



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 | Kezelési útmutató
Brugsvejledning | Käyttöohje | Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning | Bruksanvisning | Instruções de utilização

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	4	PRODUKTNAME	GUSSPFANNE	GRILLPFANNE	GUSSEISEN GRILLTOPF CAST IRON DUTCH OVEN	POFFERTJES PFANNE	GUSSEISEN WOK
English	5	PRODUCT NAME	CAST IRON PAN	GRILL CAST IRON PAN	CAST IRON DUTCH OVEN	MINI-PANCAKE PAN	CAST IRON WOK
Polski	6	NAZWA PRODUKTU	PATELNI ŻELIWNA	PATELNI ŻELIWNA	KOCIOŁEK ŻELIWNY	PATELNI DO NALEŚNIKÓW	WOK ŻELIWNY
Česky	7	NÁZEV VÝROBKU	LITINOVÁ PÁNEV	LITINOVÁ GRILOVACÍ PÁNEV	LITINOVÝ KOTLÍK	PÁNEV NA LÍVANEČKY	LITINOVÁ PÁNEV WOK
Français	8	NOM DU PRODUIT	PÔELE EN FONTE	POËLE À GRILLER	COCOTTE EN FONTE	POËLE POUR MINI- PANCAKES	WOK EN FONTE
Italiano	9	NOME DEL PRODOTTO	PADELLA IN GHISA	BISTECCHIERA	FORNO OLANDESE IN GHISA	PADELLA PER MINI PANCAKE	WOK IN GHISA
Español	10	NOMBRE DEL PRODUCTO	SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO	SARTÉN DE PARRILLA	HORNO HOLANDÉS DE HIERRO FUNDIDO	SARTEN PARA MINI PANCAKES	WOK DE HIERRO FUNDIDO
Magyar	11	TERMÉKNÉV	ÖNTÖTTVAS SERPENYŐ	ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ	ÖNTÖTTVAS GRILLSERPENYŐ	PALACSINTASÜTŐ SERPENYŐ	ÖNTÖTTVAS WOK
Dansk	12	PRODUKTNAVN	STØBEJERN- PANDE	GRILLSTØBEJERN- PANDE	JERNKEDEL	STEGEPANDE TIL PANDEKAGER	STØBE- JERNSWOK
Suomi	13	TUOTTEEN NIMI	VALURAUTAI- NEN PAISTIN- PANNU	VALURAUTAINEN GRILLIPANNU	VALURAUTAPATA	LETTUPANNU	VALURAUTAI- NEN WOKKI- PANNU
Nederlands	14	PRODUCTNAAM	GIETIJZEREN PAN	GIETIJZEREN GRILLPAN	GIETIJZEREN KETEL	KOEKENPAN	GIETIJZEREN WOK
Norsk	15	PRODUKTNAVN	STØPEJERNSS- TEKEPANNE	STØPEJERNSSGRILL- PANNE	STØPEJERNSSGRYTE	PANNEKAKEPANNE	STØPEJERN- SWOK
Svenska	16	PRODUKTNAMN	STØPEJERNSS- STEKEPANNE	STØPEJERNSSGRILL- PANNE	STØPEJERNSSGRYTE	PANNEKAKEPANNE	STØPE- JERNSWOK
Português	17	NOME DO PRODUTO	FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO	FRIGIDEIRA DE GRELHAR DE FERRO FUNDIDO	CALDEIRÃO DE FERRO FUNDIDO	FRIGIDEIRA PARA CREPES	WOK DE FERRO FUNDIDO
		MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÉLE MODELLO MODELO					
		TERMÉKMODELL	RCIP-W30R	RCIP-I24S RCIP-W25S	RCPP-6QTH RCPP-8QTH RCPP-12QTH	RCCP-D22C	RCWK-D32C
		PRODUKTMODEL TUOTTEEN MALLI PRODUCTMODEL PRODUKTMODELL PRODUKTMODELL MODELO DO PRODUTO					
		HERSTELLER / ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER / MANUFACTURER ADDRESS PRODUCENT / ADRES PRODUCENTA VÝROBCE / ADRESA VÝROBCE FABRICANT / ADRESSE DU FABRICANT PRODUTTORE / INDIRIZZO DEL PRODUTTORE FABRICANTE / DIRECCIÓN DEL FABRICANTE GYÁRTÓ / GYÁRTÓ CÍME PRODUCENT / PRODUCENTENS ADRESSE VALMISTAJA / VALMISTAJAN OSOITE PRODUCENT / ADRES PRODUCENT PRODUSENT / PRODUSENTENS ADRESSE TILLVERKARE / TILLVERKARENS ADRESS PRODUTOR / ENDEREÇO DO PRODUTOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K. UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7 66-002 ZIELONA GÓRA ZIELONA GÓRA POLAND, EU				

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	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-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.

- Beschädigtes Produkt niemals verwenden.
- Dieses Produkt ist nicht für den Einsatz in einer Mikrowelle vorgesehen.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Produkt nicht ohne Inhalt erhitzen.
- Es wird empfohlen, Handschuhe beim Gebrauch des Produkts zu tragen, die Griffe können heiß sein.
- 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.
- 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	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-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	RCPP-6QTH	RCPP-8QTH	RCPP-12QTH
Wymiary (bez uchwyty 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, uchwyty mogą być gorące.
- Zachować szczególną ostrożność. Niektóre elementy mogą się nagrzewać – ryzyko poparzenia. Podczas podnoszenia pokrywy w trakcie gotowania i tuż po gotowaniu z naczynia może wydobyć się gorąca para. Nie pozostawiać bez nadzoru naczynia umieszczonego nad źródłem ciepła.

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

2. ZASADY UŻYTKOWANIA

Naczynia żelwne 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 wyjęciu z lodówki – należy odczekać odpowiednią ilość czasu aby temperatura naczynia zrównała się z temperaturą pomieszczenia) na źródle ciepła oraz nie wkładać/wlewać zimnej żywności do rozgrzanego naczynia. Może to spowodować uszkodzenie np. pęknięcie naczynia.
- W przypadku smażenia w 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: płomieni 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	Litínový 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 přenašení horké pánve doporučujeme používat rukavice, protože uchty mohou být horké.
- Dbejte maximální opatnosti. Některé součásti výrobku se mohou zahřívát – existuje riziko popálení. Při zvedání pokličky během vaření nebo bezprostředně po něm může z nádoby vycházet horká para.
- 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 použijte 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 korozí 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 použijte měkký hadřík.
- Pokud dojde k přichycení jídla 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 korozie.

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	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-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	

SYMBOLES

	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! Veillez 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 detersivi 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 ne' mettere / versare alimenti freddi nel contenitore caldo. Questo potrebbe causare il danneggiamento, ad es. la rottura del contenitore.
 - Qualora si friga 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 bruciature.
 - 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 ne' 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 antiadherente, 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 frótele.
- 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.

MÚSZAKI ADATOK

Paraméter leírása	Paraméter értéke		
Termék neve	Öntöttvas serpenyő	Öntöttvas grillserpenyő	
Modell	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Méreték [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Súly [kg]	2,45	1,74	2,05
Termék neve	Öntöttvas bogrács		
Modell	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-12QTH
Méreték (fogó és fedő nélkül) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Úrtartalom [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Súly [kg]	8	9	12
Produktname	Palacsintasütő serpenyő	Öntöttvas wok	
Modell	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Méreték [mm]	220x25	Φ320x110	
Súly [kg]	1,5	5	

SZIMBÓLUMMAGYARÁZAT



Használat előtt olvassa el a használati utasítást



Vigyázat! A forró felület égési sérülést okozhat.

1. A FELHASZNÁLÁS BIZTONSÁGA

⚠ VIGYÁZAT! Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és a teljes használati utasítást. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérüléseket vagy halálos balesetet okozhat.

- Soha ne használjon sérült terméket.
- A termék nem használható mikrohullámú sütőben.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Üresen tilos melegíteni az edényeket.
- A forró edény áthelyezéséhez ajánlott védőkesztyűt viselni (a fogantyúk felforrósodhatnak).
- Legyen különösen óvatos. Egyes részek felforrósodhatnak – égési sérülés veszélye léphet fel. Forró gőz szállhat ki az edényből a fedél felemelésekor főzés közben és közvetlenül utána.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a hőforrás fölé helyezett edényt.

⚠ NE FELEDJE! Ügyeljen a gyerekekre és más személyekre a termék használata során.

2. ÜZEMELTETÉS SZABÁLYAI

Az öntöttvas edények élelmiszerek tárolására és feldolgozására szolgáló termékek.

A felhasználó felelős a nem rendeltetésszerű használatból eredő bármilyen károkért

2.1. BEÜZEMELÉS ELŐTT

Használat előtt el kell távolítani minden olyan elemet, amely a készüléket védte szállítás közben. Az első használat előtt és minden használat után a készlet alkatrészeit el kell mosni. A készülék tisztításához csak enyhén tisztítószerrel szabad használni, amelyek élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására szolgálnak.

2.2. HASZNÁLAT

- Ne forraljon vizet a serpenyőben, mert lemoshatja a védőréteget és korrodálhatja a terméket.
- Kerülje a savas ételek, például a paradicsom készítését. A sav károsíthatja az edény védőbevonatát.
- A terméknek nincs tapadásmentes bevonata, egyes élelmiszerek rátapadhatnak. Javasoljuk, hogy adjon egy kevés olajat vagy vaját az ételhez, nehogy az étel hozzáragadjon a serpenyő felületéhez.
- A keveréshez célszerű élelmiszer minőségű, karcmentes konyhai eszközöket használni.
- Ne tegyen hideg edényt (pl. közvetlenül a hűtőszekrényből való kivétel után - várjon kellő ideig, hogy az edény hőmérséklete elérje a szobahőmérsékletet) hőforrásra, és ne tegyen/öntson hideg ételt a forró serpenyőbe. Ez károkat, például az edény szétrepedését okozhatja.
- Ha mély olajban süt, ne töltsen meg zsírral az edényt a teljes úrtartalom 1/3-ánál nagyobb mértékben.
- Ha a bográcsot tűzőn használja, akassza fel egy háromlábú állványra.
- Ha az edényen korrózió lép fel, távolítsa el, és tisztítsa meg azokat a helyeket, ahol ez előfordul. Vigyen fel kis mennyiségben növényi olajat a száraz és tiszta felületre, és dörzsölje be.
- Célszerű az edényeket a hőforrás közepén elhelyezni. Úgy kell kiválasztani a hőforrás méretét, hogy az illeszkedjen a lábas méretéhez (Figyelem: a láng ne lógjon túl az edény alján).
- Célszerű nem a legmagasabb főzési hőmérsékletet használni, így elkerülhető az odaégetés.
- Ha az edényt üveg, kerámia stb. felületeken tolja, az megkarcolhatja az adott felületet.

2.3. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztításhoz puha rongyot vagy szivacsot kell használni.
- Tilos kaparni vagy súrolni az edények felületét, ha abban valami odaégett. Tisztítószerez vízzel kell feltölteni a készüléket, majd megvárni, amíg az odaégett maradványok megpuhulnak.
- Az edényeket időnként karban kell tartani azért, hogy a felületüket étolajjal megkenjük. Vigyen fel olajat nagyobb mennyiségben a száraz és megtisztított felületre, majd melegítse fel az edényt. Az olaj egy részét a serpenyő falai felszívják melegítés közben. Miután az edény lehűlt, papírtörölvél vagy száraz, puha ruhával távolítsa el a felesleges olajat.
- Az öntöttvas edényeket tárolás közben ne takarja le fedővel. Az edény letakarása korróziót okozhat.

TEKNISKE DATA

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi		
Produktnavn	Støbejernspande	Grillstøbejernspande	
Model	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensioner[mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Vægt [kg]	2,45	1,74	2,05
Produktnavn	Jernkedel		
Model	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-12QTH
Dimensioner (uden håndtag og dæksel) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Indhold [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Vægt[kg]	8	9	12
Produktnavn	Stegepande til pandekager	Støbejernswok	
Model	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensioner[mm]	220x25	Φ320x110	
Vægt [kg]	1,5	5	

SYMBOLBESKRIVELSE



Læs betjeningsvejledningen inden brug.

OBS! Varm overflade kan forårsage forbrændinger!

1. BRUGSSIKKERHED

- ⚠️ OBS!** Læs alle sikkerhedsadvarsler og alle instruktioner. Manglende overholdelse af advarselne og instruktionerne kan resultere i alvorlig personskade eller død.
- a) Brug aldrig et beskadiget produkt.
 - b) Produktet er ikke beregnet til at blive brugt i en mikrobølgeovn.
 - c) Produktet er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen.
 - d) Opvarm ikke tomme gryder.
 - e) Det anbefales at bære handsker ved flytning af det varme produkt (håndtagene kan være varme).
 - f) Du skal være særlig forsigtig. Nogle dele kan blive varme - risiko for forbrændinger. Varm damp kan frigives fra kogegrejet, når låget løftes under tilberedning og umiddelbart efter tilberedning.
 - g) Efterlad ikke beholderen placeret over varmekilden uden opsyn.

⚠️ OBS! beskyt børn og andre mennesker under apparatets drift.

2. BRUGSBETINGELSER

Kogegrej i støbejern er et produkt beregnet til opbevaring og forarbejdning af fødevarer.

Brugeren er ansvarlig for enhver skade, der skyldes brug i modstrid med den tilsigtede anvendelse.

2.1. FORBEREDELSE TIL ARBEJDE

Fjern alle komponenter, der beskytter mod beskadigelse under transport og før brug. Sættets komponenter skal vaskes før den første og hver gang efter hver brug. Der må kun bruges milde rengøringsmidler til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med mad.

2.2. ANVENDELSE

- Kog ikke vand i gryden, da dette kan vaske det beskyttende lag af og korrodere produktet.
- Undgå at forberede sure fødevarer såsom tomater. Syre kan beskadige kogegrejets beskyttende belægning.
- Produktet har ikke en non-stick belægning, nogle fødevarer kan klæbe til grydens overflade. Det anbefales at tilføje en lille mængde olie eller smør til maden for at forhindre, at maden klæber til grydens overflade.
- Det anbefales at bruge køkkenredskaber til madblending, der ikke er ridsede.
- Sæt ikke et koldt fad ((f.eks. umiddelbart efter at det er taget ud af køleskabet - vent tilstrækkelig tid, indtil fadets temperatur når stuetemperatur) på varmekilden, og sæt/hæld ikke kold mad i et varmt fad. Dette kan forårsage skade, for eksempel sprængning af fadet.
- Når du steger i dyb olie, må du ikke fylde beholderen med fedt til mere end 1/3 af dens samlede indhold.
- Brugeren du kedlen på bål, hæng den på et trebenet stativ.
- Hvis der opstår korrosion på kogegrejet, skal du fjerne det og rengøre de steder, hvor det opstår. Påfør en lille mængde vegetabilisk olie på et tørt og rent sted og gnid det ind.
- Det anbefales at placere produktet centralt på en varmekilde. Vælg størrelsen af varmekilden til størrelsen af gryden (Bemærk: flammen må ikke række ud over bunden af gryden).
- Det anbefales ikke at bruge de højeste tilberedningstemperaturer for at undgå forbrændinger.
- Flytning af kogegrejet over glas eller keramiske overflader osv. kan ridsede overfladen.

2.3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Brug en blød klud til rengøring.
- Skrab eller skrub aldrig overfladen, hvis produktets indhold er brændt. Hæld varmt vand og et mildt rengøringsmiddel i, og lad det derefter trække, indtil det forbrændte indhold blødgøres.
- Opvasken bør periodisk vedligeholdes ved at smøre overfladen med madolie. Påfør mere olie på den tørre og rengjorte overflade, og opvarm derefter beholderen. Noget af olien vil blive absorberet af pandens vægge under opvarmningen. Efter at beholderen er kølet af, fjern overskydende olie med et køkkenrulle eller en tør, blød klud.
- Kogegrej i støbejern bør ikke dækkes med låg under opbevaring. Tildækning af gryden kan forårsage korrosion.

TEKNISKE TIEDOT

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo		
Tuotteen nimi	Valurautainen paistinpannu	Valurautainen grillipannu	
Malli	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Mitat [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Paino [kg]	2,45	1,74	2,05
Tuotteen nimi	Valurautapata		
Malli	RCP-6QTH	RCP-8QTH	RCP-12QTH
Mitat (ilman kahvaa ja kannta) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Tilavuus [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Paino [kg]	8	9	12
Tuotteen nimi	Lettupannu	Valurautainen wokkipannu	
Malli	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Mitat [mm]	220x25	Φ320x110	
Paino [kg]	1,5	5	

SYMBOLIEN SELITYKSET



Lue ohje ennen käyttöä.



Huomio! Kuuma pinta voi aiheuttaa palovammoja.

1. KÄYTTÖTURVALLISUUS

- ⚠️ HUOMIO!** Lue kaikki turvallisuutta koskevat varoitukset ja kaikki ohjeet. Varoitusten noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan.
- a) Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta.
 - b) Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
 - c) Tuote ei sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.
 - d) Älä kuumenna tyhjiä astioita.
 - e) Kuumien astioiden kantamiseen on suositeltavaa käyttää käsineitä, kahvat voivat olla kuumia.
 - f) Noudatettava erityistä varovaisuutta. Jotkut osat voivat olla erittäin kuumia - palovamman vaara. Kypsennyksen aikana ja heti sen jälkeen kannta nostettaessa astiasta voi päästä kuumaa höyryä.
 - g) Älä jätä lämmönlähteen päälle laitettua astiaa ilman valvontaa.

⚠️ MUUSTA! Lapset ja sivulliset henkilöt on suojattava laitteen käytön aikana.

2. KÄYTTÖSÄÄNNÖT

Valurautaiset astiat ovat elintarvikkeiden säilytykseen ja kypsennykseen tarkoitettu tuote.

Käyttäjällä on vastuu kaikista vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä.

2.1. KÄYTTÖÖN VALMISTELU

Poista ennen käyttöä kaikki osat, jotka suojaavat vaurioilta kuljetuksen aikana. Pese setin osat ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen puhdistamiseen saa käyttää vain mietoja pesuaineita, jotka on tarkoitettu elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistukseen.

2.2. KÄYTTÖ

- Älä keitä vettä astiassa, se voi huuhtoa pois suojakerroksen ja syövyttää tuotetta.
- Vältä happamien ruokien, kuten tomaattiruokien valmistamista. Happo voi vahingoittaa astian suojaavaa pintoja.
- Tuotteessa voi ole tarttumaton pintoja, jokin ruoat voivat tarttua siihen. On suositeltavaa lisätä ruokaan pieni määrä öljyä tai voita, jotta ruoka ei tartu kiinni astian pintaan.
- Sekoista varten on suositeltavaa käyttää elintarvikkeloppeita keittiövälineitä, jotka eivät naarmuta.
- Älä taita kylmää astiaa (esim. suoraan jääkaapista ottamisen jälkeen - odota "riittävä" aika, jotta astian lämpötila saavuttaa tilan lämpötilan) lämmönlähteen päälle äläkä laita/kaada kylmää elintarviketta kuumaan astiaan. Se voi aiheuttaa vaurion, esim. astian halkeamisen.
- Kun paistat syvässä öljyssä, älä täytä astiaa rasvalla enempää kuin 1/3 sen kokonaistilavuudesta.
- Kun käytät pataa nuotiotuella, ripusta se kolmijalkaiseen telineeseen.
- Jos keittoastiasa ilmenee korroosiota, poista se ja puhdista paikat, joissa sitä esiintyy. Levitä pieni määrä kasviöljyä kuivaan ja puhtaaseen paikkaan ja hiero sitä.
- On suositeltavaa sijoittaa astiat lämmönlähteen keskelle. Valitse lämmönlähteen koko kattilan koon mukaan (Huom.: liekki ei saa ulottua astian pohjan yläpuolelle).
- Ei ole suositeltavaa käyttää korkeimpia kypsennyslämpötiloja kiinnipalamisen välttämiseksi.
- Astian siirtäminen lasi-, keramiikka- yms. pinnoilla voi naarmuttaa niitä.



2.3. PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

- Käytä puhdistamiseen pehmeää puhdistusliinaa.
- Jos astian sisältö palaa kiinni, älä koskaan raaputa tai hankaa pintaa. Kaada lämmintä vettä ja mietoa pesuainetta ja jätä sen jälkeen liikoamaan, kunnes kiinnipalanut sisältö pehmenee.
- Astiat pitää huoltaa säännöllisesti voitelemalla pinta ruokaöljyllä. Levitä lisää öljyä kuivalle ja puhdistetulle pinnalle ja lämmitä sen jälkeen astiaa. Osa öljystä imeytyy astian seinämiin lämmittämisen aikana.
- Kun astia on jäähtynyt, poista ylimääräinen öljy talouspaperilla tai kuivalla, pehmeällä liinalla.
- Valurautaisia astioita ei saa peittää kannella säilytyksen aikana. Astian peittäminen voi aiheuttaa korroosiota.

TECHNISCHE GEGEVENS

Beschrijving parameter	Waarde parameter		
Naam product	Gietijzeren pan	Gietijzeren grillpan	
Model	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Afmetingen [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Gewicht [kg]	2,45	1,74	2,05
Naam product	Gietijzeren ketel		
Model	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Afmetingen (zonder handvaten en deksel) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Inhoud [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Gewicht [kg]	8	9	12
Naam product	Koekenpan	Gietijzeren wok	
Model	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Afmetingen [mm]	220x25	Φ320x110	
Gewicht [kg]	1,5	5	

OMSCHRIJVING VAN SYMBOLEN

	Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing
	Let op! Hete lucht kan voor verbranding zorgen.

1. VEILIGHEID BIJ GEBRUIK

- ⚠ LET OP!** Lees alle veiligheids waarschuwingen en alle instructies nauwkeurig. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen en instructies kunnen zware lichamelijke verwondingen of de dood tot gevolg hebben.
- Gebruik product nooit als deze beschadigd is.
 - Product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron
 - Product is niet geschikt voor de vaatwasser.
 - Verhit geen lege pannen.
 - Het wordt aanbevolen handschoenen te gebruiken bij het verplaatsen van pannen/bakpannen, de handvaten kunnen heet zijn.
 - Wees extra voorzichtig. Sommige elementen kunnen heet worden - verbrandingsrisico. Bij het optillen van de deksel tijdens of vlak na het koken kan hete stoom vrijkomen.
 - Laat keukengerei niet onbeheerd achter op een warmtebron.

⚠ LET OP! kinderen en andere omstanders dienen tijdens gebruik van het apparaat te worden beschermd.

2. GEBRUIKSVORWAARDEN

Gietijzeren keukengerei zijn bedoeld om voedingsmiddelen te bewaren en te bereiden.

Gebruiker is verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door niet-beoogd

2.1. VOORBEREIDING VOOR WERKING

Verwijder voor gebruik alle beschermende elementen die tijdens het vervoer zijn gebruikt. Reinig de onderdelen van de set voor eerste en na ieder volgende gebruik. Gebruik voor reiniging alleen milde reinigingsmiddelen bedoeld voor het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.

2.2. GEBRUIK

- Gebruik gerei niet om water te koken, dit kan de beschermingslaag beschadigen waardoor roest optreedt.
- Bereid geen zure voedingsmiddelen, bijv. tomaten. Zout kan de beschermingslaag van het gerei beschadigen.
- Product beschikt niet over een anti-aanbaklaag, sommige voedingsmiddelen kunnen hierdoor kleven. Het wordt aanbevolen een kleine hoeveelheid olie of boter toe te voegen om klevende voedingsmiddelen te voorkomen.
- Het wordt aanbevolen om voor het roeren keukengerei te gebruiken die geschikt is voor gebruik met voedingsmiddelen en geen krassen kan veroorzaken.
- Plaats geen koud keukengerei (bijv. direct nadat deze uit de koelkast is gehaald - wacht eerst voldoende lang zodat het gerei op kamertemperatuur is gekomen) op een warmtebron, een doe/giet geen koude voedingsmiddelen in een opgewarmde pan. Dit kan het gerei beschadigen, bijv. barsten veroorzaken.
- Vul de pan niet verder dan 1/3 van de totale inhoud met vet wanneer deze wordt gebruikt om te frituren.
- Indien ketel wordt gebruikt op een kampvuur, zet deze dan op een tripod.
- Indien een pan roest vertoont, verwijder deze dan en reinig het oppervlak waar deze is verschenen. Giet op de droge gereinigde plek een beetje plantaardige olie en wrijf deze er licht in.
- Plaats het gerei centraal op de warmtebron. Pas de grote van de warmtebron aan op de grootte van de pan (LET OP: de vlammen mogen niet buiten de randen van de pan om komen).
- Het wordt aanbevolen niet te koken op de hoogst mogelijke temperatuur om aanbranden te voorkomen.
- Het schuiven van het gerei over een glazen of keramisch e.d. oppervlak kan voor krassen zorgen.



2.3. REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruik voor reinigen een zachte doek.
- Schraap het gerei bij aanbranding nooit uit, en bekraas de oppervlakte niet. Giet warm water in de pan samen met een mild schoonmaakmiddel, en laat deze inweken tot de aangebrande substantie zachter wordt.
- Het gerei dient regelmatig te worden onderhouden door het oppervlak in te vetten met keukenolie. Breng een grotere hoeveelheid olie aan op het droge en gereinigde oppervlak en verwarm vervolgens het gerei. Een deel van de olie wordt tijdens het opwarmen opgenomen door de randen van het gerei. Haal na afkoeling van het gerei de overgebleven olie weg met behulp van keukenpapier of een droge zachte doek.
- Gietijzeren gerei dient zonder deksel te worden bewaard. Het gebruik van een deksel bij bewaring kan voor roestvorming zorgen.

TEKNISCHE OPPLYSNINGER

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi		
	Støpejerns-stekepanne	Støpejernsgrillpanne	
Modell	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Mål [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Vekt [kg]	2,45	1,74	2,05
Produktnavn	Støpejernsgryte		
Modell	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Mål (uten lokk og håndtak) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Kapasitet [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Vekt [kg]	8	9	12
Produktnavn	Pannekake-panne	Støpejernswok	
Modell	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Mål [mm]	220x25	Φ320x110	
Vekt [kg]	1,5	5	

FORKLARING AV SYMBOLER

	Bli nøye kjent med bruksanvisningen før du bruker utstyret.
	OBS!!! En varm overflate kan forårsake brannskader.

1. SIKKERHET VED BRUK

- ⚠ OBS!** Les alle sikkerhetsadvarslene og instruksjonene. Hvis du ikke tar hensyn til advarslene og ikke følger instruksjonene, kan det føre til alvorlig personskade eller død.
- Bruk aldri et skadet produkt.
 - Produktet er ikke beregnet for bruk i mikrobølgeovn.
 - Produktet skal ikke vaskes i vaskemaskin.
 - Ikke varm opp tomme gryter.
 - Vi anbefaler at du bruker kjøkkenvotter når du flytter varme gryter, ettersom grytehåndtakene kan bli varme.
 - Vær spesielt varsom. Noen grytedeler kan bli svært varme - fare for brannskader. Varm vanndamp kan stige opp av gryten når du tar av grytelokket under og rett etter koking.
 - La aldri en gryte bli stående på varmekilde uten tilsyn.
- ⚠ HUSK!** Beskytt barn og tredjepersoner mens du bruker utstyret.

2. REGLENE FOR BRUK

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

Brukeren har ansvar for eventuelle skader som skyldes ikke-tiltenkt bruk.

2.1. FORBEREDELSE TIL BRUK

Fjern alle transportsikringene før bruk. Før første og etter hver bruk, vask alle elementene i settet. Bruk kun milde rengjøringsmidler beregnet for rengjøring av overflater som kommer i kontakt med mat.

2.2. BRUK

- Ikke kok vann i gryten, ettersom dette kan medføre at beskyttelsesbelegget blir fjernet bort og produktet korroderer.
- Unngå tilberedning av sure retter, f.eks. tomatbaserte retter. Syrer kan skade beskyttelsesbelegget på gryten.
- Produktet har ikke non-stick belegg, noen retter kan stikke til bunnen. Vi anbefaler at du tilsetter litt olje eller smør til rettene for å hindre at maten stikker til grytebunnen.
- Vi anbefaler at du bruker kjøkkenredskaper som er egnet for kontakt med mat og som ikke lager riper i belegget.
- Ikke plasser en kald gryte (f.eks. straks etter at den er tatt ut av kjøleskapet - vent til grytetemperaturen blir lik romtemperaturen) på varmekilde og ikke plasser/hell kald mat inn i en varm gryte. Dette kan medføre skade på gryten, f.eks. at gryten sprekker.
- Ved frityrsteking, fyll aldri gryten med mer fett enn opp til 1/3 av gryten.
- Når du bruker gryten over åpen ild, heng den på et bålstativ med 3 bein.
- Hvis det oppstår korrosjon på gryten, skal den fjernes bort og stedene der den oppstod skal rengjøres. Påfør litt olje på det rene og tørre stedet, og gni oljen inn i gryteoverflaten.
- Vi anbefaler at du setter grytene over det sentrale punktet på varmekilden. Velg riktig kokeplate for grytestørrelse (OBS: flamme må ikke stikke ut fra grytebunnens sider).
- Vi anbefaler at du ikke stiller maksimal temperatur når du koker for å unngå at maten svir seg.
- Når man flytter gryter og panner på en glass- eller keramisk platetopp osv., kan det medføre at platetoppen blir skadet.



2.3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Rengjør med en myk klut.
- Skrubbe/skrap aldri overflaten på gryten hvis maten svir seg. Hell varmt vann med mildt rengjøringsmiddel inn i gryten, og la det stå til de forbrante matrestene løser seg opp.
- Utfør regelmessig vedlikehold av grytene ved å smøre inn med matolje. Hell en stor mengde olje inn i gryten, og varm den deretter opp. En del av oljen blir absorbert av gryteveggen under oppvarming. Vent til gryten har kjølt seg ned og fjern overflødig olje med et papirtørkle eller en tørr og myk klut.
- Støpejernsgryter skal ikke oppbevares med lokk på. Dersom du dekker gryten med lokket, kan det føre til at det oppstår korrosjon på gryten.

TEKNISKA DATA

Parameterbeskrivning	Parametervärde		
Produktnamn	Gjutjärnspanna	Grillpanna i gjutjärn	
Modell	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Mått [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Vikt [kg]	2,45	1,74	2,05
Produktnamn	Gjutjärnskittel		
Model	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Mått (utan handtag och lock) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Volym [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Vikt [kg]	8	9	12
Produktnamn	Pannkaksstekpanna	Gjutjärnswok	
Modell	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Mått [mm]	220x25	Φ320x110	
Vikt [kg]	1,5	5	

FÖRKLARING AV SYMBOLERNA

	Läs bruksanvisningen före användning.
	OBS! Heta ytor kan orsaka brännskador.

1. SÄKER ANVÄNDNING

- ⚠ OBS!** Läs alla säkerhetsvarningar och alla instruktioner. Underlåtenhet att följa varningarna och instruktionerna kan leda till allvarlig personskada eller dödsfall.
- Använd aldrig en skadad produkt.
 - Produkten är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.
 - Produkten är inte lämplig för diskmaskin.
 - Värm inte upp tomma kokkärn.
 - Det rekommenderas att använda handskar vid hantering av varma kokkärn, eftersom handtagen kan vara varma.
 - Var särskilt försiktig. Vissa delar kan bli varma - risk för brännskador. När du tar av locket under tillagningen och direkt efteråt kan het ånga komma ut ur kokkärlet.
 - Lämna inte kokkärlet över värmekällan utan uppsikt

⚠ KOM IHÅG! håll barn och andra åskådare borta när du använder produkten.

2. PRINCIPER FÖR ANVÄNDNING

Gjutjärnskärl är produkter avsedda för förvaring och bearbetning av livsmedelsprodukter.
Användaren ansvarar för eventuella skador som orsakats genom icke avsedd användning.

2.1. FÖRBEREDELSE INFÖR ARBETET

Ta bort alla transportskydd innan du använder produkten. Före den första och varje gång efter varje användning, rengör komponenterna i setet. Endast milda rengöringsmedel avsedda för rengöring av ytor som kommer i kontakt med livsmedel får användas för att rengöra produkten.



2.2. ANVÄNDNING

- Koka inte vatten i kokkärlet, eftersom det kan medföra att skyddslagret tas bort och produkten korroderar.
 - Undvik att tillaga sura rätter, t.ex. med tomater. Syra kan skada kokkärlets skyddande beläggning.
 - Produkten har ingen non stick-beläggning och vissa rätter kan fastna på den. Det rekommenderas att tillsätta en liten mängd olja eller smör till maten för att förhindra att maten fastnar på kokkärlets yta.
 - Köksredskap som är avsedda att komma i direkt kontakt med livsmedel och som inte repar rekommenderas att använda vid omrörning.
 - Placera inte ett kallt kokkärn (t.ex. omedelbart efter att den tagits ut ur kylan - vänta tillräckligt länge tills temperaturen på kokkärlet uppnår rumstemperaturen) på värmekällan och lägg/håll inte kall mat i ett het kokkärn. Det kan orsaka skador, till exempel att kokkärlet spricker.
 - När du friterar ska du inte fylla kokkärlet med olja till mer än 1/3 av dess totala volym.
 - Om du använder kitteln över öppen eld ska du hänga den på ett trebensstativ.
 - Skulle rost bildas i kokkärlet, ta bort fläcken och rengör korrosionsstället. Applicera lite vegetabilisk olja på det torra och rengjorda stället och gnugga in den.
 - Kokkärnen rekommenderas att placera centralt på värmekällan. Välj storleken på värmekällan efter grytans storlek (Obs: gaslågan får inte sprida sig utanför grytans botten).
 - Det rekommenderas att inte använda de högsta tillagningstemperaturerna för att undvika fastbränd mat.
 - Kokkärnen kan repa glaskeramiken etc. om de dras över ytan.
- 2.3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**
- Använd en mjuk trasa för rengöring.
 - Om innehållet bränt fast i botten på kokkärlet får du aldrig skrapa eller skrubba ytan. Håll i varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel och låt det sedan verka tills det fastbrända innehållet mjuknar.
 - Kokkärnen ska underhållas regelbundet genom att smörja ytan med matolja. Applicera mer olja på den torra och rengjorda ytan och värm sedan upp kokkärlet. En del av oljan kommer att absorberas av kärlets väggar under uppvärmningen. När kärlet har svalnat, torka bort överflödigt olja med en pappershandduk eller en torr, mjuk trasa.
 - Kokkärn i gjutjärn ska inte täckas med lock vid förvaring. Om kokkärlet täcks över kan korrosion bildas.

DADOS TÉCNICOS

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro		
	Nome do produto	Frigideira de ferro fundido	Frigideira de grelhar de ferro fundido
Modelo	RCIP-W30R	RCIP-I24S	RCIP-W25S
Dimensões [mm]	Φ300x38	240x240	250x250
Peso [kg]	2,45	1,74	2,05
Nome do produto	Caldeirão de ferro fundido		
Modelo	RCCP-6QTH	RCCP-8QTH	RCCP-12QTH
Dimensões (sem pega nem tampa) [mm]	Φ310x140	Φ315x170	Φ370x175
Capacidade [l]/[qt]	6/~6	7,2/~8	10,75/~12
Peso [kg]	8	9	12
Nome do produto	Frigideira para crepes	Wok de ferro fundido	
Modelo	RCCP-D22C	RCWK-D32C	
Dimensões [mm]	220x25	Φ320x110	
Peso [kg]	1,5	5	

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS

	Antes de usar é necessário ler as instruções.
	Atenção! A superfície quente pode provocar queimaduras.

1. SEGURANÇA DA UTILIZAÇÃO

- ⚠ ATENÇÃO!** Leia todas as precauções de segurança e todas as instruções. O desrespeito das precauções e instruções pode provocar lesões corporais graves ou morte.
- Nunca use o produto danificado.
 - Este produto não se destina a ser usado em fornos micro-ondas.
 - Este produto não é adequado para ser lavado na máquina de lavar loiça.
 - Não aquecer recipientes vazios.
 - É recomendada a utilização de luvas durante o transporte de recipientes quentes, as pegas podem estar quentes.
 - Manter um cuidado particular. Alguns elementos podem ficar quentes - risco de queimadura. Quando levantar a tampa enquanto estiver a cozinhar ou depois de terminar, pode sair vapor quente do recipiente.
 - Não deixar o recipiente sobre uma fonte de calor sem vigilância.

⚠ LEMBRE-SE! É necessário proteger as crianças e outras pessoas durante a utilização do produto.

2. NORMAS DE UTILIZAÇÃO

Os recipientes de ferro fundido são produtos destinados a manter e a processar produtos alimentares.

A responsabilidade por todos os danos que ocorrerem como consequência da utilização não adequada é do utilizador.

2.1. PREPARAÇÃO PARA USAR

Antes de usar é necessário remover todos os elementos de proteção durante o transporte. Antes da primeira utilização e de cada vez que usar é necessário lavar os elementos do kit. Para limpar o dispositivo usar apenas produtos de limpeza suaves destinados à limpeza de superfícies que contactem com alimentos.

2.2. UTILIZAÇÃO

- Não ferver água no recipiente, isto pode fazer com que a camada de proteção se desgaste e o produto se corra.
 - Evitar a preparação de alimentos ácidos, por ex., com tomate. O ácido pode danificar o revestimento de proteção do recipiente.
 - O produto não possui um revestimento antiaderente, alguns alimentos podem colar-se a este. Recomenda-se que adicione uma pequena quantidade de óleo ou manteiga aos alimentos para evitar que se colem à superfície do recipiente.
 - Recomenda-se que use para misturar utensílios de cozinha destinados à utilização com alimentos e que não provoquem riscos.
 - Não coloque o recipiente frio (por ex., logo depois de retirar do frigorífico - é necessário esperar o tempo necessário até a temperatura do recipiente estiver igual à temperatura da divisão) numa fonte de calor, nem colocar/deitar alimentos frios no recipiente aquecido. Isso pode provocar danos, por ex., o recipiente pode partir-se.
 - Quando fritar em óleo fundo, não encher o recipiente com mais óleo do que 1/3 da capacidade total.
 - Caso use o caldeirão numa fogueira, é necessário pendurá-lo num tripé de suporte.
 - Quando aparecer corrosão no recipiente, é necessário removê-la e limpar o local onde apareceu. Aplicar uma pequena quantidade de óleo vegetal num local seco e limpo e esfregar.
 - Recomenda-se que coloque o recipiente centrado na fonte de calor. Adaptar o tamanho da fonte de calor ao tamanho da panela (Atenção: as chamas não podem sair da base do recipiente).
 - Recomenda-se que não se use as temperaturas mais elevadas para cozinhar, para evitar queimaduras.
 - Mover o recipiente em superfícies de vidro, cerâmica, etc. pode provocar riscos.
- 2.3. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**
- É necessário usar um pano suave para limpar.
 - Caso o conteúdo do recipiente se queime, nunca se pode raspar ou esfregar a superfície. Deve deitar-se água morna e um produto de limpeza suave e, em seguida, deixar de molho até o conteúdo queimado amolecer.
 - O recipiente deve ser periodicamente conservado oleando a superfície com óleo alimentar. Deitar na superfície seca e limpa uma pequena quantidade de óleo e depois aquecer o recipiente. Parte do óleo será absorvido pelas paredes do recipiente quando o aquecer. Depois do recipiente arrefecer, remover o excesso de óleo com uma folha de papel de cozinha ou um pano seco e macio.
 - Os recipientes de ferro fundido não devem ser tapados com uma tampa quando forem armazenados. Tapar o recipiente pode provocar o aparecimento de corrosão.





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:

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 PONGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

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

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST ZÁKAZNÍKŮ!
V PŘÍPADĚ DOTAZŮ KONTKUJTE PROSÍM ZÁSTUPCE V DANÉ ZEMI:

FŐ CÉLUNK, HOGY AZ ÜGYFELEINK ELÉGEDETTEK LEGYENEK, KÉRDÉS ESETÉN, KÉRJÜK VEGYE FEL
AZ ADOTT ORSZÁG KÉPVISELŐJÉVEL KAPCSOLATOT:

VORES HOVEDMÅL ER KUNDETILFREDSHED, HVIS DU HAR SPØRGMÅL, BEDES DU KONTAKTE
REPRÆSENTANTEN I DIT LAND:

PÄÄTAVOITTEEMME ON ASIAKKAIDEN TYYTYVÄISYYS. JOS SINULLA ON KYSYTTÄVÄÄ,
OTA YHTEYTTÄ EDUSTA JAAMME KYSEISESSÄ MAASSA:

WIJ STREVEN ALTIJD NAAR TEVREDENHEID BIJ DE KLANT, NEEM BIJ VRAGEN CONTACT OP
MET DE VERTEGENWOORDIGER IN UW LAND:

HOVEDMÅLET VÅRT ER KUNDETILFREDSHET HVIS DU HAR NOEN SPØRSMÅL,
TA KONTAKT MED REPRESENTANTEN VÅR I LANDET DITT:

VÅRT HUVUDMÅL ÄR KUNDNÖJDHET OM DU HAR FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅR REPRESENTANT I DITT LAND:

O NOSSO PRINCIPAL OBJETIVO É A SATISFAÇÃO DOS CLIENTES. EM CASO DE DÚVIDAS,
CONTACTE O REPRESENTANTE DO SEU PAÍS:

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