



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

CAST IRON PAN/DUTCH OVEN/WOK MINI-PANCAKE PAN

- **RCIP-W30R**
- **RCIP-I24S**
- **RCIP-W25S**
- **RCP-6QTH**
- **RCP-8QTH**
- **RCP-12QTH**
- **RCCP-D22C**
- **RCWK-D32C**



Deutsch	3
English	4
Polski	5
Česky	6
Français	7
Italiano	8
Español	9

PRODUKTNAME	GUSSPFANNE	GRILLPFANNE	GUSSEISEN GRILLTOPF	POFFERTJES PFANNE	GUSSEISEN WOK
PRODUCT NAME	CAST IRON PAN	GRILL CAST IRON PAN	CAST IRON DUTCH OVEN	MINI-PANCAKE PAN	CAST IRON WOK
NAZWA PRODUKTU	PATELNA ŻELIWNĄ	PATELNA ŻELIWNĄ GRILLOWĄ	KOCIOŁEK ŻELIWNY	PATELNA DO NALESNIKÓW	WOK ŻELIWNY
NÁZEV VÝROBKU	LITINOVÁ PÁNEV	LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV	LITINOVÝ KOTLÍK	PÁNEV NA LÍVANEČKY	LITINOVÁ PÁNEV WOK
NOM DU PRODUIT	PÔELE EN FONTE	POËLE À GRILLER	COCOTTE EN FONTE	POËLE POUR MINI-PANCAKES	WOK EN FONTE
NOME DEL PRODOTTO	PADELLA IN GHISA	BISTECCHIERA	FORNO OLANDESE IN GHISA	PADELLA PER MINI PANCAKE	WOK IN GHISA
NOMBRE DEL PRODUCTO	SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO	SARTÉN DE PARRILLA	HORNO HOLANDES DE HIERRO FUNDIDO	SARTEN PARA MINI PANCAKES	WOK DE HIERRO FUNDIDO
MODELL					
PRODUCT MODEL					
MODEL PRODUKTU					
MODEL VÝROBKU	RCIP-W30R	RCIP-I24S RCIP-W25S	RCPP-6QTH RCPP-8QTH RCPP-12QTH	RCCP-D22C	RCWK-D32C
MODÈLE					
MODELLO					
MODELO					
HERSTELLER	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.				
MANUFACTURER					
PRODUCENT					
VÝROBCE					
FABRICANT	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU				
PRODUTTORE					
FABRICANTE					
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS					
MANUFACTURER ADDRESS	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU				
ADRES PRODUCENTA					
ADRESA VÝROBCE					
ADRESSE DU FABRICANT					
INDIRIZZO DEL PRODUTTORE					
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE					

TECHNISCHE DETAILS

Beschreibung des Parameters	Parameterwert		
Produktname	Gusspfanne	Grillpfanne	
Modell	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Maße [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Gewicht [kg]	2,45	1,74	2,05
Produktname	Gusseisen Grilltopf		
Modell	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Maße (ohne Griff und Deckel) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Inhalt [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Gewicht [kg]	8	9	12
Produktname	Poffertjes Pfanne		Gusseisen Wok
Modell	RCCP-D22C		RCWK-D32C
Maße [mm]	220x25		Φ320x110
Gewicht [kg]	1,5		5

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE



Vor Gebrauch ist die Anleitung zwingend zu lesen.



Achtung! Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

1. NUTZUNGSSICHERHEIT

- ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Nichtbeachtung der Anweisungen und Anleitungen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- a) Beschädigtes Produkt niemals verwenden.
- b) Dieses Produkt ist nicht für den Einsatz in einer Mikrowelle vorgesehen.
- c) Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- d) Produkt nicht ohne Inhalt erhitzen.
- e) Es wird empfohlen, Handschuhe beim Gebrauch des Produkts zu tragen, die Griffe können heiß sein.
- f) Besondere Vorsicht wahren. Einige Teile können heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Beim Anheben des Deckels kann während und unmittelbar nach dem Kochen heißer Dampf aus dem Behälter entweichen.
- g) Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt über der Wärmequelle liegen.

- DENKEN SIE DARAN!** Kinder und Andere zu schützen, wenn Sie das Produkt verwenden.

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

Gusseisenpfannen/-töpfe sind Produkte, die für die Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt sind. **Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, haftet der Anwender.**

2.1. VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

Vor Gebrauch alle Transportschutzelemente entfernen. Waschen Sie die Setelemente vor und nach dem ersten Gebrauch. Zur Reinigung des Gerätes dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für die Reinigung von Lebensmittelkontaktflächen bestimmt sind.

2.2. NUTZUNG

- Das Wasser im Behälter nicht kochen, da sonst die Schutzschicht abgewaschen wird und das Produkt korrodieren kann.
- Vermeiden Sie saure Gerichte, z.B. aus Tomaten. Die Säure kann die Schutzschicht des Behälters beschädigen.
- Das Produkt hat keine Antihafbeschichtung und einige Lebensmittel können daran haften bleiben. Es wird empfohlen, eine kleine Menge Öl oder Butter in den Behälter zu geben, damit das Essen nicht an der Oberfläche des Behälters klebt.
- Zum Mischen wird empfohlen, Küchenutensilien zu verwenden, die für den Lebensmittelbereich bestimmt sind und keine Kratzer verursachen.
- Stellen Sie den kalten Behälter nicht auf die Wärmequelle (z.B. sofort nach der Entnahme aus dem Kühlschrank – warten Sie genügend Zeit, bis die Temperatur des Behälters die Raumtemperatur erreicht hat) und geben Sie keine kalten Speisen in den heißen Behälter. Dies kann zu Schäden führen, z.B. durch Bruch des Behälters.
- Beim Frittieren nicht mehr als 1/3 des Gesamtvolumens des Behälters mit Fett füllen.
- Wenn Sie den Kessel über Feuer benutzen, hängen Sie ihn an einen dreibeinigen Ständer.
- Wenn Korrosion im Behälter auftritt, entfernen Sie sie und reinigen Sie die Bereiche, in denen sie auftritt. Eine kleine Menge Pflanzenöl auf die trockene und saubere Fläche auftragen und einreiben.
- Es wird empfohlen, den Behälter zentral auf die Wärmequelle zu stellen. Wählen Sie die Größe der Wärmequelle entsprechend der Größe des Kessels (Achtung: Die Flamme darf nicht über den Rand des Behälters hinausragen).
- Es wird empfohlen, nicht die höchsten Temperaturen zum Kochen zu verwenden, um Anbrennungen zu vermeiden.
- Das Bewegen des Behälters über eine Glas – oder Keramikoberfläche usw. kann sie zerkratzen.

2.3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches Tuch.
- Niemals die Oberfläche kratzen oder schrubben, wenn der Inhalt des Behälters anbrennt. Warmes Wasser und Feinwaschmittel einfüllen und einweichen lassen, bis der angebrannte Inhalt weich wird.
- Der Behälter sollte regelmäßig durch Einfetten der Oberfläche mit Speiseöl gepflegt werden. Tragen Sie mehr Öl auf die trockene und gereinigte Oberfläche auf und erhitzen Sie den Behälter. Ein Teil des Öls wird von den Wänden des Behälters aufgenommen, wenn er sich erwärmt. Nach dem Abkühlen des Behälters überschüssiges Öl mit einem Papiertuch oder einem trockenen, weichen Tuch entfernen.
- Gusseiserne Behälter nicht mit einem Deckel bei der Aufbewahrung abdecken. Das Abdecken des Behälters kann zu Korrosion führen.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value		
Product name	Cast iron pan	Grill cast iron pan	
Model	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensions [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Weight [kg]	2,45	1,74	2,05
Product name	Cast iron Dutch Oven		
Model	RCPP-6QTH	RCPP-8QTH	RCPP-12QTH
Dimensions (without holder and cover) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Capacity [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Weight [kg]	8	9	12
Product name	Mini-Pancake Pan	Cast Iron Wok	
Model	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensions [mm]	220x25	Φ320x110	
Weight [kg]	1,5	5	

LEGEND



Read instructions before use.



Caution! Hot surface, risk of burns.

1. USAGE SAFETY

⚠ ATTENTION! Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in serious injury or even death.

- Never use a damaged product.
- The product is not intended for use in a microwave oven.
- The product is not suitable for washing in a dishwasher.
- Do not heat empty cookware.
- It is recommended to use gloves when handling hot cookware, the handles can be hot.
- Maintain the utmost care. Some elements may become hot – risk of burns. When lifting the lid during cooking and just after cooking, hot steam may escape from the cookware.
- Do not leave the cookware placed above the heat source unattended.

⚠ REMEMBER! Protect children and other bystanders while using the product.

2. USE GUIDELINES

Cast iron cookware are products intended for storing and processing food products.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device.

2.1. PREPARING FOR USE

Before use, remove all elements protecting against transport damage.

Before the first and after each use, wash the kit components. Use only mild detergents suitable for washing surfaces which come into contact with food to wash the device.

2.2. USE

- Do not boil water in the dish, it may cause the protective layer to be washed away and the product to corrode.
- Avoid preparing sour meals, e.g. made of tomatoes. The acid may damage the protective coating of the cookware.
- The product does not have a coating to prevent sticking, some foods may stick to it. It is recommended to add a small amount of oil or butter to the food to avoid sticking to the surface of the dish.
- For mixing, it is recommended to use kitchen utensils that are intended for food contact and do not cause scratching.
- Do not place cold cookware (e.g. immediately after being removed from the fridge – wait a sufficient amount of time for the temperature of the dish to equalize with the room temperature) on the heat source and do not put/pour cold food into the hot dish. It may cause damage, for example, bursting of the dish.
- In the case of deep-frying, do not fill the pan with fat over 1/3 of its total capacity.
- If you use the kettle on the bonfire, hang it on a three-legged stand.
- In the event of corrosion on the dish, remove it and clean it. Place a small amount of vegetable oil on the dry and cleaned place and rub it in.
- It is recommended to place the cookware centrally on the heat source. Select the size of the heat source to the size of the pot (Note: the flame must not extend beyond the base of the pot).
- It is recommended not to use the highest cooking temperatures to avoid burning.
- Sliding the pot along glass or ceramic surface may scratch the surface.

2.3. CLEANING AND MAINTENANCE

- Use a soft cloth for cleaning.
- In case of burning the contents of the cookware, never scrape or scrub the surface. Pour warm water and a mild cleansing agent, then allow to soak until the burnt content softens.
- Dishes should be periodically maintained by surface oil lubrication with food oil. Apply a larger amount of oil to the dry and cleaned surface, then heat the cookware. Part of the oil will be absorbed by the walls of the dish during heating. After cooling the dish, remove excess oil with a paper towel or a dry, soft cloth.
- Cast iron dishes should not be covered with a lid for storage. Covering the dish may cause corrosion.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru		
Nazwa produktu	Patelnia żeliwna	Patelnia żeliwna grillowa	
Model	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Wymiary [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Waga [kg]	2,45	1,74	2,05
Nazwa produktu	Kociołek żeliwny		
Model	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Wymiary (bez uchwytu i pokrywy) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Pojemność [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Waga [kg]	8	9	12
Nazwa produktu	Patelnia do naleśników	Wok żeliwny	
Model	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Wymiary [mm]	220x25	Φ320x110	
Waga [kg]	1,5	5	

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.



Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia.

1. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

⚠ UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

- Nigdy nie używać uszkodzonego produktu.
- Produkt nie jest przeznaczony do używania w kuchence mikrofalowej.
- Produkt nie jest dostosowany do mycia w zmywarce.
- Nie podgrzewać pustych naczyń.
- Zaleca się używać rękawic podczas przenoszenia gorących naczyń, uchwytów mogą być gorące.
- Zachować szczególną ostrożność. Niektóre elementy mogą się nagrzewać – ryzyko poparzenia. Podczas podnoszenia pokrywy w trakcie gotowania i tuż po gotowaniu z naczyń może wydobyć się gorąca para. Nie pozostawiać bez nadzoru naczyń umieszczonego nad źródłem ciepła.

⚠ PAMIĘTAJ! należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2. ZASADY UŻYTKOWANIA

Naczynia żeliwne są produktami przeznaczonymi do przechowywania oraz przetwarzania produktów spożywczych. **Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

2.1. PRZYGOTOWANIE DO PRACY

Przed użyciem należy usunąć wszystkie elementy zabezpieczające przed uszkodzeniem w transporcie.

Przed pierwszym oraz każdorazowo po każdym użyciu należy umyć elementy zestawu. Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.

2.2. UŻYTKOWANIE

- Nie gotować wody w naczyniu, może to spowodować zmycie się warstwy ochronnej i korodowanie produktu.
- Unikać przygotowywania kwaśnych potraw np. z pomidorów. Kwas może uszkodzić powłokę ochronną naczynia.
- Produkt nie posiada powłoki zapobiegającej przywieraniu, niektóre potrawy mogą się do niego przyklejać. Zaleca się dodać niewielką ilość oleju lub masła do potrawy, aby uniknąć przywierania potraw do powierzchni naczynia.
- Do mieszania zaleca się używać przeznaczonych do użytku z żywnością i niepowodujących zarysowań przyborów kuchennych.
- Nie kłaść zimnego naczynia (np. bezpośrednio po wyjściu z lodówki – należy odczekać odpowiednią ilość czasu aby temperatura naczynia zrównała się z temperaturą pomieszczenia) na źródło ciepła oraz nie wkładać/wlewać zimnej żywności do rozgrzanego naczynia. Może to spowodować uszkodzenie np. pęknięcie naczynia.
- W przypadku smażenia na głębokim oleju, nie wypełniać naczynia tłuszczem powyżej 1/3 całkowitej pojemności.
- W przypadku używania kociołka na ognisku, należy zawiesić go na trójnożnym stojaku.
- W przypadku, gdy na naczyniu pojawi się korozja, należy ją usunąć i wyczyścić miejsca jej wystąpienia. Na suche i oczyszczone miejsce zaaplikować niewielką ilość oleju roślinnego i wetrzeć go.
- Naczynia zaleca się ustawiać centralnie na źródle ciepła. Dobierać wielkość źródła ciepła do wielkości garnka (Uwaga: płomień nie może wychodzić poza obręb podstawy naczynia).
- Zaleca się nie używać najwyższych temperatur do gotowania w celu uniknięcia przypalenia.
- Przesuwanie naczynia po szklanej lub ceramicznej itp. powierzchni może spowodować jej zarysowanie.

2.3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.
- W przypadku przypalenia się zawartości naczynia nigdy nie wolno skrobać, szorować powierzchnię. Należy wlać ciepłą wodę i łagodny środek do czyszczenia, a następnie pozostawić do namoczenia do czasu, aż przypalona zawartość zmięknie.
- Naczynia należy okresowo konserwować za pomocą natłuszczenia powierzchni olejem spożywczym. Na suchą i oczyszczoną powierzchnię nanieść większą ilość oleju, następnie podgrzać naczynie. Część oleju zostanie wchłonięta przez ścianki naczynia podczas podgrzewania. Po wystudzeniu naczynia usunąć nadmiar oleju za pomocą ręcznika papierowego lub suchej, miękkiej ściereczki.
- Naczyń żeliwnych nie należy przykrywać pokrywką na czas przechowywania. Przykrycie naczynia może być przyczyną pojawienia się korozji.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru		
Název výrobku	Litínová pánev	Litínová grilovací pánev	
Model	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Rozměry [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Hmotnost [kg]	2,45	1,74	2,05
Název výrobku	Litinový kotlík		
Model	RCPP-6QTH	RCPP-8QTH	RCPP-12QTH
Rozměry (bez úchyty a pokličky) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Objem [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Hmotnost [kg]	8	9	12
Název výrobku	Pánev na lívanéčky	Litínová pánev wok	
Model	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Rozměry [mm]	220x25	Φ320x110	
Hmotnost [kg]	1,5	5	

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Před použitím si přečtěte návod k použití.

Upozornění! Horký povrch může způsobit popáleniny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

UPOZORNĚNÍ! Přečtěte si všechny bezpečnostní instrukce a další pokyny. Nedodržení návodu a výstrah může mít za následek těžký úraz nebo smrt.

- Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek.
- Výrobek není určen k použití v mikrovlnné troubě.
- Výrobek není určen k mytí v myčce na nádobí.
- Nezahřívajte prázdné nádoby.
- Při přenášení horké pánve doporučujeme používat rukavice, protože úchyty mohou být horké.
- Dbejte maximální opatrnosti. Některé součásti výrobku se mohou zahřívát – existuje riziko popálení. Při zvedání pokličky během vaření nebo bezprostředně po něm může z nádoby vycházet horká pára.
- Nenechávejte nádoby umístěné nad zdrojem tepla bez dohledu.

PAMATUJTE! Během používání výrobku chraňte děti a další přítomné osoby.

2. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Litínové nádoby je určeno ke skladování a tepelnému zpracování potravin.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití výrobku v rozporu s jeho určením nese uživatel.

2.1. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím odstraňte z výrobku všechny ochranné prvky proti poškození během přepravy.

Před prvním a vždy po každém použití umyjte všechny části výrobku. K čištění používejte pouze neagresivní čisticí prostředky určené k čištění ploch, které přicházejí do styku s potravinami.

2.2. POUŽITÍ

- V nádobí je zakázáno vařit vodu, neboť to může vést ke zničení ochranné vrstvy a korozi výrobku.
- Vyvarujte se přípravě kyselých jídel, např. z rajčat. Kyselina může poškodit ochrannou vrstvu používaného nádobí.
- Výrobek nemá nepřilnavou vrstvu, která by zabraňovala připalování, a některá jídla se tedy k němu mohou přichytávat. Z tohoto důvodu doporučujeme přidat do jídla malé množství oleje nebo másla, pak by se nic přichytávat nemělo.
- K míchání používejte kuchyňské náčiní, které je určeno ke kontaktu s potravinami a které nepovede k poškrábání nádobí.
- Nepokládejte studené nádoby na tepelný zdroj (např. ihned po vytažení z ledničky – počkejte dostatečně dlouhou dobu, než nádoby dosáhnou pokojové teploty) a nevkładejte studené potraviny do rozpaleného nádobí. Může to vést k jeho poškození, např. prasknutí.
- Pokud chcete smažit ve vysoké vrstvě oleje, nenaplňujte nádobu více než do 1/3 celkového objemu.
- Pokud kotlík používáte na otevřeném ohni, zavěste ho na trojnožku.
- Pokud se na nádobí objeví rez, odstraňte ji a vyčistěte místa, kde se objevila. Suché a vyčištěné místo ošetřete malým množstvím rostlinného oleje, který rozetřete po povrchu.
- Nádoby doporučujeme postavit na střed tepelného zdroje. Velikost tepelného zdroje zvolte podle velikosti hrnce (upozornění: plamen nesmí přesahovat přes okraj nádobí).
- Při přípravě jídla používejte rozumnou teplotu, aby nedocházelo k jeho připalování.
- Přesouvání nádobí po skleněné nebo keramické ploše může vést k jejímu poškrábání.

2.3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- K čištění používejte měkký hadřík.
- Pokud dojde k přichycení jídlu k nádobí, je zakázáno škrábat nebo drhnout jeho povrch. Nalijte do něj teplou vodu a neagresivní čisticí prostředek, nechejte připálené zbytky jídla odmočit, dokud nezměknou.
- Povrch nádobí pravidelně ošetřujte jedlým olejem. Na suchý a čistý povrch naneste větší množství oleje a následně nádobu zahřejte. Část oleje se během zahřívání vstřebá do povrchu stěn. Po jeho vychladnutí odstraňte přebytečné množství oleje papírovým ubrouskem nebo suchou měkkou utěrkou.
- Litínové nádoby během skladování nepřikrývejte pokličkou. Zakrytí nádobí může vést ke vzniku koroze.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description du paramètre	Valeur du paramètre		
Nom du produit	Poêle en fonte	Poêle à griller	
Modèle	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensions [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Poids [kg]	2,45	1,74	2,05
Nom du produit	Cocotte en fonte		
Modèle	RCPP-6QTH	RCPP-8QTH	RCPP-12QTH
Dimensions (sans poignée(s) et couvercle) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Contenance [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Poids [kg]	8	9	12
Nom du produit	Poêle pour mini-pancakes	Wok en fonte	
Modèle	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensions [mm]	220x25	Φ320x110	
Poids [kg]	1,5	5	

SYMBOLS



Respectez les consignes du manuel.

Attention! Surfaces chaudes. Risque de brûlures.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION! Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou la mort.

- N'utilisez jamais un produit endommagé.
- Le produit n'est pas conçu pour être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Le produit ne convient pas pour le lavage au lave-vaisselle.
- Ne chauffez pas le produit quand il est vide.
- Il est recommandé d'utiliser des gants lors de la manipulation de récipients chauds, les poignées peuvent être chaudes.
- Faites preuve d'une prudence particulière. Certains éléments peuvent devenir chauds – risque de brûlures. Lorsque vous soulevez le couvercle pendant la cuisson et juste après la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper du récipient.
- Ne laissez pas le récipient sans surveillance lorsqu'il se trouve sur une source de chaleur.

REMARQUE! Veuillez à ce que les enfants et les personnes qui n'utilisent pas l'appareil soient en sécurité pendant l'utilisation du produit.

2. CONDITIONS D'UTILISATION

Les poêles et cocottes en fonte sont des produits destinés au stockage et à la préparation d'aliments.

L'utilisateur porte l'entière responsabilité en cas de dommages attribuables à un usage inapproprié.

2.1. PRÉPARATION À L'UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les éléments de protection contre les dommages de transport. Avant la première utilisation et après celle-ci, lavez les composants du kit. Pour le nettoyage, n'utilisez que des détergents doux qui conviennent à l'entretien des surfaces entrant en contact avec les produits alimentaires.

2.2. UTILISATION

- Ne faites pas bouillir d'eau dans le récipient. Cela pourrait entraîner la dissolution de la couche protectrice et la corrosion du produit.
- Évitez de préparer des aliments acides comme des tomates dans le produit. Un taux d'acidité élevé peut endommager la couche protectrice du récipient.
- Le produit ne possède pas de revêtement antiadhésif, c'est pourquoi certains aliments peuvent coller. Il est recommandé d'ajouter une petite quantité d'huile ou de beurre pour éviter cela.
- Pour mélanger les aliments dans le récipient, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine qui ne rayent pas et sont destinés au contact avec les aliments.
- Ne placez pas le récipient sur une source de chaleur lorsqu'il est froid (p. ex.: immédiatement après l'avoir retiré du réfrigérateur – attendez que le récipient soit à la température de la pièce avant de le chauffer) et ne versez pas d'aliments froids dans le récipient lorsqu'il est chaud. Cela peut l'endommager, voire le casser.
- Pour la friture, ne remplissez pas plus du 1/3 de la cocotte d'huile.
- Lorsque vous utilisez la cocotte sur le feu, accrochez-la sur un support à trois pieds.
- En cas de corrosion sur le récipient, retirez-la et nettoyez les zones touchées. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la surface propre et sèche, puis frottez.
- Il est recommandé de placer le récipient au centre de la source de chaleur. Sélectionnez une source de chaleur dont la taille correspond à celle de la cocotte. (Attention: les flammes ne doivent pas dépasser la base de la cocotte).
- Il est recommandé de ne pas utiliser les températures de cuisson les plus élevées pour éviter que les aliments ne brûlent.
- Faire glisser la cocotte sur une surface en verre ou en céramique peut rayer cette dernière.



2.3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Utilisez un chiffon doux lors du nettoyage.
- Ne grattez et ne récuriez jamais la surface du récipient, même si des aliments ont brûlé dans celui-ci. Le cas échéant, versez de l'eau tiède et un nettoyant doux dans l'ustensile, puis laissez-le tremper jusqu'à ce que le contenu brûlé se retire aisément.
- La surface du récipient doit être traitée régulièrement avec de l'huile spéciale. Pour ce faire, appliquez une importante quantité d'huile sur la surface propre et sèche, puis chauffez le récipient. Une partie de l'huile sera absorbée par ses parois. Laissez refroidir le récipient, puis retirez l'excès d'huile avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.
- Les récipients en fonte ne doivent pas être fermés avec un couvercle pour le stockage. Cela peut causer leur corrosion.

DETTAGLI TECNICI

Parametri – Descrizione	Parametri – Valore		
Denominazione del prodotto	Padella in ghisa	Bistecchiera	
Modello	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensioni [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Peso [kg]	2,45	1,74	2,05
Denominazione del prodotto	Forno olandese in ghisa		
Modello	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-12QTH
Dimensioni (maniglia e coperchio esclusi) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Capacità [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Peso [kg]	8	9	12
Denominazione del prodotto	Padella per mini pancake	Wok in ghisa	
Modello	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensioni [mm]	220x25	Φ320x110	
Peso [kg]	1,5	5	

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

	Leggere attentamente le istruzioni.
	Attenzione! Superficie calda. Pericolo di ustione!

1. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

- ⚠ ATTENZIONE!** Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a gravi lesioni o addirittura al decesso.
- Non utilizzare mai il prodotto danneggiato.
 - Il prodotto non è destinato all'uso nel forno a microonde.
 - Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
 - Non scaldare il prodotto quando è vuoto.
 - Si raccomanda di utilizzare i guanti durante lo spostamento dei piatti caldi, le maniglie possono essere calde.
 - Prestare particolare attenzione. Alcuni elementi possono riscaldarsi – pericolo di ustione. Quando si solleva il coperchio durante la cottura e subito dopo la cottura, dal piatto può fuoriuscire il vapore caldo.
 - Non lasciare incustodito il prodotto posizionato sopra la fonte di calore.

⚠ AVVERTENZA! Quando si lavora con questo prodotto, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

2. CONDIZIONI D'USO

Le padelle in ghisa sono prodotti destinati allo stoccaggio e alla preparazione di prodotti alimentari.

L'utente è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

2.1. PREPARAZIONE AL FUNZIONAMENTO

Prima dell'uso, rimuovere tutti gli elementi di protezione contro il danneggiamento durante il trasporto. Prima del primo uso e dopo ogni uso lavare gli elementi del set. Utilizzare solo i detergenti delicati destinati alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.

2.2. UTILIZZO

- Non bollire acqua nel contenitore per non eliminare lo strato di protezione e non causare la corrosione del prodotto.
- Evitare di preparare nelle padelle pietanze acide, ad es. pomodori. L'acido può danneggiare lo strato di protezione del prodotto.
- Il prodotto non è dotato di un rivestimento antiaderente, alcune pietanze possono aderirvi. Si consiglia di aggiungere un po' di olio o burro alla pietanza per evitare che si attacchi alla superficie della padella.
- Per mescolare si consiglia l'impiego degli utensili da cucina destinati all'impiego con prodotti alimentari che non causano graffi.
- Non posizionare il contenitore freddo (ad es. direttamente dopo averlo estratto dal frigo – aspettare l'intervallo di tempo necessario per equilibrare la temperatura del piatto con la temperatura ambiente) sulla fonte di calore né mettere / versare alimenti freddi nel contenitore caldo. Questo potrebbe causare il danneggiamento, ad es. la rottura del contenitore.
- Qualora si frigga in olio, non riempire il piatto con il grasso oltre 1/3 della capacità totale.
- Qualora si usi la pentola sul fuoco, posizionarla sul supporto a tre piedi.
- Qualora nel contenitore sia presente la corrosione, rimuoverla e pulire i punti dove si è presentata. Applicare sul punto asciutto e pulito un lieve strato di olio vegetale e spalmarlo.
- Si consiglia di posizionare i piatti al centro della fonte di calore. Scegliere la fonte di calore adatta alla dimensione della pentola (Attenzione: la fiamma non può fuoriuscire oltre la zona della base del piatto).
- Non si consiglia di utilizzare le temperature più alte per la cottura al fine di evitare le bruciate.
- Spostare il contenitore sopra una superficie di vetro o di ceramica può causare graffi.



2.3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per la pulizia utilizzare un panno morbido.
- Quando il contenuto del contenitore viene bruciato, non graffiare né raschiare la superficie. Versare l'acqua calda e un detergente delicato e lasciarlo inumidito fino a quando il contenuto bruciato diventi morbido.
- Provvedere alla manutenzione periodica dei contenitori, ingrassando la loro superficie con olio da cucina. Mettere una maggiore quantità d'olio sulla superficie asciutta e pulita e riscaldare il piatto. Una parte dell'olio sarà assorbita dalle pareti del contenitore durante il riscaldamento. Dopo il raffreddamento del dispositivo, rimuovere la quantità eccessiva di olio utilizzando la carta assorbente o un panno morbido e secco.
- Non coprire le pentole in ghisa con un coperchio durante lo stoccaggio. Coprire il contenitore può causarne la corrosione.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor		
Nombre del producto	Sartén de hierro fundido	Sartén de parrilla	
Modelo	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensiones [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Peso [kg]	2,45	1,74	2,05
Nombre del producto	Horno holandés de hierro fundido		
Modelo	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-12QTH
Dimensiones (sin las asas y la tapa) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Capacidad [l/qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Peso [kg]	8	9	12
Nombre del producto	Sarten para mini pancakes	Wok de hierro fundido	
Modelo	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensiones [mm]	220x25	Φ320x110	
Peso [kg]	1,5	5	

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

	Respetar las instrucciones de uso.
	¡Atención! Superficie caliente. Peligro de quemaduras.

1. SEGURIDAD

- ⚠ ¡ATENCIÓN!** Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar lesiones graves o incluso la muerte.
- Nunca use un producto dañado.
 - El producto no está indicado para uso en el microondas.
 - El producto no está indicado para lavar en el lavavajillas.
 - Queda prohibido calentar cacerolas vacías.
 - Se recomienda usar guantes para transportar cacerolas calientes, ya que las asas pueden calentarse.
 - Mantenga especial cuidado. Algunos elementos pueden calentarse – peligro de quemadura. A la hora de mover la tapa durante y justo después de la cocción, de la cacerola puede desprenderse vapor caliente.
 - No deje la cacerola situada sobre la fuente de calor sin supervisión.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando usen este producto.

2. INSTRUCCIONES DE USO

Las cacerolas de hierro fundido son productos diseñados para guardar y procesar alimentos.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

2.1. PREPARACIÓN PARA LA PUESTA EN MARCHA

Antes del uso retire todos los elementos de protección contra los daños de transporte.

Antes del primero y después de cada uso friegue los elementos del conjunto. Utilizar únicamente detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

2.2. UTILIZACIÓN

- No hierva agua en la cacerola, ya que esto puede dañar la capa protectora y, en consecuencia, hacer que el producto se corra.
- Evite la preparación de comidas ácidas, p.ej. de tomates. El ácido puede dañar la capa protectora de la cacerola.
- El producto no dispone de capa antiaderente, por lo cual algunas comidas pueden quedar pegadas. Se recomienda añadir una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la comida, para evitar que se adhieran a la superficie de la cacerola.
- Para remover el contenido, se recomienda utilizar los utensilios de cocina destinados para contactar con alimentos y que no provoquen rayaduras.
- No coloque la cacerola fría (p.ej. directamente después de sacarla de la nevera – espere el tiempo necesario hasta que la temperatura de la cacerola iguale a la temperatura ambiente) sobre la fuente de calor ni introduzca/eche alimentos fríos en la cacerola caliente. Esto puede provocar daños, p.ej. rotura de la cacerola.
- Para freír, no llene el recipiente con grasa por encima de 1/3 de su capacidad.
- En caso de usar la cacerola sobre una hoguera, cuélguela de un trípode.
- En caso de observar corrosión, elimínela y limpie los lugares en los que esta ha aparecido. Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre el lugar limpio y seco y frótelo.
- Se recomienda colocar la cacerola centralmente sobre la fuente de calor. Seleccione el tamaño de la fuente de calor en función del tamaño de la cacerola (Atención: la llama no puede salirse fuera del perímetro de la base de la cacerola).
- Se recomienda evitar las temperaturas altas al cocinar, para evitar quemaduras.
- No mover la cacerola sobre superficies de vidrio o cerámica, etc., ya que esto podría rayarlas.

2.3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Por favor, utilice un paño suave para la limpieza.
- En el caso de la quemadura del contenido de la cacerola, queda prohibido rascar y restregar la superficie de la misma. Eche agua caliente y un detergente suave, a continuación deje la cacerola a remojar hasta que el contenido quemado se ablande.
- Las cacerolas deben conservarse periódicamente mediante el engrase de su superficie con aceite apto para consumo. Eche una cantidad de aceite considerable sobre la superficie seca y limpia, a continuación caliente la cacerola. Una parte del aceite quedará absorbido por las paredes de la cacerola durante el calentamiento. Una vez fría la cacerola, elimine el exceso de aceite con papel de cocina o un paño seco y suave.
- Las cacerolas de hierro fundido no deben taparse con la tapa durante el almacenamiento, ya que esto puede provocar su corrosión.





UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROŠÍM KONTAKTUJTE NA:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com