Therefore, **only** carry out the burning-in process in a ventilated room. If smoke appears, **immediately** open a window!

Cleaning

- After burning-in the iron pan, do not clean it with washing-up liquid or in the dishwasher.
- After use, wipe it out using only kitchen paper so that a thin film of fat or oil always remains on the surface.
- Soak persistent residue with hot water and remove it with a sponge or coarse salt. Dry thoroughly. Finally, lightly rub in a little cooking oil using a piece of kitchen paper so that the surface is coated with a thin film of oil again.

Please note:

- ③ When in use, the pan changes colour and gradually becomes darker. The result is a natural coating which has its own "non-stick properties" to optimise the frying characteristics. Frequent use not only makes the pan darker but also better! • Suitable for all types of hobs and also for open fire. • Do not use in the microwave. • Always use a hotplate or hob zone which corresponds to the size of the pan base. Both the hotplate or the cooking zone should neither be too big (wastes energy) nor too small (heats the pan base unevenly and can cause it to warp - no grounds for a complaint!). • Place the pan centrally on the cooking ring and ensure even heating! • Induction hobs can generate a sound which results from the electromagnetic properties of the heat source and the cooking utensils. This poses no reason for alarm. • To prevent scratching ceramic hobs, do not push the pan around. • Do not heat up cooking utensils without content. • Acidic foodstuffs should not be heated due to rust formation. • Do not leave children unattended near the hob or hot cooking utensils. • This pan is also suitable for serving dishes directly at the table. In this case, please do not forget to place a trivet or a wooden board underneath. •①Iron corrodes when it is wet. Therefore, please ensure dry storage!

Warning:

- The handles will become hot, posing a risk of burns. Always use pot holders!
- Do not overheat the oil! The pan becomes hot very quickly and requires your full attention. Otherwise the oil can ignite, therefore never leave the pan unattended! Do not extinguish burning oil with water, but rather use a blanket or a suitable fire extinguisher!

Complaints:

Damage due to improper use is excluded from the complaints procedure, particularly damage due to failure to observe the instructions. Discolourations, rust and scratches are not defects. In case of a complaint, please contact the provided service address and state the item number.

FR

Mode d'emploi — poêle en fer

Le fer est un matériau naturel, durable et solide qui chauffe rapidement. Il vous permet d'obtenir une cuisson parfaitement réussie, tout en conservant le goût naturel et authentique de vos aliments. Les poêles en fer sont particulières, elles doivent être manipulées en conséquence — il est donc primordial que vous **lisiez ce mode d'emploi avec attention, et que vous le conserviez précieusement !**

Avant la première utilisation

- ①Une éventuelle couche de rouille ne présente aucun risque et peut être éliminée avec un peu de laine d'acier ou une éponge qui gratte. ②Pour des raisons techniques liées à la production, vous trouverez peut-être de petites griffes sur la poêle. Ne vous inquiétez pas, elles disparaitront après le culottage et au bout de plusieurs utilisations.
- Enlevez la protection contre la corrosion (couche protectrice) avec du produit vaisselle et de l'eau chaude, puis séchez bien la poêle.
- Les poêles en fer **doivent** être culottées : Pour cela, mettez dans la poêle une grande quantité de matière grasse **qui peut être chauffée à température élevée** (beurre clarifié ou graisse de coco). Ajoutez des tranches ou des épluchures de pommes de terre crues d'environ 2 cm d'épaisseur sur toute la surface de la poêle, et salez-les abondamment. Cuisez-les à haute température et retournez-les à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le fond de la poêle commence à foncer. Jetez ensuite les résidus dans la poubelle adéquate puis frottez bien la poêle avec de l'essuie-tout.

Attention : Utilisez **uniquement** de la graisse qui peut être chauffée à une température élevée. Si vous ne le faites pas, la graisse pourrait prendre feu et provoquer un incendie. Le culottage doit toujours être surveillé. Durant ce processus, la poêle ne peut pas être laissée sans surveillance. Pendant le culottage, de la fumée peut se former. Il ne peut donc avoir lieu **que** dans des pièces pouvant être aérées. En cas de formation de fumée, aérez **immédiatement**!

Nettoyage

- Après le culottage, ne nettoyez pas la poêle en fer avec du produit vaisselle, et ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- Après utilisation, essuyez votre poêle en fer seulement au moyen d'essuie-tout de sorte qu'une fine couche de graisse ou d'huile reste en surface.
- Éliminez les saletés importantes avec de l'eau chaude et nettoyez la poêle avec une éponge douce ou du gros sel, puis séchez-la bien. Finalement, frottez-la légèrement à l'aide d'un essuie-tout imbibé d'huile alimentaire afin que sa surface soit à nouveau enduite d'une fine couche d'huile.

À noter :

- ③La poêle va brunir au fil des utilisations. Cela est dû au revêtement naturel avec « effet antiadhésif », qui optimise la cuisson ! Plus vous l'utilisez, plus la poêle brunit, et mieux elle cuit ! • Convient pour tous types de cuisinières ainsi que pour les feux ouverts. • Ne pas mettre au micro-ondes. • Utilisez une plaque chauffante ou une zone de cuisson dont les dimensions correspondent au diamètre du fond de la poêle. La plaque chauffante ou la zone de cuisson ne doivent être ni trop grandes (pour éviter toute perte d'énergie), ni trop petites (le fond de la poêle ne chauffe alors pas régulièrement et peut se déformer — sans aucun droit de réclamation !). • Posez la poêle au milieu de la zone de cuisson et veillez à ce qu'elle chauffe de façon uniforme ! • Une cuisinière à induction peut générer un bruit, qui provient de la propriété électromagnétique de la source de chaleur et de la poêle. Ce n'est pas un problème. • Pour éviter de rayer la plaque de cuisson en vitrocéramique, ne pas secouer la poêle sur la plaque. • Ne chauffez jamais une poêle vide. Évitez de chauffer des aliments acides en raison du risque de formation de rouille. • Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière et des poêles chaudes. • Cette poêle permet aussi de servir directement des plats uniques. Dans ce cas, n'oubliez pas d'utiliser un dessous de plat ou une planche en bois. •①Le fer rouille lorsqu'il est humide. Veuillez par conséquent ranger la poêle dans un endroit sec !

Avertissement :

- Les poignées sont chaudes, vous pourriez vous brûler. Utilisez donc toujours des maniques !
- Ne surchauffez pas la graisse ! La poêle chauffe très rapidement, il faut la surveiller. Si vous ne le faites pas, la graisse pourrait prendre feu. Il faut donc toujours surveiller la poêle ! Ne jetez pas d'eau sur de la graisse en flammes, mais utilisez plutôt une couverture ou un extincteur approprié !

Réclamations :

Les dégâts liés à une mauvaise manipulation, et en particulier au non-respect du mode d'emploi, ne pourront faire l'objet d'aucune réclamation. Le changement de couleur, la rouille et les griffes ne sont pas des défauts. Pour toute réclamation, veuillez vous adresser à l'adresse de service indiquée, en indiquant le numéro d'article.

IT

Istruzioni per l'uso della padella di ferro

Il ferro è un materiale naturale duraturo molto resistente e si riscalda rapidamente. Avrete dei risultati di cottura ottimali e il sapore naturale e autentico degli alimenti rimarrà inalterato. Le padelle in ferro sono delle padelle particolari che tuttavia necessitano di una manipolazione particolare - pertanto è importante **leggere attentamente e conservare le presenti istruzioni per uso!**

Prima di usare la padella per la prima volta

- ① L'eventuale patina di ruggine che si forma non costituisce un problema e può essere facilmente rimossa con un po' di lana d'acciaio o una spugnetta abrasiva. ② Per motivi tecnici di produzione ci possono essere eventuali graffi leggeri sulla padella. Essi non costituiscono un problema e diventano invisibili dopo la preparazione e l'ulteriore uso della padella.
- Rimuovere la pellicola antiruggine (film protettivo) con detersivo per stoviglie e acqua calda e quindi asciugare bene.
- Le padelle di ferro **devono** essere preparate per l'uso: Per il processo di cottura basta mettere abbastanza grasso **ad alta temperatura** (burro fuso o grasso di cocco) nella padella. Successivamente aggiungere su tutta la superficie dei dischi di patate di spessore ca. 2 cm o spicchi e salarle abbondantemente. Poi cuocere a fuoco alto girando più volte le patate, fino a quando il fondo della padella inizia a diventare scuro. Gettare ciò che resta delle patate nel secchio dei rifiuti e pulire con cura la padella con carta da cucina.

Avvertenza: Si può usare solo grasso ad alte temperature. Il grasso può infiammarsi e c'è pericolo di incendio! Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. La padella non deve essere lasciata incustodita durante il processo di cottura. Durante il processo di cotture si possono sviluppare fumi. Pertanto la cottura deve avvenire **solo** in ambienti ben ventilati. In caso di fumi, far ventilare **subito** l'area!

Pulizia

- Dopo aver preparato la padella di ferro, non lavarla con detersivo per stoviglie né nella lavastoviglie.
- Dopo ogni uso, pulire la padella di ferro soltanto con carta da cucina, in modo che rimanga sempre un sottile strato di grasso o olio sulla superficie.
- Ammollare le incrostazioni ostinate in acqua bollente e quindi pulire la padella con una spugnetta morbida o sale grosso. Infine asciugare sempre bene e trattarla leggermente con un pezzo di carta da cucina imbevuto di olio alimentare, affinché la superficie sia di nuovo rivestita con un sottile strato di olio.

Da osservare:

- ③ Durante l'uso, la padella cambia colore diventando sempre più scura. Si viene a creare un rivestimento naturale con effetto „antiaderente" che migliora la cottura. Grazie all'uso frequente, la padella diventa sempre più scura e anche migliore! • Indicata per tutti i piani di cottura, anche per fiamme libere. • Non usare nel microonde. • Utilizzare essenzialmente una piastra o una zona cottura le cui dimensioni corrispondono al fondo della padella. Il piano o la zona di cottura non deve essere né troppo grande (per non sprecare energia) né troppo piccolo/a (il fondo della padella non si riscalda uniformemente e potrebbe deformarsi: in questi casi nessun diritto di reclamo!). • Mettere la padella al centro sul piano cottura e prestare attenzione ad un riscaldamento uniforme! • Se la padella viene appoggiata su un piano di cottura a induzione, può produrre un ronzio riconducibile alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della padella. Questo ronzio non deve essere motivo di preoccupazione. • Per evitare graffi sul piano di cottura in vetroceramica, non spostare avanti e indietro la padella quando poggia sul piano. • Non riscaldare la padella vuota. • Per evitare la formazione di ruggine, si consiglia di non cuocere alimenti contenenti acidi. • Non lasciare mai i bambini incustoditi nelle vicinanze di fornelli e padelle calde. • Questa padella è adatta anche a servire direttamente i piatti. In questo caso, non dimenticarsi di utilizzare un sottopentola o un tagliere in legno. • ① Il ferro si arrugginisce quando viene esposto all'umidità. Accertarsi quindi che la padella venga sempre conservata all'asciutto!

Indicazioni di avvertenza:

- Le maniglie diventano calde e c'è pericolo di ustione. Usare sempre assolutamente una presina!
- Non surriscaldare il grasso! La padella si surriscalda molto rapidamente e richiede la vostra attenzione. Il grasso può bruciarsi e quindi non bisogna mai lasciare la padella incustodita! Non spegnere il grasso in fiamme con acqua, ma utilizzare una coperta o un estintore idoneo!

Reclami:

Si escludono reclami per danni derivanti da un uso non conforme alle disposizioni, soprattutto in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso. Le decolorazioni, la ruggine e i graffi non vengono considerati come difetti. In caso di reclamo, vi preghiamo di rivolgervi al servizio assistenza specificando il codice dell'articolo.

NL

Gebruiksaanwijzing ijzeren pan

IJzer is een natuurlijk en duurzaam materiaal, zeer degelijk en snel te verhitten. U krijgt een optimaal bakresultaat, de onvervalste eigen smaak van het eten blijft bewaard. IJzeren pannen zijn bijzondere pannen die echter ook een bijzondere behandeling vereisen - daarom is het belangrijk dat u deze **gebruiksaanwijzing aandachtig leest en bewaart!**

Vóór het eerste gebruik

- ①Evt. roestaanslag is geen probleem en kan met een beetje staalwol of een schuursponsje worden verwijderd. ②Om productietechnische redenen kunnen er evt. kleine krasjes in de pan zitten. Deze zijn geen reden om ongerust te worden en zijn na inbranden en verder gebruik niet meer zichtbaar.
- De corrosiebescherming (beschermfilm) met afwasmiddel en heet water verwijderen en de pan goed afdrogen.
- IJzeren pannen **moeten** worden ingebrand: Doe voor het inbranden rijkelijk **hoog verhitbaar** vet (boterolie of kokosvet) in de pan. Vervolgens voegt u ca. 2 cm dikke rauwe aardappelschijven of -schillen toe en strooit er royaal zout over. Daarna bij sterke hitte bakken en meermaals omscheppen, tot de bodem van de pan donker begint te worden. Voer de reststoffen uiteindelijk af via het juiste afvalkanaal en wrijf de pan goed uit met keukenpapier.

Waarschuwing: Er mag **alleen** hoog verhitbaar vet worden gebruikt. Het vet kan anders ontvlammen en er bestaat brandgevaar! Bij het inbranden moet u permanent aanwezig blijven. De pan mag tijdens het inbranden niet alleen worden gelaten. Tijdens het inbranden kan zich rook ontwikkelen. Voer het inbranden daarom **alleen** uit in een geventileerde ruimte. Bij rookontwikkeling **meteen** luchten!

Reiniging

- IJzeren pan na het inbranden niet reinigen met afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Na gebruik alleen afvegen met keukenrol, zodat er altijd een dunne vet- of oliefilm achterblijft op het oppervlak.
- Sterke verontreinigingen in heet water laten weken en verwijderen met een spons of grof zout, goed laten drogen. Tot slot altijd met een met spijsolie bevochtigd stuk keukenrol licht inwrijven, zodat het oppervlak weer met een dunne oliefilm is bedekt.

Gelieve rekening te houden met het volgende:

• ③ Bij het gebruik verkleurt de pan en wordt beetje bij beetje donkerder. Er ontstaat een natuurlijke coating met een eigen „anti-aanbak-effect' dat de bakeigenschap verbetert. Door frequent gebruik wordt de pan dus alsmaar donkerder en ook beter! • Geschikt voor alle soorten fornuizen en ook voor open vuur. • Niet in de magnetron gebruiken. • Gebruik altijd een kookpit of kookvlak waarvan de maat overeenkomt met de afmetingen van de bodem van de pan. De kookplaat of kookzone mogen niet te groot zijn (daardoor wordt energie verspild), maar ook niet te klein (daardoor wordt de bodem van de pan ongelijkmatig verwarmd en kan hij kromtrekken - geen reden tot reclamatie!). • Zet de pan midden op het kookveld en let op gelijkmatig verwarmen! • Bij inductiekookplaten kan er een geluid optreden, dat valt te herleiden tot de elektromagnetische eigenschap van de verwarmingsbron en van het kookgerei. Dit is geen reden om u ongerust te maken. • Om krassen op de keramische kookplaat te vermijden de pan niet heen en weer schuiven. • Het kookgerei niet verhitten zonder inhoud. • Van het verhitten van zuurhoudende levensmiddelen moet vanwege roestvorming worden afgezien. • Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van fornuis en heet kookgerei. • Deze pan is ook geschikt om gerechten meteen op te dienen. Gelieve hierbij niet te vergeten om een onderlegger of een houten plank eronder te leggen. • ① IJzer gaat roesten als het vochtig wordt. Let er dus op dat u de pan droog bewaart!

Waarschuwing:

- Grepen worden heet waardoor kans op verbranden bestaat. Gebruik in elk geval pannenlappen!
- Vet niet oververhitten! De pan wordt erg snel heet en u moet er bij blijven. Het kan anders ontvlammen, laat de pan dus nooit zonder toezicht! Brandend vet niet blussen met water, maar met een deken of een geschikte brandblusser!

Reclamaties:

Uitgesloten van reclamatie zijn beschadigingen bij ondeskundig gebruik, met name bij veronachtzamen van de gebruiksaanwijzing. Kleurveranderingen, roest en krassen zijn geen gebreken. Wend u in het geval van een reclamatie, met vermelding van het artikelnummer, tot het vermelde service-adres.

ES

Instrucciones de uso de la sartén de hierro

El hierro es un material natural, sostenible, extremadamente duradero y se calienta muy rápido. Las sartenes de hierro tienen un excelente rendimiento y los alimentos preparados en ellas conservan su inconfundible sabor natural. Las sartenes de hierro son especiales, así que también requieren un manejo especial. Por ello, es importante que **¡lea y conserve estas instrucciones de uso!**

Antes del primer uso:

• ① La posible oxidación que pueda aparecer no es motivo de alarma y puede eliminarse fácilmente con algo de lana de acero o un estropajo. ② Debido a razones de producción, la sartén puede presentar pequeños arañazos que, sin embargo, no son motivo de alarma y dejarán de verse después de quemar la sartén y del uso posterior.

• Elimine la protección anticorrosión (lámina protectora) con lavavajillas y agua caliente, y seque bien la sartén.

• Las sartenes de hierro **deben** quemarse antes de su uso: Para quemarla, ponga en ella abundante grasa para freír (mantequilla o aceite de coco). Añada patata cruda cortada en rodajas de aprox. 2 cm de grosor, distribúyalas para que cubran toda la sartén y sazone bien. Saltéelas a fuego fuerte y deles varias vueltas hasta que el fondo de la sartén empiece a oscurecer. A continuación, elimine debidamente los restos y frote la sartén a fondo con papel de cocina.

Advertencia: Solo debe utilizarse grasa para freír. Otro tipo de grasa podría incendiarse y ¡provocar un incendio! La sartén debe vigilarse en todo momento mientras se quema. No debe dejarse sola nunca. Al quemar la sartén pueden originarse humos. Por tanto, **solo** quémela en una habitación bien ventilada. **Ventilar** de inmediato en caso de que se originen humos.

Limpieza

- Después de quemar la sartén de hierro, no la lave con lavavajillas ni en la máquina lavavajillas.
- Una vez usada, limpie la sartén solo con papel de cocina de tal forma que una capa fina de grasa o aceite permanezca siempre adherida a la superficie.
- Ablande las manchas difíciles con agua caliente y limpie con una esponja suave o con sal gruesa y séquela bien. Por último, aplique una capa de aceite para freír con un papel de cocina frotando suavemente, de tal forma que la superficie vuelva a tener una capa fina de aceite.

A tener en cuenta:

• ③ Con el uso, la sartén cambia de color y será cada vez más oscura. Se crea un revestimiento natural con „efecto antiadherente" propio que mejora las propiedades de fritura. ¡Con el uso frecuente la sartén seguirá oscureciendo y mejorará aún más! • Adecuada para todo tipo de placas de cocina, incluso a fuego abierto. • No apta para usar en el microondas. • Utilice siempre una placa de cocina o una zona de cocinar con unas dimensiones adecuadas a las del fondo de la sartén. La placa de cocina o la zona de cocinar no deberán ser demasiado grandes (se desaprovecharía energía) ni demasiado pequeñas (el fondo de la sartén se calentaría irregularmente y podría abollarse, ¡esto no es un motivo de reclamación!).

• ¡Coloque la sartén en el centro de la placa de cocción y asegurése de que el calentamiento sea uniforme!

• En las cocinas de inducción puede escucharse un ruido debido a la propiedad electromagnética entre la fuente de calor y la batería de cocina. Este no es ningún motivo de alarma. • Para evitar arañazos en la superficie de las cocinas de inducción, no mover la sartén de un lado a otro. • No calentar la batería de cocina sin contenido. • Para evitar una posible oxidación, intente no calentar en la sartén alimentos que contengan ácidos. • No dejar nunca a los niños sin vigilancia en las inmediaciones de la cocina ni de baterías de cocina calientes. • Esta sartén también puede utilizarla para servir directamente las comidas en el plato. No olvide utilizar para ello un salvamanteles o una tabla de madera debajo. • ① El hierro se oxida con la humedad. ¡Guarde la sartén en un lugar seco!

Advertencia:

- Las asas se calientan y corre el riesgo de quemarse. ¡Asegúrese de utilizar manoplas de cocina!
- ¡No recalentar la grasa! La sartén se calienta muy rápido y requiere toda su atención. No dejar la sartén sin vigilancia. ¡La grasa puede incendiarse! ¡Si la grasa ardiera, no apagarla con agua sino con una manta o con un extintor de incendios adecuado!

Reclamaciones:

Se excluyen de una reclamación los daños causados por un uso inadecuado, en especial por el incumplimiento de las instrucciones de uso. Las coloraciones, la oxidación y los arañazos no son defectos de material. En caso de reclamación, póngase en contacto con la dirección de servicio señalada indicando el número de artículo.

CZ

Návod k použití železné pánve

Železo je přírodní a ekologický materiál, který lze značně namáhat a rychle zahřát. Poskytuje optimální výsledky při smažení a přirozená původní chuť potravin zůstává nezměněná. Železné pánve jsou speciální pánve a vyžadují zvláštní zacházení - proto je důležité, abyste si **pozorně přečetli tento návod k používání a návod uschovali!**

Před prvním použitím

• ① Příp. vzniklé usazeniny rzi nejsou závadné a je možné je snadno odstranit ocelovou vlnou nebo drátěnkou. ② Z výrobně-technických důvodů se na pánvi mohou nacházet mírné škrábance. Nejedná se však o závadu a po zapečení a dalším používání již nejsou viditelné.

• Antikorozní prostředek (ochranný film) odstraňte pomocí mycího prostředku a horké vody a povrch dobře osušte.

• Železné pánve je **nutné** zapéct: Pro zapečení vložte do pánve dostatečné množství **tuku na smažení** (přepuštěného másla nebo kokosového tuku). Nakonec rozložte po celé ploše pánve asi 2 cm široká hrubá kolečka brambor nebo slupky a silně je osolte. Následně hmotu při vysoké teplotě smažte a několikrát obraťte, až začne dno pánve tmavnout. Odevzdejte následně vzniklé odpadní látky do odpovídajícího systému odpadů a pánev dobře vytřete papírovou utěrkou.

Varování: Je povoleno používat pouze tuk na smažení. V jiném případě může dojít ke vzplanutí tuku a hrozí nebezpečí požáru! Proces zapékání musí být po celou dobu prováděn pod dohledem. Pánev nesmíte nechat během zapékání bez dozoru. Při zapékání může dojít ke vzniku dýmu. Proto je povoleno provádět zapékání **pouze** v odvětraných prostorech. V případě vzniku dýmu okamžitě místnost vyvětrejte!

Čištění

• železnou pánev po zapečení nečistěte mycími prostředky ani nemyjte v myčce.

• železnou pánev po použití pouze vytřete papírovými utěrkami tak, aby na povrchu vždy zůstal tenký film tuku nebo oleje.

• Silná znečištění odmočte pomocí horké vody a vyčistěte houbou nebo hrubou solí, a nechte dobře vyschnout. Nakonec pánev vždy dobře potřete papírovou utěrkou navlhčenou stolním olejem tak, aby byl povrch opět potažen tenkým olejovým filmem.

Dodržujte prosím:

• ③ Při používání pánev změní barvu a je stále tmavší. Vzniká přirozený povlak s vlastním „nepřilnavým efektem", který optimalizuje vlastnosti pro smažení! Častým používáním pánev stále více tmavne a její vlastnosti se zlepšují! • Vhodná pro všechny druhy sporáků i pro otevřený oheň. Nepoužívejte v mikrovlnných troubách. • Používejte zásadně plotýnku sporáku nebo varné pole, jehož rozměry odpovídají rozměrům dna pánve. Plotýnka sporáku nebo varné pole by neměly být příliš velké (dochází tím ke ztrátám energie) ani příliš malé (dno pánve se tím zahřívá nerovnoměrně a může se zdeformovat - zde nevzniká nárok na reklamaci!). • Postavte pánev do středu plotýnky a dbejte na rovnoměrné zahřívání!

• U indukčních desek mohou vznikat zvuky, které jsou spojené s elektromagnetickým charakterem tepelného zdroje a zahřívané nádoby. Není nutné se znepokojovat. • Aby se zabránilo poškrabání sklokeramické desky, pánev neposouvejte sem a tam. • Nezahřívejte nádobí bez obsahu. • Z důvodu vytváření koroze by pánev neměla být používána k ohřívání potravin, obsahujících kyseliny. • Nikdy nenechávejte děti v blízkosti sporáku nebo horkého nádobí bez dozoru. • Tato pánev se hodí také k přímému podávání pokrmů. Nezapomeňte přitom prosím podložit pod hrnce podložku nebo dřevěné prkénko. • ① Železo rezaví, pokud je vlhké. Dbejte proto na ukládání v suchu!

Výstražné upozornění:

• Rukojeti se silně zahřívají a hrozí nebezpečí popálení. Je nezbytné, abyste používali chňapku!

• Vyhněte se přehřívání tuku! Pánev je velmi rychle horká, což vyžaduje vaší plnou pozornost. V jiném případě může dojít ke vzplanutí tuku, proto nenechávejte pánev bez dozoru! Hořící tuk nehaste vodou, ale přiklopením nebo vhodným hasícím přístrojem!

Reklamace:

Ručení se nevztahuje na poškození následkem neodborného zacházení, především pak následkem nedodržení pokynů k používání. Zbarvení, rez a škrábance nepředstavují věcné poškození. V případě reklamace se obraťte na uvedenou servisní adresu a sdělte servisu číslo artiklu.

SK

Návod na použitie železnej panvice

Železo je prírodný a stály materiál, ktorý je veľmi odolný a rýchlo sa zahrieva. Výsledkom bude optimálne pečenie, pričom ostáva zachovaná prirodzená, nefalšovaná vlastná chuť jedál. Železné panvice sú jedinečné, vyžadujú však aj jedinečné zaobchádzanie – preto je dôležité, **aby ste si pozorne prečítali tento návod na použitie a uschovali ho!**

Pred prvým použitím

• ① Prípadne vzniknutá hrdza nie je dôvodom na obavy. ② Jednoducho ju odstránite kúskom oceľovej vlny alebo abrazívnou hubkou. Z výrobno-technických dôvodov sa môžu na panvici nachádzať prípadné, ľahké škrabance. Tieto škrabance nie sú dôvodom na znepokojenie a po vypálení a následnom používaní už nie sú viac viditeľné.

• Ochranu proti korózii (ochranný film) odstráňte pomocou umývacieho prostriedku na riad a horúcej vody a panvicu dobre vysušte.

• Železné panvice sa **musia** vypáliť: Pre proces vypálenia pridajte do panvice tuk, ktorý je **možné zahriať na dostatočne vysokú teplotu** (pretopené maslo alebo kokosový olej). Následne pridajte na celú plochu cca 2 cm hrubé, surové plátky alebo šupky zemiakov a tieto silno osoľte. Tieto potom opekajte pri vysokej teplote a viackrát ich obráťte, kým nezačne dno panvice tmavnúť. Zvyšky následne vysypte do odpadu a panvicu dobre utrite papierovými kuchynskými utierkami.

Varovanie: Používať sa smie **iba** tuk, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu. Tuk sa inak môže vznietiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru! Proces vypálenia sa musí priebežne sledovať. Panvica sa nesmie počas procesu vypaľovania ponechať bez dozoru. Počas procesu vypaľovania môže dôjsť k tvorbe dymu. Proces vypaľovania sa preto smie realizovať **iba** vo vetraných priestoroch. Pri tvorbe dymu **ihneď** vyvetrajte!

Čistenie

• Železnú panvicu po vypálení nečistite umývacím prostriedkom na riad ani v umývačke riadu.

• Železnú panvicu po používaní iba poutierajte papierovými kuchynskými utierkami tak, aby na povrchu vždy ostal tenký film tuku alebo oleja.

• Silné znečistenia zmäkčite horúcou vodou a očistite pomocou hubky alebo hrubej soli, panvicu dobre vysušte. Nakoniec panvicu ľahko pretrite kúskom papierovej kuchynskej utierky napustenej v stolovom oleji tak, aby sa na povrchu opäť nachádzal tenký olejový film.

Všimnite si prosím:

• ③ Používaním sa panvica sfarbuje a je postupne tmavšia. Vzniká prirodzený povlak s vlastným „nepriľnavým efektom", ktorý optimalizuje vlastnosť pečenia! Vďaka častému používaniu je týmto panvica stále tmavšia a tiež lepšia! • Vhodná pre všetky druhy sporákov a tiež na otvorený plameň. • Panvicu nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. • Používajte zásadne platňu sporáka alebo varnú zónu, ktorej rozmer zodpovedá rozmeru dna panvice. Platňa sporáka alebo varná zóna by nemala byť príliš veľká (tým sa plytvá energiou), ani príliš malá (tým sa dno panvice ohrieva nerovnomerne a môže sa deformovať - bez nároku na reklamáciu!). • Panvicu umiestnite do stredu varnej zóny a dbajte na rovnomerné ohrievanie!

• Pri indukčnej varnej zóne môže vznikať hluk, ktorý je dôsledkom elektromagnetickej vlastnosti zdroja ohrevu a kuchynského riadu. Nemusíte sa znepokojovať. • Panvicu neposúvajte, aby na sklokeramickej varnej zóne nevznikli škrabance. • Kuchynský riad neohrievajte prázdny. • Upusťte od ohrievania potravín s obsahom kyselín kvôli tvoreniu hrdze. • Deti nenechávajte nikdy bez dozoru v blízkosti sporáka alebo horúceho kuchynského riadu. • Táto panvica sa hodí aj na priame servírovanie tanierových jedál. Nezabudnite pritom, prosím, na podloženie podložky alebo drevenej dosky pod panvicu. • ① Železo hrdzavie, keď je vlhké. Dbajte na to, aby ste panvicu skladovali na suchom mieste!

Varovné upozornenie:

• Rukoväte sa zahrievajú, takže hrozí nebezpečenstvo popálenia. Bezpodmienečne používajte utierky na chytanie horúcich hrncov!

• Tuk neprehrievajte! Panvica sa veľmi rýchlo zahreje a vyžaduje vašu pozornosť. Tuk sa inak môže vznietiť, preto by sa panvica nemala nikdy nechávať bez dozoru! Horiaci tuk nehaste vodou, ale uhaste pomocou deky alebo vhodného hasiaceho prístroja!

Reklamácie:

Z reklamácie sú vylúčené poškodenia z dôvodu nesprávneho použitia, predovšetkým pri nedodržaní návodu na použitie. Zafarbenia, hrdza a škrabance nie sú vecnými nedostatkami. V prípade reklamácie sa, prosím, obráťte na adresu servisu s uvedením čísla výrobku.

RU

Инструкция по использованию металлической сковороды

Металл – это натуральный и экологичный материал, отличающийся высокой износостойкостью и быстрым нагреванием. Он поможет вам добиться наилучшего качества жарки и сохранить свойственный блюду естественный вкус. Металлическая сковорода – это особая разновидность сковороды, требующая особого обращения, поэтому необходимо **внимательно прочитать инструкцию по использованию и сохранить ее!**

Перед первым использованием

• ① Образование небольшого количества ржавчины является допустимым, и ее можно с легкостью удалить с помощью стальной сетки для посуды или чистящей губки. ② По технологическим причинам на поверхности сковороды могут иметься небольшие царапины. Они не являются причиной для беспокойства, после прокаливания и дальнейшего использования они не будут видны.

• Удалите антикоррозионное покрытие (защитную пленку) с помощью средства для мытья посуды и горячей воды и хорошо просушите сковороду.

• Металлическую сковороду **необходимо** тщательно прокалить: Для прокаливания положите в сковороду большое количество **высокотемпературного** жира (топленое коровье или кокосовое масло). Затем уложите по всей поверхности сковороды ломтики сырого картофеля или картофельной кожуры толщиной около 2 см и обильно посолите. Жарьте на большом огне, многократно переворачивая картофель, до тех пор, пока дно сковороды не начнет темнеть. Затем утилизируйте отходы в соответствующий контейнер и тщательно протрите сковороду кухонным бумажным полотенцем.

Предупреждение: Разрешается использовать **только** высокотемпературный жир. В противном случае жир может воспламениться – опасность возникновения пожара! Прокаливание требует неотрывного контроля. Не оставляйте сковороду без присмотра во время прокаливания. В процессе прокаливания может возникать дым. Поэтому проводить прокаливание можно **только** в хорошо проветриваемых помещениях. При возникновении дыма **немедленно** проветрите помещение!

Очистка

• После прокаливания не мойте металлическую сковороду с использованием средства для мытья посуды или в посудомоечной машине.

• После использования лишь протрите сковороду кухонным бумажным полотенцем, чтобы на поверхности всегда оставалась тонкая пленка жира или масла.

• Сильные загрязнения следует размягчить горячей водой и очистить мягкой губкой или крупной солью, после чего тщательно просушить. В завершение всегда следует слегка протирать ее кухонным бумажным полотенцем, смоченным в пищевом растительном масле, чтобы на поверхности снова образовывалась тонкая пленка масла.

Обратите внимание:

• ③ В процессе использования сковорода меняет цвет и постепенно становится темнее. На поверхности образуется естественное покрытие с собственным «антипригарным эффектом», который положительно влияет на качество жарки. Таким образом, благодаря частому использованию сковорода становится все темнее и лучше! • Сковорода пригодна для всех видов плит, а также для открытого огня. • Не используйте в микроволновой печи. • Всегда используйте варочную поверхность или конфорку плиты, размер которой соответствует размеру дна сковороды. Варочная поверхность или конфорка плиты не должна быть слишком большой (это приводит к лишнему расходу энергии) или слишком маленькой (это приводит к неравномерному нагреву и возможной деформации дна сковороды – в этом случае вы теряете право на подачу рекламации!).

• Ставьте сковороду на варочную поверхность посередине и следите за равномерным прогревом!

• При использовании на индукционной варочной панели вы можете услышать характерный звук, связанный с электромагнитными свойствами источника нагрева и кухонной посуды. Это не является причиной для беспокойства. • Во избежание образования царапин на стеклокерамической варочной панели не двигайте сковороду по поверхности. • Не нагревайте кухонную посуду без содержимого. • Следует отказаться от разогрева продуктов питания, содержащих кислоту, из-за образования ржавчины. • Никогда не оставляйте детей без присмотра вблизи плиты и горячей кухонной посуды. • Эта сковорода подходит также для непосредственной подачи блюд на стол. Не забудьте при этом подложить под нее подставку для горячего или деревянную дощечку.

• ① Металл покрывается ржавчиной вследствие воздействия влаги. Поэтому следите, пожалуйста, за тем, чтобы сковорода хранилась в сухом месте!

Предупреждение:

• Ручки нагреваются – возможны ожоги. Обязательно используйте прихватки!

• Не перегревайте жир! Сковорода нагревается очень быстро и требует вашего внимания. Жир может воспламениться, поэтому никогда не оставляйте сковороду без присмотра! Горящий жир следует тушить не водой, а одеялом или соответствующим огнетушителем!

Рекламации:

Исключаются рекламации по повреждениям вследствие ненадлежащего использования, в частности несоблюдения инструкции по использованию. Изменение цвета, ржавчина и царапины не являются дефектом. В случае подачи рекламации обращайтесь по указанному адресу сервисного центра, не забыв при этом сообщить артикульный номер товара.

BG

Инструкции за употреба Железен тиган

Чугунът е естествен и устойчив материал, много износоустойчив и бързо загряващ се. Получавате оптимални резултати при приготвянето на храна, като естественият, натурален вкус на ястието се запазва.

Железните тигани са специални тигани, които обаче изискват и специално отношение - поради това е важно **да прочетете внимателно и да съхраните тези инструкции за употреба!**

Преди първата употреба

• ① Евентуално образувалата се повърхностна ръжда не е опасна и може да се отстрани лесно с малко фина домакинска тел или гъба. ② Поради производствено-технически причини на тигана може да има евентуално леки драскотини. Те не са обезпокоителни и след обгарянето и последващата употреба вече няма да се виждат.

• Отстранете антикорозионната защита (защитен слой) с почистващ препарат и гореща вода и подсушете добре.

• Железните тигани **трябва** да се обгорят: За обгарянето сложете обилно в тигана мазнина с висока точка на горене (краве масло или кокосово масло). След това добавете по цялото дъно нарязани на около 2 cm дебелина сурови картофи или обелки от картофи и ги посолете обилно. След това пържете при висока температура и разбърквайте многократно, докато дъното на тигана започне да потъмнява. След това изхвърлете остатъците от картофите и почистете добре тигана с кухненска хартия.

Предупреждения: Трябва да се използва **само** мазнина с висока точка на горене. В противен случай мазнината може да се възпламени и има опасност от пожар! Обгарянето трябва да се наблюдава. Не оставайте без наблюдение тигана по време на обгарянето. По време на обгарянето може да се образува дим. Поради това обгарянето трябва да се извършва **само** в проветряеми помещения. При образуване на дим проветрете **незабавно**!

Почистване

• Не почиствайте железния тиган след обгарянето с почистващ препарат или в съдомиялната машина.

• След употреба почиствайте само с кухненска хартия, така че върху повърхността да остава винаги слой от мазнина.

• Отстранявайте силни замърсявания с гореща вода и гъба или едра сол, подсушавайте добре. Накрая винаги избършете с напоена в олио за готвене кухненска хартия, така че на повърхността да се образува тънък маслен слой.

Моля съблюдавайте:

• ③ По време на употреба тиганът променя цвета си и става постепенно все по-тъмен. Получава се естествено покритие със собствен „противозалепващ ефект", който повишава ефективността при готвене. Така от честата употреба тиганът става все по-тъмен и по-ефективен! • Подходящ е за всички типове печки и за открит огън. • Не използвайте в микровълнова печка. • По принцип използвайте котлон или котлонна плоча, чиито размери съответстват на размерите на дъното на тигана. Котлонът или котлонната плоча не трябва да бъдат нито много големи (тъй като се разхищава енергия), нито много малки (тъй като дъното на тигана се загрява неравномерно и може да се деформира - което не е предмет на гаранционни претенции!). • Поставете тигана в средата на котлона и внимавайте за равномерно загряване! • При индукционни котлони може да се появи шум, който е предизвикан от електромагнитните свойства на източника на топлина и съда за готвене. Това не е причина за безпокойство. • За да се предотврати надраскване на стъклокерамичния котлон, не плъзгайте напред-назад тигана по плота. Не нагрявайте съда за готвене празен. • Избягвайте загряването на съдържащи киселини хранителни продукти поради образуване на ръжда. • Никога не оставяйте деца без надзор в близост до готварска печка и горещи съдове за готвене. • Този тиган е подходящ за директно сервиране на храната. Моля не забравяйте да поставите върху масата подложка или дървена дъска под тигана. • ① Желязото ръждясва, когато е мокро. Поради това моля внимавайте за съхранение на тигана на сухо място!

Предупреждение:

• Дръжката на тигана става гореща, така че има опасност от изгаряне. Задължително използвайте готварски ръкавици!

• Не прегрявайте мазнината! Тиганът се загрява много бързо и изисква Вашето внимание. Мазнината може да се възпламени, поради това никога не оставяйте без надзор тигана! Не гасете горяща мазнина с вода, а с одеяло или с подходящ пожарогасител!

Рекламации:

Изключени от рекламация са повреди, възникнали поради неправилна употреба, особено при неспазване на инструкциите за употреба. Изменението на цвета, ръждата и надраскванията не са повреди. В случай на рекламация се обърнете към указания адрес на сервиза, като посочите номера на артикула.

PL

Instrukcja użytkowania patelni żelaznej

Żelazo to naturalny i trwały materiał, który jest bardzo odporny na zadrapania i szybko się nagrzewa. Gwarantuje optymalne efekty pieczenia oraz pozwala zachować naturalny i nieprzekłamany smak potraw. Patelnie żelazne to szczególne patelnie, które wymagają również szczególnego traktowania, dlatego tak ważne jest, by **dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją użytkowania i zachować ją do późniejszego wglądu!**

Przed pierwszym użyciem

• ① W razie potrzeby powstały ewentualnie rdzawy osad należy usunąć wełną stalową lub gąbką do szorowania. ② Z powodów technologicznych na patelni mogą być widoczne lekkie zarysowania. Nie mają one znaczenia a po wygrzaniu i w trakcie dalszego użytkowania znikną.

• Zmyć ochronę przeciwkorozyjną (powłokę ochronną) płynem do mycia i gorącą wodą a następnie dobrze osuszyć.

• Patelnie żelazne **wymagają** wygrzania: W tym celu umieścić na patelni sporą ilość tłuszczu do smażenia **w wysokiej temperaturze** (masła klarowanego lub tłuszczu kokosowego). Następnie na całej powierzchni ułożyć surowe ziemniaki pokrojone na talarki o grubości ok. 2 cm i sowicie posolić. Smażyć na dużym ogniu wielokrotnie przewracając, aż dno patelni zacznie się robić ciemne. Resztki wyrzucić do śmieci a patelnię starannie wytrzeć papierowym ręcznikiem.

Ostrzeżenie: Wolno używać **wyłącznie** tłuszczu do smażenia w wysokiej temperaturze. W przeciwnym razie tłuszcz może się zapalić, co grozi pożarem! Wygrzewanie musi odbywać się pod stałym nadzorem. Podczas wygrzewania nie wolno zostawiać patelni bez nadzoru. W trakcie wygrzewania może powstawać dym. Z tego powodu wygrzewanie wolno przeprowadzać **wyłącznie** w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. W przypadku powstania dymu **natychmiast** przewietrzyć pomieszczenie!

Czyszczenie

• Patelnię żelazną po wygrzaniu pod żadnym pozorem nie myć płynem do mycia lub w zmywarce.

• Po użyciu patelnię wycierać jedynie papierowym ręcznikiem, aby na powierzchni pozostawała zawsze cienka warstwa tłuszczu lub oleju.

• Silne zabrudzenia rozmiękczyć gorącą wodą i usunąć miękką gąbką lub wyczyścić grubą solą i dobrze wysuszyć. Na zakończenie natrzeć patelnię papierowym ręcznikiem nasączonym olejem jadalnym tak, by na powierzchni znów powstała cienka warstwa oleju.

Prosimy przestrzegać następujących zasad:

• ③ Podczas użytkowania patelnia zmienia kolor i staje się stopniowo coraz ciemniejsza. Dzięki temu powstaje naturalna powłoka zapobiegająca przywieraniu i mająca pozytywny wpływ na właściwości smażenia. Podczas użytkowania patelnia staje się coraz ciemniejsza i tym samym lepsza! • Patelnia jest przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek, także do smażenia na otwartym ogniu. • Nie używać w kuchence mikrofalowej. • Należy używać płyty grzewczej lub palnika, którego rozmiar odpowiada wymiarom dna patelni. Płyta grzewcza lub palnik nie powinny być zbyt duże (marnuje się przez to energię) a także nie za zimne (powoduje to nierównomierne nagrzewanie dna patelni i grozi jej wypaczeniem - utrata gwarancji!). • Patelnię ustawić na środku pola grzewczego tak, by nagrzewała się równomiernie!

• W przypadku płyty indukcyjnej mogą występować odgłosy, który są spowodowane elektromagnetycznymi właściwościami źródła prądu i naczynia kuchennego. Nie jest to powód do niepokoju.

• Aby zapobiec zarysowaniom na płycie ceramicznej, nie należy suwać na niej patelnią. • Nie nagrzewać pustych naczyń kuchennych. • Należy zrezygnować z rozgrzewania na niej produktów spożywczych zawierających kwasy, gdyż powodują one korozję. • Nie nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu kuchenki i gorących naczyń kuchennych. • Patelnia nadaje się również do bezpośredniego serwowania potraw na talerze. Proszę nie zapomnieć o podłożeniu w takim przypadku podkładki pod garnek lub drewnianej deski. • ① Żelazo rdzewieje, gdy jest wilgotne. Z tego powodu patelnię należy przechowywać w suchym miejscu!

Wskazówka ostrzegawcza

• Uchwyty ulegają nagrzaniu i grożą poparzeniem. Koniecznie używać łapek kuchennych!

• Nie przegrzewać tłuszczu! Patelnia bardzo szybko się nagrzewa i wymaga uwagi. Ponieważ tłuszcz może się zapalić, nigdy nie wolno zostawiać patelni bez nadzoru! Palącego się tłuszczu nie gasić wodą, lecz kocem lub odpowiednią gaśnicą!

Reklamacje

Reklamacja nie obejmuje uszkodzeń powstałych wskutek nieprawidłowego użytkowania, w szczególności nieprzestrzegania instrukcji użytkowania. Przebarwienia, rdza i zarysowania nie stanowią wad produktu. Chcąc złożyć reklamację prosimy o zgłoszenie się do serwisu podając numer katalogowy produktu.