



## GB: CARE & USE INSTRUCTIONS

### PREPARATION TO USE

1. Wash thoroughly in soapy water. Rinse and dry with paper towel.
2. Lightly coat griddle pan with oil and place on a low heat for 5-10'
3. Remove from heat, allow to cool and then wipe with a paper towel. You are now ready to use.

### USE

1. Cast iron distributes the heat evenly and quickly therefore lower heat settings will be required.
2. Do not overheat or leave an empty pan on a heat source/ in an oven.
3. Do not use sharp utensils.
4. Never overfill your cookware. Do not fill more than two thirds when boiling water and when frying use only enough oil to cover the base.

### CLEANING & STORAGE

1. Wash in hot soapy water, dry with a paper towel.
2. Do not place in dishwasher
3. Never use abrasive cleaners
4. Do not immerse cookware in water for long periods and never place hot cookware directly into cold water.
5. Before storing we recommend you coat the inside of the utensil with a light coating of cooking oil using a paper towel.
6. Store in a warm, dry place.
7. Rust is a sign of improper use or inadequate seasoning or may result from cooking acid foods. If this occurs then re-oil.
8. Examine cookware regularly and re-tighten handles where necessary.

**WARNING: OVEN GLOVES ARE REQUIRED FOR THE SAFE HANDLING OF THIS COOKWARE.**

## F: MODE D'EMPLOI ET CONSEILS D'ENTRETIEN

### PREPARATION

1. Laver soigneusement à l'eau savonneuse. Rincer et sécher avec une serviette en papier.
2. Huiler légèrement la galettière et la placer à feu doux pendant 5 à 10 min.
3. Retirer du feu, laisser refroidir, puis essuyer avec une serviette en papier. La galettière est maintenant prête à l'emploi.

### UTILISATION

1. La fonte répartit la chaleur uniformément et rapidement et permet donc de travailler à feu plus doux.
2. Ne pas surchauffer ni laisser une poêle vide sur la source de chaleur ou au four.
3. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants.
4. Ne jamais trop remplir cet ustensile de cuisine. Ne pas remplir à plus des deux tiers pour faire bouillir de l'eau. Pour la friture, utiliser juste assez d'huile pour couvrir le fond.

### NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. Laver dans l'eau savonneuse chaude, essuyer avec une serviette en papier.
2. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs.
4. Ne pas plonger cet ustensile de cuisine dans l'eau pendant de longues périodes et ne jamais mettre un ustensile de cuisine chaud directement dans l'eau froide.
5. Avant de ranger l'ustensile, nous recommandons d'en enduire le fond d'une légère couche d'huile de cuisson au moyen d'une serviette en papier.
6. Ranger dans un endroit tiède et sec.

7. La présence de rouille est le signe d'une utilisation inappropriée ou d'un cuottage inadéquat ou peut provenir de la cuisson d'aliments acides. Si cela se produit, re-huiler la poêle.

8. Examiner régulièrement l'ustensile de cuisine et resserrer les poignées si nécessaire.

**AVERTISSEMENT : PORTER DES GANTS DE FOUR POUR MANIPULER CET USTENSILE DE CUISINE EN TOUTE SECURITE.**

## D: PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

### VOR DEM GEBRAUCH

1. Gründlich in Seifenwasser waschen. Danach sämtliche Seifenrückstände mit klarem Wasser entfernen und zum Trocknen ein Küchentuch verwenden.
2. Die Grillpfanne leicht mit Öl benetzen und 5 bis 10 Minuten lang bei niedriger Hitze auf den Herd stellen.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen und danach mit einem Küchentuch auswischen. Ihre Pfanne ist nun gebrauchsbereit.

### VERWENDUNG

1. Gusseisen ist ein Material, das eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung ermöglicht. Zum Kochen ist deshalb eine niedrigere Temperatureinstellung erforderlich.
2. Die Pfanne nicht überhitzen, und eine leere Pfanne nicht auf dem Herd oder im Ofen lassen.
3. Keine scharfen Gegenstände verwenden.
4. Ihr Kochgeschirr niemals überfüllen. Beim Wasserkochen höchstens zwei Drittel mit Wasser bedecken und beim Braten nur so viel Öl verwenden, dass der gesamte Boden bedeckt ist.

### REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG

1. In heißem Seifenwasser waschen und mit einem Küchentuch trocknen.
2. Nicht in die Geschirrspülmaschine stellen.
3. Niemals Scheuermittel verwenden.
4. Kochgeschirr nicht über längere Zeit in Wasser eingetaucht lassen oder in heißem Zustand direkt in kaltes Wasser stellen.
5. Vor der Aufbewahrung sollte die Innenfläche mit etwas Speiseöl benetzt werden. Dazu ein Küchentuch verwenden.
6. An einem warmen, trockenen Ort aufbewahren.
7. Rost weist gewöhnlich auf einen unsachgemäßen Gebrauch oder nicht geeignete Gewürze hin. Aber auch durch das Garen säurehaltiger Lebensmittel kann Rost entstehen.
8. Das Kochgeschirr regelmäßig überprüfen und die Griffe bei Bedarf festziehen.

**ACHTUNG: FÜR EINEN SICHEREN UMGANG MIT DIESEM KOCHGESCHIRR SIND TOPFHANDSCHUHE ERFORDERLICH.**

## NL: ONDERHOUD & GEBRUIKSAANWIJZINGEN

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was grondig in zeepwater. Spoel af en droog af met huishoudpapier.
2. Doe een beetje olie in de pan en plaats op het vuur voor ongeveer 5 à 10 min.
3. Verwijder van de hittebron, laat de pan afkoelen en droog ze af met

huishoudpapier. U kan de pan nu gebruiken.

### GEBRUIK

1. Gietijzer verdeelt de warmte gelijkmatig en vlug, daarvoor is het aangegeven een lagere temperatuur te gebruiken.
2. Verhit de pan niet of laat ze niet leeg op de warmerbron of in de oven staan.
3. Gebruik geen scherpe voorwerpen.
4. Vul nooit je kookgerei. Vul de pan nooit meer dan 2/3 wanneer je water kookt. Bij het bakken, gebruik enkel voldoende olie om de bodem te bedekken.

### ONDERHOUD & OPBERGING

1. Spoel met heet zeepwater. Droog af met huishoudpapier.
2. Niet in de vaatwasser plaatsen.
3. Gebruik nooit schuurmiddelen.
4. Dompel het kookgerei nooit voor lange tijd onder en plaats nooit heet kookgerei in koud water.
5. Alvorens de pan op te bergen raden wij aan de binnenkant lichtjes in te oliën met huishoudpapier.
6. Berg de pan op in een warme, droge plaats.
7. Roest is een teken van verkeerd gebruik. Het kan ook optreden na het koken van zuurhoudend voedsel. Wanneer dit optreedt, de pan opnieuw inoliën.
8. Onderzoek het kookgerei regelmatig en herbevestig de handvatten, wanneer nodig.

**WAARSCHUWING :OVENHANDSCHOENEN ZIJN AANBEVOLEN VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DIT KOOKGEREI.**

## E: INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y USO

### PREPARACIÓN PARA USAR

1. Lavar minuciosamente en agua con jabón. Aclarar y secar con una hoja de papel de cocina.
2. Cubrir ligeramente la plancha de la sartén con aceite y colocarla sobre un fuego bajo durante 5-10 min.
3. Retirar del fuego, dejar que se enfríe y pasar una hoja de papel de cocina. Ahora está lista para usar.

### USO

1. El molde de hierro distribuye el calor rápida y uniformemente, por eso es necesario ajustar el fuego a una intensidad baja.
2. No sobrecalentar o dejar una sartén vacía sobre una fuente de calor o en el horno.
3. No utilice utensilios afilados.
4. No llenar excesivamente los utensilios de cocina. No llenar más de dos tercios cuando hierva agua y usar solo aceite suficiente para cubrir la base cuando fría alimentos.

### LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Lavar en agua jabonosa caliente, secar con una hoja de papel de cocina.
2. No lavar en el lavavajillas
3. Nunca utilizar limpiadores abrasivos
4. No dejar los utensilios de cocina en remojo durante largo tiempo y no ponerlos en contacto directamente con agua fría cuando aún están calientes.
5. Antes de guardar le recomendamos que cubra el interior del utensilio con una capa fina de aceite de cocina usando una hoja de papel.
6. Guardar en un lugar templado y seco.
7. La aparición de óxido indica un sazonado inadecuado o puede ser el resultado de cocinar comidas ácidas. Si esto sucede vuelva a aplicar aceite.
8. Revisar los utensilios de cocina frecuentemente y apretar las asas si es necesario.

**ADVERTENCIA : ES NECESARIO USAR MANOPLAS PROTECTORAS PARA MANIPULAR CON SEGURIDAD ESTOS UTENSILIOS DE COCINA.**

## I: ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

### PREPARAZIONE ALL'USO

1. Lavare accuratamente la teglia in acqua saponata. Risciacquare e asciugare con un tovagliolo di carta.
2. Riscaldare leggermente la teglia con olio, mettendolo su un fornello a fuoco basso per circa 5-10 minuti.
3. Quindi, rimuovere la teglia dal fornello, lasciandola raffreddare e quindi ripulire la superficie con un tovagliolo di carta. La teglia è ora pronta per l'uso.

### MODALITÀ D'USO

1. La ghisa consente una distribuzione rapida e uniforme del calore, permettendo di ridurre la quantità di calore necessaria per la cottura.
2. Evitare di far surriscaldare la teglia, o di lasciare la teglia vuota sulla fonte di calore o nel forno.
3. Non utilizzare utensili affiliati sulla teglia.
4. Evitare di riempire troppo la teglia. Riempire al massimo per due terzi quando si effettua la bollitura d'acqua e, durante le frittiture, utilizzare una quantità d'olio sufficiente a ricoprire leggermente il fondo della teglia.

### PULITURA E CONSERVAZIONE

1. Lavare in acqua calda saponata e asciugare con un tovagliolo di carta.
2. Non lavare le teglie nella lavastoviglie.
3. Non pulire la teglia con detersivi abrasivi.
4. Non immergere la teglia in acqua per lunghi periodi di tempo e non posizionarla mai direttamente in acqua fredda.
5. Prima di conservare la teglia, si raccomanda di cospargere la superficie interna con un leggero strato di olio da cucina, utilizzando un tovagliolo di carta.
6. Conservare la teglia in un posto caldo e asciutto.
7. La presenza di ruggine sulla teglia è indice di un uso non corretto, dell'utilizzo di condimenti inadeguati, o può essere il risultato di operazioni di cottura con alimenti ad elevato tenore di acidità. In presenza di tale fenomeno, sarà necessario effettuare una nuova lubrificazione della teglia.
8. Ispezionare la teglia con regolarità, stringendo nuovamente i manici, ove necessario.

**ATTENZIONE: PER LA SICURA MANIPOLAZIONE DELLA TEGLIA, È NECESSARIO UTILIZZARE GUANTI DA FORNO**

## P: INSTRUÇÕES DE CUIDADO E UTILIZAÇÃO

### PREPARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO

1. Lavar a fundo em água com sabão. Passar por água e secar com toalhetes.
2. Untar suavemente o grelhador com óleo e colocar em lume brando por 5-10 min.
3. Retirar do calor, deixar arrefecer e, em seguida, limpar com um toalhete. Está pronto a usar.

### UTILIZAÇÃO

1. O ferro fundido distribui o calor de forma homogénea e rápida e, por isso, requer preparações de baixo calor.
2. Não sobreaquecer nem deixar o grelhador vazio na fonte de calor ou no forno.
3. Não utilizar utensilios afiados.

4. Nunca encher demasiado o utensílio. Não encher mais de dois terços quando ferver água e, quando fritar, utilize apenas óleo suficiente para cobrir a base.

### LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

1. Lavar em água com sabão e secar com toalhetes.
2. Não colocar no lava-louça
3. Nunca utilizar produtos de limpeza abrasivos.
4. Não imergir este utensílio por longos períodos de tempo e nunca colocar este utensílio quente directamente em água fria.
5. Antes de arrumar, recomenda-se que o interior do utensílio seja untado com uma leve camada de óleo de cozinha usando um toalhete.
6. Guardar em lugar quente e seco.
7. O aparecimento de ferrugem é sinal de utilização imprópria ou secagem inadequada e pode também ser resultado de cozinhados com alimentos ácidos. Se isto acontecer, voltar a untar com óleo.
8. Examinar este utensílio regularmente e voltar a apertar as asas onde for necessário.

**AVISO: SÃO NECESSÁRIAS PEGAS DE FORNO PARA UM MANUSEAMENTO SEGURO DESTES UTENSÍLIOS DE COZINHA.**

## GR: ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΠΡΟΤΥΠΩΜΑΤΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Πλύνετε καλά με νερό και σαπούνι. Ξπλύνετε και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας.
2. Καλύψτε την επιφάνεια του τηγανιού με λίγο λάδι και αφήστε το σε χαμηλή φωτιά για 5-10 λεπτά.
3. Κατέβαστε το από τη φωτιά, αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας. Το τηγάνι είναι πλέον έτοιμο για χρήση.

### ΧΡΗΣΗ

1. Ο χυτοσίδηρος κατανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα και γρήγορα και συντηγός δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε υψηλές θερμοκρασίες.
2. Μην υπερθερμαίνετε και μην αφήσετε το τηγάνι άδειο πάνω στην πηγή θερμότητας ή στο φούρο.
3. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία κουζίνας.
4. Μην γεμίζετε υπερβολικά τα σκεύη μαγειρέματος. Όταν βράζετε νερό, μην γεμίζετε το τηγάνι περισσότερο από τα δύο τρίτα του και όταν τηγανίζετε, χρησιμοποιείτε μόνο όσο λάδι χρειάζεται για να καλυφθεί η βάση του.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΧΡΕΥΣΗ

1. Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας.
2. Μην το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων
3. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά καθαριστικά
4. Μη μουλιάσετε τα μαγειρικά σκεύη σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα και μην τα τοποθετείτε ποτέ απευθείας σε κρύο νερό όταν είναι ακόμη ζεστά.
5. Πριν αποθηκεύσετε το σκεύος, σας συνιστούμε να καλύψετε το εσωτερικό του με λίγο μαγειρικό λάδι χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.
6. Αποθηκεύστε το σε ζεστό και ξηρό μέρος.
7. Η σκουριά αποτελεί ένδειξη κακής χρήσης ή ανεπαρκούς φροντίδας του σκεύους ώστε να μην καλλιά η λόγω μαγειρέματος τροφών που περιέχουν οξέα. Στην περίπτωση αυτή, αλείψτε το ξανά με λάδι.
8. Ελέγχετε τα μαγειρικά σκεύη τακτικά και σφίγγετε ξανά τις λαβές όταν χρειάζεται.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΣΦΑΛΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΑΝΤΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ.**

## DK: PLEJE- & BRUGSANVISNING

### FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Vask grundigt med sæbevand. Skyl af og tør med køkkenrulle.
2. Smør bradepanden med et let lag olie, og sæt den ind på lav varme i 5-10 min.
3. Tag bradepanden ud, lad den køle af, og tør den derefter af med køkkenrulle. Den er nu klar til brug.

### ANVENDELSE

1. Støbejern fordeler varmen jævnt og hurtigt, så der kræves lavere varmegrader.
2. Bradepanden må ikke overophedes, og en tom bradepand må ikke efterlades på varmekilden eller i ovnen.
3. Der må ikke anvendes skarpe redskaber.
4. Bradepanden må aldrig overfyldes. Må ikke fyldes mere end 2/3 op, når der koges vand, og når der steges, må der kun anvendes olie til at dække bunden.

### RENGØRING & OPBEVARING

1. Vask i varmt sæbevand, tør med køkkenrulle.
2. Må ikke sættes i opvaskemaskinen
3. Der må aldrig anvendes slibende rengøringsmidler.
4. Må ikke nedskænses i vand i længere tid, og læg aldrig varme køkkenting direkte i koldt vand.
5. For opbevaring anbefaler vi, at indersiden smøres med et let lag madlavningsolie med et tykke køkkenrulle.
6. Opbevares varmt og tørt.
7. Rust er tegn for forkert brug eller uopsigtsmæssig krydring, eller det kan være forårsaget af tilberedning af syreholdige fødevarer. Hvis dette sker, skal bradepanden smøres med olie igen.
8. Undersøg jævnligt panden og strøm håndtag, om nødvendigt.

**ADVARSEL: DER SKAL ANVENDES OVNHANDSKER VED HÅNDBTERING AF DENNE BRADEPANDE.**

## FIN: HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET

### ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Pese huolellisesti vedellä ja pesuaineella. Huuhtele ja kuivaa talouspaperilla.
2. Sivele pannuun keyvesti öljyä ja asetale miedolle lämmölle 5-10 minuutiksi.
3. Ota pannu pois lämmöstä, anna sen jäähtyä ja pyyhi sitten talouspaperilla. Pannu on nyt valmiina käyttöön.

### KÄYTTÖ

1. Valurauta jakaa lämmön tasaisesti ja nopeasti, siksi alhaisempi lämpötila riittää.
2. Älä kuumenna liikaa tai jätä tyhjää pannua levyille tai uuniin.
3. Älä käytä teräviä keittävälineitä.
4. Älä yllitä paistinpannu. Nestettä keittäessä älä täytä pannua enemäpää kuin kaksi kolmasosaa, ja paistaessasi öljyssä käytä öljyä vain sen verran, että pohja peittyä.

### PUHDISTUS JA SÄILITYS

1. Pese kuumaalla pesuainevedellä, kuivaa talouspaperilla.
2. Älä pese astianpesukoneesta
3. Älä käytä hankaavia puhdistusvälineitä
4. Älä pidä pannua pitkiä aikoja veteen upotettuna, äläkä koskaan laita kuumaa pannua suoraan kylmään veteen.
5. Ennen säilytykseen laittamista suosittelemme sivelemään pannun sisäpinnan keyvesti ruokaöljyllä.
6. Säilytä kuivassa ja lämpimässä paikassa.
7. Ruoste kertoo vääränlaisesta käytöstä tai riittämättömästä kuivattamisesta, tai se voi johtua happamista ruoka-aineista. Jos ruostumista ilmenee, öljyä pannu uudelleen.

8. Tutki pannu säännöllisesti ja kiristä kädensijat, kun tarpeen.

***VAROITUS:** PAISTINPANNUN TURVALLISEEN KÄSITTELYYN TARVITAAN PATAKINTAITA.*

## SL: NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE IN UPORABO

**PRIPRAVA ZA UPORABO**

1. Posodo najprej dobro operite v milnici. Sperite in obrišite s papirnato brisačo.
2. Rahlno naoljite pekač in posodo postavite na najmanjše segrevanje za 5-10 min.
3. Umaknite z vira toplote, pustite, da se ohladi, in obrišite s papirnato brisačo. Posoda je pripravljena za uporabo.

**UPORABA**

1. Vročina se po lito železu enakomerno in hitro razširi, zato nastavite najmanjše segrevanje.
2. Posode ne pregrevajte; prazne posode ne pustite na viru toplote oziroma v peči.
3. Ne uporabljajte ostrih kuhinjskih pripomočkov.
4. Posode ni dovoljeno prenapolniti. Ko želite zavreti vodo, napolnite le dve tretjini posode; za cvrtje, posodo napolnite le toliko, da z oljem prekrijete osnovno ploskev.

**ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE**

1. Operite v vroči milnici in obrišite s papirnato brisačo.
2. Ni primerno za pranje v pomivalnem stroju.
3. Ni dovoljeno uporabljati jedkih čistil.
4. Posode ne pustite stati v vodi; še vroče posode ni dovoljeno namočiti v mrzlo vodo.
5. Preden posodo shranite, je dobro, da notranjost s papirnato brisačo rahlo namažete z jedlinim oljem.
6. Posodo hranite na topleni in suhem mestu.
7. Rja je posledica nepravilne uporabe oziroma nezadostnega podmazovanja; rja se lahko pojavi tudi po pripravi kislih jedi. Če opazite rjo, posodo ponovno naoljite.
8. Posodo redno pregledujte in po potrebi privijte ročaje.

***OPOZORILO : ZA VARNO DELO S KUHINJSKO POSODO UPORABA-LJAJTE KUHARSKO ROKAVICE.***

## SK: POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A POUŽIVANIE

**PRIPRAVA NA POUŽITIE**

1. Dôkladne umyte v mydlovej vode. Opláchnite a vysušite papierovou utierkou.
2. Panvicu na lievance potrite jemne olejom a 5 - 10 min ohrievajte pri nízkej intenzite.
3. Panvicu odložte z horáka, nechajte ochladnúť a utrite papierovou utierkou. Teraz ste pripravený na jej použitie.

**POUŽITIE**

1. Latina rozdeľuje teplo rovnomerne a rýchlo, preto treba voliť nižšie stupne ohrevu.
2. Panvicu neprehrievajte a nenechávajte ju prázdnu na tepelnom zdroji ani v rúre.
3. Nepoužívajte ostré kuchynské náčinje.
4. Čierny kuchynský riad nikdy neprehliajte. Pri varení vody neplňte viac ako do dvoch tretín a pri smažení nalejte iba toľko oleja, aby bolo dno zakryté.

**ČISTENIE A UCHOVÁVANIE**

1. Umyvajte v horúcej mydlovej vode, vyutierajte papierovou utierkou.
2. Neumyvajte v umývačke riadu.
3. Nikdy nepoužívajte drsné praskové čistiace prostriedky
4. Čierny riad neponárajte do vody na dlhší čas a nikdy nedávajte čierny riad priamo do studenej vody.
5. Pred uložením odporúčame pretrieť vnútro jemnou vrstvou oleja na varenie pomocou papierovej utierky.
6. Uchovávajte na teplom, suchom mieste.
7. Hrádza je znakom chýbného použitia alebo nevhodného uschovávania. Môže ju spôsobovať aj varenie kyslých jedál. Ak sa hrádza objaví, opätovne panvicu naolejujte.
8. Pravidelne kontrolujte čierny riad a podľa potreby zatiahnite rukoväte.

***POZOR: NA BEZPEČNÚ MANIPULÁCIU S TÝMTO ČIERNYM RIADOM SU POTREBNÉ KUCHYNSKE RUKAVICE.***

## CZ: POKYNY PRO POUŽITÍ A ÚDRŽBU

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

1. Pánev důkladně umyjte v saponátové vodě. Opláchněte a osušte papírovou utěrkou.
2. Potřete ji trochou oleje a mírně zahřejte na 5 - 10 min.
3. Vypněte plotnu, pánev nechte vychladnout a vyřete ji papírovou utěrkou. Nyní je připravena k použití.

**POUŽITÍ**

1. Litina rozvádí teplo rychle a rovnoměrně, a proto tato pánev umožňuje smažení při nižších teplotách.
2. Nenechte pánev přehřát. Prázdnou pánev nikdy nenechávejte na zapnuté plotně či v troubě.
3. Nedotýkejte se pánve ostrými kuchyňskými potřebami.
4. Nepřehliňte pánev. Vodou ji plňte maximálně do dvou třetin, při smažení stáčej olejem pokryt dno.

**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

1. Pánev umyjte v horké saponátové vodě a vysoušejte papírovou utěrkou.
2. Nemýjte ji v myčce nádobí.
3. Nikdy nepoužívejte brusné čistící prostředky.
4. Nenechte pánev dlouho namočenou ve vodě. Rozpálenou pánev nikdy neponožujte do studené vody.
5. Před uložením doporučujeme vytrít vnitřek pánve papírovou utěrkou namočenou v oleji.
6. Skládejte na teplém a suchém místě.
7. Rezivení je známkou nesprávného nebo nedostatečného vysoušení nebo může být způsobeno vařením kyselých jídel. Objevte-li stopy rzi, vyřete pánev olejem.
8. Pravidelně kontrolujte stav pánve. Pokud se uvolní rukojeti, utáhněte je

***DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ: PRO BEZPEČNOU MANIPULACI S PÁNVÍ VŽDY POUŽÍVEJTE KVALITNÍ CHNAPKY.***

## HU: KARBANTARTÁS ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

**ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATRA**

1. Alaposan tisztítsa meg szappanos vízzel. Öblítse le majd törölje szárazra papír törölkendővel.
2. A serpenyőn vékonyan kenje be olajjal, és alacsony lángra tegye 5-10 percre.
3. Vegye le a lángról, hagyja lehűlni, majd törölje le papirkendővel. A serpenyő készen áll a használatra.
.

**HASZNÁLAT**

1. Az öntöttvas a hőt gyorsan és egyenletesen vezeti, ezért alacsony

hőbeállításokat használjon.

2. Ne melegítse túl és ne hagyja üresen az edényt a forró tűzhelyen.
3. Ne használjon éles eszközöket.
4. Soha ne töltse szüntülj az edényt. Forró vízzel soha ne töltsé a két-harmadánál tovább. Sütéshez csak annyi olajat tegyen bele, mely az alját ellepi.

**TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS**

1. Alaposan tisztítsa meg forró szappanos vízzel. Törölje szárazra papír törölkendővel.
2. Ne tegye mosogatógépbbe.
3. Ne használjon karcoló súrolószereket.
4. Ne áztassa az edényt hosszú időre vízbe, és a forró edényt soha ne tegye azonnal hideg vízbe.
5. Törölés előtt az edény belső oldalának vékony réteggel való olajozása ajánlott, melyet papirkendővel vihet fel.
6. Törölja meleg, száraz helyen.
7. A rozsdá a hélytelen használat jele vagy helytelen fűszertárolás, mely a savas ételkek főzésétől származhat. Amennyiben ez előfordul, ismét olajozza meg.
8. Az edényt vizsgálja rendszeresen, és állítsa szorosra a fűlelt, ahol szükséges.

***FIGYELMEZTETÉS : SÜTŐKÉSZTYŰK HASZNÁLATA AJÁNLOTT A TERMEK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ.***

## PL: INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

**PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA**

1. Umyć dokładnie wodą z płynem do mycia naczyń. Oplukać i osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Lekko zwilżyć patelnię olejem i postawić na małym ogniu na 5-10 min.
3. Następnie zdjąć patelnię z kucharki, zaczekać, aż ostygnie i wytrzeć ręcznikiem papierowym. Patelnia jest gotowa do użycia.

**UŻYTKOWANIE**

1. Żelazo szybko i równomiernie rozprowadza ciepło, dzięki czemu wymagana jest niższa temperatura podgrzewania.
2. Nie należy przegrzewać ani zostawiać pustej patelni na ogniu lub w piekarniku.
3. Nie używać ostrych przyborów kuchennych.
4. Nie należy przepelniać naczyń kuchennych. Gotując wodę nie należy napelniać naczyń powyżej dwóch trzecich objętości, a przy smażeniu wystarczy jedynie pokryć olejem dno naczynia.

**CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE**

1. Umyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Nie wkładać do zmywarki do naczyń.
3. Nigdy nie stosować ściereczek ściernych.
4. Nie zanurzać naczyń kuchennych w wodzie na dłuższy czas i nigdy nie mieszczać gorących naczyń bezpośrednio w zimnej wodzie.
5. Przed przechowaniem zalecamy pokryć wnetrż naczynia cienką warstwą oleju spożywczego za pomocą ręcznika papierowego.
6. Przechowywać w ciepłym, suchym miejscu.
7. Rdza jest znakiem niewłaściwego użytkowania lub przechowywnia, lub może być wynikiem działania produktów spożywczych. Jeśli wystąpi, należy ponownie nasmarować naczynie olejem.
8. Należy regularnie sprawdzać naczynia kuchenne i w razie potrzeby dokrecać uchwyty.

***OSTRZEŻENIE! DO BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA TEGO NACZY-NIA WYMAGANE SĄ RĘKAWICE KUCHENNE.***

## EE: HOOLDUS- JA KASUTUSJUHISED

**ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS**

1. Peske kuma põhjalikult seebises vees. Loputage ja kuivatage paberkäterätiga.
2. Määrige ümmargust malmpanni veidi õliga ja asetage see 5–10 minutiks madalal kuumusel pliidile.
3. Eemaldage pliidilt, laske jahtuda ja seejärel pühkige paberkäterätiga.
Nüüd on pann kasutusvalmis.

**KASUTAMINE**

1. Malm jaotab soojust ühtlaselt ja kiiresti, seetõttu tuleb reguleerida temperatuur madalamaks.
2. Arge kuumutage panni üle ega jätke tühja panni kuumale pliidiplaadile või ahju.
3. Arge kasutage teravaid köögiristu.
4. Arge täitke toiduvalmistusnõusid üle. Vee keetmisel ärge täitke üle kahe kolmandiku ja praadimisel kasutage sellist õikogust, et põhi on kaetud.

**PUHASTAMINE JA HOIDMINE**

1. Peske kuumas seebise veega, kuivatage paberkäterätiga.
2. Arge asetage nõudepesumasinasse.
3. Arge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
4. Arge jätke kööginõusid kauaks vette ligunema ja ärge asetage kuumi nõusid kohe kuumale vette.
5. Enne hoiukohta panemist soovitame katta kööginõu sisemus paberkäteräti abil õhukese toiduliiki kihiga.
6. Hoidke soojas ja kuivas kohas.
7. Rooste annab märku valest kasutamisest või maitsestamisest, aga võib tekkida ka happeliste roogade valmistamise tõttu. Kui nii juhtub, siis õlitage uuesti.
8. Kontrollige kööginõud regulaarselt ja vajaduse korral pingutage uuesti käepidemeid.

***HOIATUS! SELLE KÖÖGINÕU OHUTUKS KÄSITSEMISEKS ON TARVIS PAJAKINDAID.***

## LT: PRIEŽIŪROS IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

**PARUOŠIMAS NAUDOTI**

1. Gerai nuplaukite muilinu vandeniui. Išskalaukite ir nusauskinkite popierine šluoste.
2. Sutepkite keptuvę nedideliu kiekiu aliejaus ir 5–10 min. palaikykite ant mazos ugnies.
3. Patraukite keptuve nuv rykięls, leiskite atvęsti ir nuvalykite popierine šluoste. Dabar keptuvę paruošta naudoti.

**NAUDOJIMAS**

1. Ketus įkaitis tolygiai ir greitai, todėl naudojant keptuvę reikės mažesnės temperatūros.
2. Neperkaitinkite keptuvę ir nepalikite jos tuščios ant viryklės ar orkaitėje.
3. Nenaudokite aštrių įrankių.
4. Niekada neperpildykite virtuvės indų. Virdami vandens pilkite ne daugiau kaip 2/3 indo talpos. Kepdami aliejaus pilkite tik tiek, kiek reikia padengti keptuvės dugniui.

**VALYMAS IR LAIKYMAS**

1. Nuplaukite diržtu muilinu vandeniui, nusauskinkite popierine šluoste.
2. Nedėkite į indaplovę.
3. Nenaudokite abrazyvinį valiklių.
4. Nemerkite indų į vandenį ilgiamiam laikui, niekada nemerkite įkaitusių indų į šaltą vandenį.
5. Jei ilgiau nenaudosite, patarlima popierine šluoste ištrinti indo vidų nedideliu kiekiu maistinio aliejaus.

6. Laikykite šiltoje, sausroje vietoje.

7. Rūdys atsiranda dėl netinkamo naudojimo, netinkamų prieskonių arba gaminant atriukus patiekalus. Jei taip atsitiko, sutepkite aliejumi.
8. Reguliariai apžiūrėkite virtuvės reikmenis, ir, jei reikia, priveržkite rankenėles.

***[SPĖJIMAS: NAUDOKITE ŠIUOS VIRTUVĖS REIKMENIS SAUGIAI – DĖVĖKITE SPECIALIAS KARŠČIUI ATSPARIAS PIRSTINES.***

## LV: KOPŠANAS & LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

**SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI**

1. Pliņibā nomazgājiet pannu ziepainā ūdenī. Noskalojiet un nožāvējiet to ar papīra dvieļi.
2. Viegli pārkāļjiet pannu ar eļļu un novietojiet uz plīts ar nelielu karstumu aptuveni 5–10 min.
3. Nopemiet no plīts, atļaujiet tai atdzist un tad noslaukiet ar papīra dvieļi. Tagad panna ir gatava izmantošanai.

**LIETOŠANA**

1. Čuguns vienmērīgi un ātri izplata karstumu, tāpēc uz plīts vajadzēs mazāku karstumu.
2. Nepārkarsējiet vai neatstājiet tukšu pannu uz siltuma avota vai krāsnī.
3. Nelietojiet asus piederumus.
4. Nekad virtuves piederumus nepārpildiet. Neiepildiet vairāk nekā divas trešdaļas, kad vāriet ūdeni un kad cepiet, izmantojiet tikai tik daudz eļļas, lai pārkārtu pannas pamati.

**TĪRĪŠANA & UZGLABĀŠANA**

1. Mazgājiet karstā ziepainā ūdenī, nožāvējiet ar papīra dvieļi.
2. Nelieciet pannu trauku mazgājamā mašīnā.
3. Nekad nelietojiet abrazīvus tīrītājus.
4. Negremdējiet virtuvē traukus ūdenī uz ilgu laiku un nekad nelieciet karstus virtuves traukus tūlīt aukstā ūdenī.
5. Pirms uzglabāšanas mēs iesakām jums pārkārt pannas iekšpusi ar vieglu uzglabāšanas mēs iesakām jums pārkārt pannas iekšpusi ar vieglu uzglabājiet siltā, sausa vietā.
7. Rūsā ir nepareizas lietošanas vai neatbilstošas žāvēšanas rezultāts, vai var rasties no skābu ēdiena gatavošanas. Ja tas notiek, tad pannu ieeļojiet atkārtoti.
8. Nie uzbaidiet pannu regulāri un savelciet rokturi, kur nepieciešams.

***BRĪDINĀJUMS : ŠO VIRTUVES TRAUKU DROŠAI LIETOŠANAI IR NEPIECĪSAMI VIRTUVES CIMDI.***

## EE: HOOLDUS- JA KASUTUSJUHISED

**ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS**

1. Peske panni põhjalikult seebises vees. Loputage ja kuivatage paberkäterätiga.
2. Määrige ümmargust malmpanni veidi õliga ja asetage see 5–10 minutiks madalal kuumusel pliidile.
3. Eemaldage pliidilt, laske jahtuda ja seejärel pühkige paberkäterätiga.
Nüüd on pann kasutusvalmis.

**KASUTAMINE**

1. Malm jaotab soojust ühtlaselt ja kiiresti, seetõttu tuleb reguleerida temperatuur madalamaks.
2. Arge kuumutage panni üle ega jätke tühja panni kuumale pliidiplaadile või ahju.
3. Arge kasutage teravaid köögiristu.
4. Arge täitke toiduvalmistusnõusid üle. Vee keetmisel ärge täitke üle kahe kolmandiku ja praadimisel kasutage sellist õikogust, et põhi on kaetud.

**PUHASTAMINE JA HOIDMINE**

1. Peske kuma seebise veega, kuivatage paberkäterätiga.
2. Arge asetage nõudepesumasinasse.
3. Arge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid
4. Arge jätke kööginõusid kauaks vette ligunema ja ärge asetage kuumi nõusid kohe kuumale vette.
5. Enne hoiukohta panemist soovitame katta kööginõu sisemus paberkäteräti abil õhukese toiduliiki kihiga.
6. Hoidke soojas ja kuivas kohas.
7. Rooste annab märku valest kasutamisest või maitsestamisest, aga võib tekkida ka happeliste roogade valmistamise tõttu. Kui nii juhtub, siis õlitage uuesti.
8. Kontrollige kööginõud regulaarselt ja vajaduse korral pingutage uuesti käepidemeid.

***HOIATUS! SELLE KÖÖGINÕU OHUTUKS KÄSITSEMISEKS ON TARVIS PAJAKINDAID.***

## RU: ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ПРИМЕНЕНИЮ

**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

1. Тщательно вымойте сковороду водой с мылом. Ополосните и вытрите бумажным полотенцем.
2. Слегка смажьте сковороду растительным маслом и поставьте на 5-10 мин на слабый нагрев.
3. Снимите сковороду с огня, дайте ей остыть и протрите бумажным полотенцем. Теперь сковорода готова к использованию.

**ПОЛЬЗОВАНИЕ SKОВОРОДОЙ**

1. Чугун равномерно и быстро распределяет тепло, поэтому не следует ставить сковороду на сильный нагрев.
2. Не перегревайте сковороду и не оставляйте пустую сковороду на включённой плите или в духовке.
3. Не пользуйтесь острыми предметами для того, чтобы снять блюдо или помешать его на сковороде.
4. Не кладите на сковороду слишком много продуктов. Наливайте воду не более чем на 2/3 высоты сковороды, а при жарке наливайте масло так, чтобы оно только покрыло дно.

**МЫТЬЁ И ХРАНЕНИЕ**

1. Мойте сковороду горячей водой с мылом и вытирайте бумажным полотенцем.
2. Не ставьте сковороду в посудомоечную машину.
3. Не применяйте абразивных моющих средств.
4. Не оставляйте сковороду надолго в воде и никогда не ставьте горячую сковороду под холодную воду.
5. Перед тем, как поместить сковороду на хранение, мы рекомендуем смазать её внутреннюю поверхность небольшим количеством любого кулинарного жира, воспользовавшись для этого бумажной салфеткой.
6. Хранить сковороду следует в тёмном сухом месте.
7. Появление ржавчины — признак неправильного обращения со сковородой, приготовления в ней соусов или продуктов, содержащих много кислоты. В этом случае сковороду следует промыть и заново смазать маслом.
8. Регулярно осматривайте сковороду и, если нужно, подтягивайте болты, которыми прикреплена ручка.

***ВНИМАНИЕ: В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ SKОВОРОДОЙ НАДЕВАЙТЕ КУХОННУЮ ВЕРЕЖКУ ИЛИ ДЕРЖИТЕ В РУКЕ ПРИХВАТКУ.***