

SIGURO

ENGLISH

BEFORE FIRST USE

Remove all labels, stickers and advertising leaflets from the pan. Before use, wash the pan in warm water with a little kitchen detergent using a soft sponge. Rinse thoroughly and wipe dry with a clean cloth. Pour a small amount of vegetable oil into the pan. We recommend using a high smoke point oil. Using a paper towel, spread the oil in a thin, even layer over the entire inner and outer surface. Wipe off any excess oil with a dry paper towel. Preheat the oven to the maximum possible temperature (240 °C to 260 °C) and place the pan on the oven rack. Leave the pan in the oven for about 1 hour. Then turn off the oven and let the pan cool inside the oven. Remove the pan and repeat the process as needed. **Warning:** Always use protective oven mitts when handling a hot pan. Otherwise there is a risk of serious burns.

CAST IRON PAN MAINTENANCE

Always wash the cast iron pan in warm water with a little kitchen detergent using a soft sponge. If food gets stuck to the bottom of the pan, pour warm water into the pan, add a little kitchen detergent and let it soak. Then wash with a soft sponge. Do not use wire cloths, harsh cleaners, chemicals or other similar substances. Never wash cast iron pans in a dishwasher. Irreversible damage to the finish may occur. From time to time, it may be necessary to again cover the pan in a small amount of vegetable oil and fire it in the oven. Follow the same procedure as described in "Before First Use" above. This will prolong the life of your pan and prevent damage, e.g. by rust.

Caution:

- Do not place the pan on heat-sensitive surfaces such as plastic cutting boards, especially when it is hot.
- Do not place the pan on fabric surfaces, such as tablecloth, especially when hot.
- Do not wash the pan in a dishwasher. Do not use the pan to microwave food.
- Do not expose the pan to sharp temperature fluctuations, e.g. pouring cold water into a hot pan.
- Do not expose the pan to moisture to keep it from rusting.
- Avoid mechanical damage to the pan (e.g. fall or impact).

DEUTSCH

VORBEREITUNG VOR DER VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Etiketten, Aufkleber und Werbeprospekte von der Pfanne. Waschen Sie die Gusseisenpfanne vor dem Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Kücheneinreiniger und einem weichen Schwamm. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch nach. Geben Sie ein wenig Pflanzenöl in die Pfanne. Wir empfehlen ein Öl mit hohem Rauchpunkt zu verwenden. Verteilen Sie das Öl mit einem Papiertuch, so dass eine dünne, gleichmäßige Schicht auf der gesamten Innen- und Außenfläche der Pfanne entsteht. Wischen Sie das überschüssige Öl mit einem trockenen Papiertuch ab. Heizen Sie den Backofen auf die höchstmögliche Temperatur (240 °C bis 260 °C) vor und stellen Sie die Pfanne auf das Ofengitter. Lassen Sie die Pfanne etwa 1 Stunde lang im Ofen. Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen Sie die Pfanne im Ofen abkühlen. Nehmen Sie die Pfanne heraus und wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf. **Warnung:** Benutzen Sie immer hitzebeständige Topfpfappen, wenn Sie die heiße Pfanne anfassen. Andernfalls besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen.

WARTUNG DER GUSSEISENPFANNE

Waschen Sie die Gusseisenpfanne immer in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger und einem weichen Schwamm. Wenn Lebensmittel am Boden der Pfanne anbrennen, gießen Sie warmes Wasser in die Pfanne, geben Sie ein wenig Küchenreiniger hinzu und lassen Sie alles einweichen. Waschen Sie sie dann mit einem weichen Schwamm ab. Verwenden Sie keine Topfkratzer, Putzmittel für grobe Verschmutzungen, Chemikalien oder sonstige Mittel oder Substanzen. Reinigen Sie die Gusseisenpfanne niemals in der Spülmaschine. Es drohen irreversible Schäden an der Oberfläche. Von Zeit zu Zeit kann es notwendig sein, die Pfanne erneut leicht mit Pflanzenöl einzufetten und im Ofen einzubrennen. Gehen Sie genauso vor wie im Abschnitt „Vorbereitung vor der Verwendung“ beschrieben. Auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Pfanne und verhindern, dass sie z. B. durch Rost beschädigt wird.

Hinweis:

- Stellen Sie die Pfanne nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen wie Schneidebretter aus Kunststoff, vor allem nicht, wenn die Pfanne noch warm ist.
- Stellen Sie die Pfanne nicht auf eine Stoffoberfläche, wie z. B. einen Tisch mit einem Tischtuch, vor allem nicht, wenn die Pfanne noch warm ist.
- Geben Sie die Pfanne nicht in die Spülmaschine, um sie zu reinigen; geben Sie sie nicht in die Mikrowelle, um Speisen zu erhitzen.
- Setzen Sie die Pfanne keinen Temperaturschwankungen aus, z. B. indem Sie kaltes Wasser in eine heiße Pfanne gießen.
- Setzen Sie die Pfanne keiner Feuchtigkeit aus, da sonst die Gefahr von Rostschäden besteht.
- Schützen Sie die Pfanne vor mechanischer Beschädigung (z. B. durch Herunterfallen oder Stöße).

ČEŠTINA

PŘÍPRAVA PŘED POUŽITÍM

Odstraňte z pánve veškeré štítky, nálepky a reklamní letáky. Před použitím litinovou pánev omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu a pomocí měkké houbičky. Důkladně opláchněte a otřete čistou utěrkou dosucha. Do pánve nalijte malé množství rostlinného oleje. Doporučujeme používat olej s vysokým bodem zakouření. Pomocí papírové utěrky rozetřete olej po celém vnitřním i vnějším povrchu v tenké a rovnoměrné vrstvě. Veškeré nadměrné množství oleje vytřete suchou papírovou utěrkou. Předehřejte troubu na maximální možnou teplotu (240 °C až 260 °C) a vložte pánev na rošt v troubě. Takto nechte pánev v troubě po dobu přibližně 1 hodiny. Poté troubu vypněte a nechte pánev uvnitř trouby zchladnout. Vyjměte pánev a podle potřeby můžete proces opakovat. **Varování:** Při manipulaci se zahřátou pánví vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky. Jinak hrozí riziko vážného popálení.

ÚDRŽBA LITINOVÉ PÁNVE

Litinovou pánev myjte vždy v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu a pomocí měkké houbičky. Pokud se potraviny připečou na dno pánve, nalijte do ní teplou vodu, přidejte trochu kuchyňského saponátu a nechte odmočit. Poté omyjte pomocí měkké houbičky. Ne-používejte drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemické látky ani jiné prostředky nebo látky. Litinovou pánev nikdy nemyjte v myčce. Hrozí nenávratné poškození povrchové úpravy. Čas od času je možné, že bude třeba pánev znovu potříit malým množstvím rostlinného oleje a vypálit v troubě. Postupujte stejným způsobem, který je popsán v části „Příprava před použitím“. Tím prodloužíte životnost své pánve a zabráníte jejímu poškození, např. rzi.

Upozornění:

- Nepokládejte pánev na povrchy citlivé na teplo, např. na plastová prkénka, zvláště když je teplá.
- Nepokládejte pánev na povrchy opatřené textilií, např. na stůl s ubrusem, zvláště když je teplá.
- Nevkládejte pánev do myčky za účelem umytí; nevkládejte ji do mikrovlnné trouby za účelem ohřátí pokrmu.
- Nevystavujte pánev teplotním výkyvům, např. do rozpálené pánve nalijete studenou vodu.
- Nevystavujte pánev vlhkosti, neboť hrozí poškození rzi.
- Zabraňte mechanickému poškození pánve (např. pád nebo náraz).

SLOVENČINA

PRÍPRAVA PRED POUŽITÍM

Odstráňte z panvice všetky štítky, nálepky a reklamné letáky. Pred použitím liatinovú panvicu umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu a pomocou mäkkej hubky. Dôkladne opláchnite a utrite čistou utierkou dosucha. Do panvice nalejte malé množstvo rastlinného oleja. Odporúčame používať olej s vysokým bodom zadymenia. Pomocou papierovej utierky rozotrite olej po celom vnútornom aj vonkajšom povrchu v tenkej a rovnomernej vrstve. Akékoľvek nadmerné množstvo oleja vytrite suchou papierovou utierkou. Predhrejte rúru na maximálnu možnú teplotu (240 °C až 260 °C) a vložte panvicu na rošt v rúre. Takto nechajte panvicu v rúre približne 1 hodinu. Potom rúru vypnite a nechajte panvicu vnútri rúry schladnúť. Vyberte panvicu a podľa potreby môžete proces opakovat. **Varovanie:** Pri manipulácii so zahriatou panvicou vždy používajte ochranné kuchynské lapky. Inak hrozí riziko vážneho popálenia.

ÚDRŽBA LIATINOVEJ PANVICE

Liatinovú panvicu umývajte vždy v teplej vode s trochou kuchynského saponátu a pomocou mäkkej hubky. Ak sa potraviny pripečú na dno panvice, nalejte do nej teplú vodu, pridajte trochu kuchynského saponátu a nechajte odmočiť. Potom umyte pomocou mäkkej hubky. Nepoužívajte drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemické látky ani iné prostriedky alebo látky. Liatinovú panvicu nikdy neumývajte v umývačke. Hrozí nenávratné poškodenie povrchovej úpravy. Z času na čas je možné, že bude potrebné panvicu znovu potrieť malým množstvom rastlinného oleja a vypáliť v rúre. Postupujte rovnakým spôsobom, ktorý je opísaný v časti „Príprava pred použitím“. Tým predĺžite životnosť svojej panvice a zabránite jej poškodeniu, napr. hrdzou.

Upozornenie:

- Nekladte panvicu na povrchy citlivé na teplo, napr. na plastové dosky, obzvlášť keď je teplá.
- Nekladte panvicu na povrchy opatrené textíliou, napr. na stôl s obrusom, obzvlášť keď je teplá.
- Nevkladajte panvicu do umývačky s cieľom umytia; nevkladajte ju do mikrovlnnej rúry s cieľom ohriatia pokrmu.
- Nevystavujte panvicu teplotným výkyvom napr. tým, že do rozpálenej panvice nalejete studenú vodu.
- Nevystavujte panvicu vlhkosti, pretože hrozí poškodenie hrdzou.
- Zabráňte mechanickému poškodeniu panvice (napr. pád alebo náraz).

MAGYAR

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATHOZ

A serpenyőről távolítson el minden reklámanyagot, öntapadós címkét és védőfóliát. A használatba vétel előtt az öntöttvas serpenyőt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Alaposan öblítse le, majd tiszta konyharuhával törölje szárazra. A serpenyőbe adagoljon kisebb mennyiségű étolajat. Javasoljuk magasabb füstpontú (pl. napraforgó) olaj használatát. Az olajat konyhai papírkendő segítségével, a belső és külső felületeken vékonyan és egyenletesen kenje szét. A felesleges olajat száraz papírkendővel távolítsa el.

A sütőt melegítse elő maximális hőmérsékletre (240 °C és 260 °C között), majd a serpenyőt tegye a középre helyezett sütőrostélyra. A serpenyőt körülbelül 1 órán keresztül hagyja a sütőben. A sütőt kapcsolja le, és a serpenyőt hagyja a sütőben kihűlni. Vegye ki a serpenyőt, ha szükséges, akkor a fentieket ismételje meg.

Figyelmeztetés! A forró serpenyőt csak konyhai kesztyűben fogja meg. Ellenkező esetben égési sérülést szenvedhet.

AZ ÖNTÖTTVAS SERPENYŐ KARBANTARTÁSA

Az öntöttvas serpenyőt mosogatószeres meleg vízben, puha szivaccsal mosogassa el. Ha a serpenyőn égett ételmaradvány található, akkor a serpenyőbe töltsön meleg vizet és cseppentsen bele mosogatószert, majd hagyja egy kis ideig állni. Majd a serpenyőt mosogassa el a fentiek szerint. A serpenyő tisztításához ne használjon drótszivacsot, durva és karcoló mosogatószereket, vegyi anyagokat vagy agresszív tisztítószereket. Az öntöttvas serpenyőt mosogatógépben nem szabad elmosogatni. A serpenyő felületvédelmét maradandó károsodás érheti. Időközönként szükség lehet arra, hogy a serpenyőt étolajjal bekenve ismét kiégesse a sütőben. Hajtsa végre az „Előkészület a használathoz” részben leírtakat. Ezzel meg hosszabbíthatja a serpenyő élettartamát, illetve megelőzheti például a felület rozdsódását.

Figyelmeztetés!

- A forró vagy meleg serpenyőt ne tegye hőre érzékeny felületekre, például műanyag deszkára.
- A forró vagy meleg serpenyőt ne tegye textillel (pl. asztalterítővel) védett felületekre.
- A serpenyőt nem szabad mosogatógépben elmosogatni. A serpenyőt nem szabad a mikrohullámú sütőbe tenni (pl. étel melegítéséhez).
- A serpenyőt ne tegye ki hősokk hatásának, például a forró serpenyőre ne engedjen hideg vizet.
- A serpenyőt ne tárolja nedves helyen, a felület megrozsdásodhat.
- A serpenyőt óvja meg mechanikus hatásoktól (pl. leesés, erős ütés stb.).