

  
**BROWIN**  
— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -  
GARNEK ŻELIWNY  
DO ZAPIEKANIA, 5,5 L**



**No 330525**

<b>JĘZYKI</b>	<p>Instrukcja obsługi – Garnek żeliwny do zapiekania, 5,5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>PL - 3</b></p>	<p>User manual – Cast iron baking pot, 5.5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>GB - 5</b></p>
	<p>Bedienungsanleitung - Gusseiserner topf zum überbacken 5,5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>DE - 8</b></p>	<p>Руководство по эксплуатации - чугунная кастрюля для запекания 5,5 л</p> <p style="text-align: center;"><b>RU - 11</b></p>
<p>Naudojimo instrukcija - Kepamasis ketaus puodas, 5,5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>LT - 14</b></p>	<p>Lietošanas pamācība - Čuguna cepamtrauks 5,5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>LV - 17</b></p>	<p>Kasutusjuhend - Malmist küpsetuspott 5,5 l</p> <p style="text-align: center;"><b>EE - 19</b></p>



## **– INSTRUKCJA OBSŁUGI – GARNEK ŻELIWNY DO ZAPIEKANIA, 5,5 L**

Przy pomocy tego żeliwnego garnka można szybko przygotować wiele pysznych, zapiekanych potraw, zachowując ich wartości odżywcze. Można go używać na wszystkich rodzajach kuchenek (gazowych, indukcyjnych, ceramicznych oraz w piekarniku). Garnek nie pochłania wilgoci i jest odporny na działanie wysokich temperatur. Dzięki żeliwnemu odlewowi garnek równomiernie pochłania i uwalnia ciepło.

**UWAGA!** Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z poniższą instrukcją, a następnie zachować ją na przyszłość.

### **Wymiary zewnętrzne garnka to:**

- Długość z uszami: 400 mm
- Wysokość z pokrywą: 146 mm
- Szerokość garnka: 270 mm

## **SPOSÓB UŻYCIA**

### **Pierwsze użycie:**

- Naczynie umyć dokładnie w bieżącej, ciepłej wodzie, a następnie dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
- Dokładnie wysmarować powierzchnię naczynia grubą warstwą dowolnego oleju jadalnego w celu konserwacji.
- Wyrząć naczynie na palniku lub w piekarniku w wysokiej temperaturze (170-200°C) przez 60 min, do momentu, aż część oleju zostanie wchłonięta w porowatą powierzchnię naczynia.
- Po ostygnięciu naczynie należy wytrzeć z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.
- Konserwację należy przeprowadzać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ rozgrzany olej może dymić i wytwarzać nieprzyjemny zapach.

- Im lepiej zostanie przeprowadzona pierwsza konserwacja, tym dłużej garnek będzie spełniał swoją funkcję.

#### Po każdym użyciu:

- Naczynie należy umyć od razu po użyciu, nie należy go jednak namaczać.
- Należy dokładnie osuszyć garnek i nałożyć na niego cienką warstwę oleju spożywczego.
- Naczynie należy przechowywać w suchym miejscu.

#### **Nieodpowiednia konserwacja naczynia może doprowadzić do rdzewienia garnka.**

Może to być spowodowane długim namacaniem, przechowywaniem w szafkach nieosuszonych naczyń żeliwnych oraz przechowywaniem w nich kwaśnych potraw. Ślady rdzy z naczyń żeliwnych należy usunąć drucianym zmywakiem bądź sodą oczyszczoną – należy szorować powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że garnek zostanie zniszczony. Po tym etapie należy powtórzyć czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

#### Pamiętaj:

- **Do mycia naczyń żeliwnych wolno używać jedynie wody.** Nie należy stosować żadnych detergentów, ani myć go w zmywarce.
- Nie należy używać żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia.
- Naczyń żeliwnych nie należy używać w kuchenkach mikrofalowych.
- Korzystając z naczynia należy używać jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych – tak, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- **Nie należy umieszczać zimnego żeliwnego naczynia bezpośrednio na rozgrzanej płycie grzewczej, ani też w gorącym piekarniku. Grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu. Naczynie należy umieścić na zimnej płycie grzewczej lub w zimnym piekarniku i stopniowo zwiększać temperaturę – zapobiega to również przywieraniu potrawy do naczynia**
- W trakcie użytkowania naczynie należy ustawiać wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania na kuchenke gazowej należy płomień ustawić tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.

- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze należy użyć oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować bowiem trwałe uszkodzenie naczynia.
- Przygotowanej porcji nie należy kroić bezpośrednio na powierzchni żeliwa – radzimy przełożyć danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę, a dopiero potem przejść do krojenia.
- Nie należy używać w naczyniu mikserów ani elektrycznych mieszaczy – może to spowodować uszkodzenie powierzchni żeliwa.
- Gorące naczynie żeliwne zawsze należy odkładać na drewniane deski, maty silikonowe lub nadające się do tego celu podkładki.
- **Gorące żeliwa nie należy wkładać do wody – konieczne jest odczekanie, aż garnek ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.**

**Uwaga! Po każdym użyciu należy posmarować żeliwo z każdej strony cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to jego żywotność.**

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczynia żeliwnego należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.
- Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.



### **– USER MANUAL – CAST IRON BAKING POT, 5.5 L**

This cast iron pot can be used for preparing many tasty baked meals with their nutritional values fully preserved. It can be used on all kinds of cookers (gas, induction, and ceramic cookers, and ovens). It does not absorb humidity and is resistant to impact of high temperatures. Thanks to the cast iron it is made of, the pot absorbs and releases heat uniformly.

**CAUTION!** Before using the product, please familiarise yourself with this manual and then keep it for future reference.

**The external dimensions of the pot are:**

- Length with ears: 400 mm
- Height with lid: 146 mm
- Width of pot: 270 mm

## HOW TO USE

**First use:**

- Wash the pot thoroughly in warm running water and then dry it thoroughly, best with a paper towel.
- Carefully spread a thick coat of edible oil on the pot surface in order to preserve it.
- Heat the pot up on a burner or in an oven in high temperature (170-200°C) for 60 minutes, until the moment a portion of oil is absorbed by the porous surface of the pot.
- After the pot cools down, wipe excess oil from its surface, using a paper towel, for example.
- The maintenance with oil should be carried out in a well ventilated room, since the oil may emit smoke and unpleasant odour when heated up.
- The better this first maintenance procedure is carried out, the longer the pot will serve its purpose.

**After each use:**

- The pot should be washed immediately after use. However, it should not be pre-soaked.
- The pot should be dried carefully and a thin coat of edible oil should be applied to its surface.
- Store the pot in a dry place.

**Improper maintenance of the pot may lead it becoming rusted.** This may be caused by prolonged pre-soaking, storage of wet cast iron cookware in cabinets, and storage of sour meals in such cookware. Any

rust stains on cast iron cookware should be removed with a wire sponge or caustic soda – the surface of the pot should be scoured until all the traces of rust are removed from it, making the pot safe from destruction by rust. At this point it is necessary to repeat the actions described in the “First use” section.

**Remember:**

- **Only water can be used for cleaning cast iron cookware.** No detergents should be used for cleaning such cookware and it should not be washed in a dishwasher.
- Do not use cast iron cookware on glass and brittle surfaces, which are susceptible to damage.
- Do not use cast iron cookware in microwave ovens.
- When using such cookware, use only wooden or silicon utensils in order not to damage the cast iron surface.
- **Do not place cold cast iron cookware directly on a hot cooktop or into a hot oven. It may lead to “thermal shock” and destruction of the product. Instead, place the cookware on a cool cooktop or in a cool oven and then increase the temperature gradually.**
- When using the pot, place it only on stable surfaces.
- When heating the pot on a gas hob, adjust the flame so that it does not go beyond the pot’s bottom edge.
- Cast iron is not suitable for dry cooking – always use some oil, butter, or lard. Heating the meal on a dry pan can lead to permanent damage to the vessel.
- Do not cut the portion prepared on the cast iron surface directly – move the meal to an appropriate vessel or a cutting board and only then start cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers in the pot – this may lead to damage of the cast iron surface.
- A hot cast iron pot should always be put onto wooden boards, silicon mats, or pads fit for that purpose.
- **Never put hot cast iron into water – it is necessary to wait until the pot cools down. A sudden change in temperature can lead to permanent damage to the pot.**

**Caution! After each use apply a thin coat of any edible oil onto the cast iron pot surface on all sides. This will extend its lifetime.**

## **SAFETY INDICATIONS**

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- The product is unsuitable for being played with by children.
- Maintain special care when using cast iron pot – cast iron is very heavy and it is necessary to be careful not to drop the pot.
- The packaging and worn equipment have to be disposed of according to the laws binding on the territory of the country where the product is used.



## **– BEDIENUNGSANLEITUNG – GUSSEISERNER TOPF ZUM ÜBERBACKEN 5,5 L**

Mithilfe dieses gusseisernen Topfes werden Sie viele köstliche, überbackene Gerichte zubereiten können, ohne dass diese ihren Nährwert verlieren. Sie können ihn auf allen Herden (Gas-, Induktions-, Keramikherde) sowie in Backöfen verwenden. Der Topf absorbiert keine Feuchtigkeit und ist gegen hohe Temperaturen beständig. Dank dessen, dass er aus Gusseisen gefertigt ist, nimmt er gleichmäßig Wärme auf und setzt sie wieder gleichmäßig frei.

**ACHTUNG!** Vor Verwendung des Produkts müssen Sie sich mit der untenstehenden Gebrauchsanweisung bekanntmachen und Sie für die Zukunft aufbewahren.

### **Die Außenmaße des Topfes sind:**

- Länge mit Ohren: 400 mm
- Höhe mit Deckel: 146 mm
- Breite des Topfes: 270 mm



## ANWENDUNGSWEISE

### Erster Gebrauch:

- Das Gefäß gründlich unter fließendem, warmem Wasser waschen und anschließend gründlich trocknen, am besten mit einem Papierhandtuch.
- Die Oberfläche des Gefäßes gründlich mit einer dicken Schicht eines beliebigen Speiseöls bedecken, um es zu konservieren.
- Das Gefäß über einem Brenner oder im Backofen in einer hohen Temperatur (170-200°C) 60 Minuten lang brennen bis ein Teil des Öls durch die poröse Oberfläche des Gefäßes absorbiert wird.
- Nach dem Abkühlen das überschüssige Öl, z. B. mit einem Papierhandtuch, abwischen.
- Die oben erwähnte Konservierung in einem gut gelüfteten Raum durchführen, da das erhitzte Öl rauchen und einen unangenehmen Geruch erzeugen kann.
- Je besser die erste Konservierung durchgeführt wird, desto länger wird der Topf seine Aufgabe erfüllen.

### Nach jedem Gebrauch:

- Das Gefäß sofort nach dem Gebrauch waschen, aber nicht in Wasser einweichen.
- Den Topf gründlich trocknen und auf ihn eine dünne Schicht Speiseöl aufragen.
- Das Gefäß trocken und kühl aufbewahren.

**Eine falsche Konservierung des Gefäßes kann dazu führen, dass der Topf rostet.** Die Ursachen dafür können ein langes Einweichen, eine Lagerung von nichtabgetrockneten gusseisernen Gefäßen und eine Lagerung von sauren Gerichten in den Gefäßen sein. Rostspuren auf gusseisernen Gefäßen können mit einem Topfreiniger aus Stahlwolle oder mit Natron entfernt werden – die Oberfläche des Topfes so lange scheuern, bis alle Rostspuren verschwinden. Danach alle Handlungen wiederholen, die im Punkt: Erster Gebrauch erwähnt wurden.

## Beachten Sie:

- **Zur Reinigung von Gefäßen aus Gusseisen ausschließlich Wasser verwenden.** Keine Detergenzien verwenden und nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Gusseiserne Gefäße nicht auf gläsernen und zerbrechlichen, leicht zu beschädigenden Flächen verwenden.
- Gusseiserne Gefäße nicht in Mikrowellen verwenden.
- Während der Verwendung des Gefäßes ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- **Das kalte gusseiserne Gefäß nicht direkt auf eine heiße Herdplatte oder in den heißen Backofen stellen. Es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts. Das Gefäß auf die kalte Herdplatte oder in einen kalten Backofen stellen und schrittweise die Temperatur erhöhen.**
- Während der Verwendung das Gefäß ausschließlich auf einer stabilen Fläche platzieren.
- Während des Erhitzens auf dem Gasherd die Flamme so einstellen, dass sie den unteren Rand des Topfes nicht überschreitet.
- Gusseiserne Gefäße sind nicht dazu geeignet, Lebensmittel trocken zu braten – verwenden Sie Öl, Butter oder Fett. Das trockene Erhitzen des Gerichts kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Im Gefäß keine Mixer oder elektrische Mischer verwenden – das kann die gusseiserne Oberfläche beschädigen.
- Das heiße gusseiserne Gefäß immer auf Holzbretter, Silikonmatten oder dazu geeignete Unterlagen legen.
- **Das heiße gusseiserne Gefäß nicht ins Wasser legen – unbedingt warten bis der Topf abkühlt. Eine plötzliche Temperaturänderung kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.**

**Achtung! Nach jedem Gebrauch auf jede Seite des Gusseisens eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird seine Lebensdauer verlängern.**

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei der Verwendung des Gefäßes vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.
- Die Verpackung und das abgenutzte Gefäß gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem dieses Produkt verwendet wird, entsorgen.



## **– РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ – ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 5,5 л**

С помощью этой чугунной кастрюли можно быстро приготовить множество вкусных запеченных блюд, сохранив их питательную ценность. Ее можно использовать на всех типах плит (газовых, индукционных, керамических и в духовке). Кастрюля не впитывает влагу и устойчива к воздействию высоких температур. Благодаря чугунному литью кастрюля равномерно поглощает и выделяет тепло.

**ВНИМАНИЕ!** Перед началом использования изделия следует ознакомиться с настоящим руководством и сохранять его для дальнейшего использования.

### **Внешние размеры кастрюли:**

- Длина с ушами: 400 мм
- Высота с крышкой: 146 мм
- Ширина травки: 270 мм

## СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

### Первое использование:

- Посуду тщательно вымыть под проточной теплой водой, а затем тщательно высушить, предпочтительно с помощью бумажного полотенца.
- Тщательно смазать поверхность посуды толстым слоем любого растительного масла для ее консервации.
- Нагреть посуду на конфорке или в духовке при высокой температуре (170-200° С) в течение 60 минут, пока некоторое количество масла не впитается в пористую поверхность посуды.
- После охлаждения следует стереть лишнее масло с посуды, например, бумажным полотенцем.
- Консервацию следует проводить в хорошо проветриваемом помещении, потому что горячее масло может дымить и распространять неприятный запах.
- Чем лучше выполняется первая консервация, тем дольше кастрюля будет выполнять свою функцию.

### После каждого использования:

- Посуду следует вымыть сразу после использования, однако ее не следует намачивать.
- Необходимо тщательно высушить кастрюлю и нанести на нее тонкий слой растительного масла.
- Посуду следует хранить в сухом месте.

**Неправильное обслуживание посуды может привести к ржавлению кастрюли.** Это может быть вызвано длительным намачиванием, хранением не осушенной чугунной посуды в шкафах, а также хранением в них кислых блюд. Следы ржавчины с чугунной посуды следует удалять проволочной губкой или пищевой содой - следует протирать поверхность кастрюли до тех пор, пока не исчезнут все следы ржавчины, не опасаясь, что кастрюля будет повреждена. После этого этапа следует повторить процедуры, описанные в разделе: Первое использование.

## Помните:

- **Для мытья чугунной посуды следует использовать исключительно воду.** Не следует использовать никакие моющие средства и не следует ее мыть в посудомоечной машине.
- Не следует использовать чугунную посуду на стеклянных и хрупких поверхностях, которые подвержены повреждениям.
- Не следует использовать чугунную посуду в микроволновых печах.
- При использовании посуды следует использовать только деревянные или силиконовые приборы для того, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- **Не следует ставить холодную чугунную посуду непосредственно на нагревательную плиту или в горячую духовку. Это может привести к „термическому шоку” и негодности изделия. Посуду следует поставить на холодную нагревательную плиту или в холодную духовку и постепенно повышать температуру.**
- Во время использования посуду следует ставить только на устойчивую поверхность.
- При нагревании на газовой плите пламя следует отрегулировать таким образом, чтобы оно не выходило за нижний край кастрюли.
- Чугун не подходит для сухой готовки - следует всегда использовать растительное масло, сливочное масло или жир. Сухой разогрев пищи может привести к необратимому повреждению посуды.
- Приготовленную порцию не следует нарезать непосредственно на поверхности чугуна - мы советуем Вам переложить блюдо на подходящую посуду или доску, и только после этого приступить к нарезке.
- Не следует использовать ручные или электрические миксеры в посуде - это может повредить чугунную поверхность.
- Необходимо всегда ставить горячую чугунную посуду на деревянные доски, силиконовые коврики или подходящие для этой цели подкладки.
- **Не следует класть горячий чугун в воду - обязательно следует подождать, пока кастрюля остынет. Внезапное**

изменение температуры может привести к необратимому повреждению посуды.

**Внимание!** После каждого использования следует смазать чугун с каждой стороны тонким слоем любого пищевого масла. Это продлит его срок службы.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использование утвари не в соответствии с ее предназначением.
- Утварь не может служить игрушкой для детей.
- Используя чугунную посуду, следует соблюдать особую осторожность - особенность чугуна - большой вес, и поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не уронить посуду.
- Упаковка и использованное изделие должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами той страны, в которой используется изделие.



## – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – KETAUS KEPIMO PUODAS, 5,5 l

Šiame ketaus puode galima pagaminti daug skanių keptų patiekalų, kuriuose išlieka produktų maistinė vertė. Puodą galima naudoti ant visų viryklių (dujinių, indukcinų, keraminių ir orkaitėse). Puodas nesugeria drėgmės ir yra atsparus aukštos temperatūros poveikiui. Ketaus liejinys tolygiai sugeria ir išskiria šilumą.

**DĖMESIO!** Prieš pradėdami naudoti puodą būtina susipažinti su šia instrukcija ir išsaugoti ją ateičiai.

### Išoriniai puodo matmenys:

- Ilgis su ausimis: 400 mm
- Aukštis su dangčiu: 146 mm
- Puodo plotis: 270 mm

## NAUDOJIMO BŪDAS

### Pirmą kartą naudojant:

- Indą gerai išplauti tekančiu šiltu vandeniu, paskiau gerai išdžiovinti, geriausia – popieriniu rankšluosčiu.
- Indo paviršių gerai ištepti storu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu.
- Indą kaitinti degikliu arba orkaitėje aukštoje temperatūroje (170–200 °C) 60 min., kol dalis aliejaus įsigers į akytą indo paviršių.
- Nuo ataušusio indo pašalinti aliejaus perteklių, pvz., popieriniu rankšluosčiu.
- Visa tai atlikti gerai vėdinamoje patalpoje, nes kaitinamas aliejus gali dūmyti ir skleisti nemalonų kvapą.
- Kuo geriau atlikus šiuos veiksmus prieš pirmą kartą naudojant, tuo ilgiau puodas tinkamai tarnaus.

### Kiekvieną kartą panaudojus:

- Indą išplauti iš karto baigus jį naudoti, bet nereikia jo mirkyti.
- Puodą gerai išdžiovinti ir sutepti plonu valgomojo aliejaus sluoksniu.
- Indą laikyti sausoje vietoje.

**Netinkamai prižiūrimas indas gali rūdyti.** Rūdžių gali atsirasti ilgai mirkant, laikant spintelėje neišdžiovintus ketaus indus ar saugant induose rūgščius patiekalus. Rūdis nuo ketaus indų galima pašalinti metaliniu šveistuku arba geriamąja soda – puodo paviršių šveisti, kol dings visi rūdžių pėdsakai, nesibaiminti, kad gali būti sugadintas puodas. Paskiau pakartoti veiksmus, nurodytus „Pirmą kartą naudojant“.

### Atsiminti:

- **Ketaus indams plauti galima naudoti tik vandenį.** Nenaudoti jokių ploviklių ir neplauti indaplovėje.
- Nenaudoti ketaus indų ant stiklinių ir trapių, pažeidimams paveikių paviršių.
- Ketaus indų nenaudoti mikrobangų krosnelėse.
- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.

- Šalto ketaus indo nedėti ant įkaitusios kaitlentės ar į karštą orkaitę. Kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti gaminį. Indą dėti ant šaltos kaitlentės arba į šaltą orkaitę ir pamažu didinti temperatūrą.
- Naudojamą indą dėti tik ant stabilaus paviršiaus.
- Kaitinant ant dujinės viryklės liepsną nustatyti taip, kad nesiektų už indo apatinio krašto.
- Ketis netinkamas gaminti sausuoju būdu – naudoti aliejų, sviestą arba taukus. Sausai šildant patiekalą galima negrįžtamai sugadinti indą.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba ant pjaustymo lentos ir tik tada pjaustyti.
- Inde nenaudoti elektrinių plakiklių ar maišytuvų – galima pažeisti ketaus paviršių.
- Karštą ketaus indą statyti ant medinės lentelės, silikoninio pakloto ar kito tinkamo padėkliuko.
- **Karšto ketaus nekišti į vandenį – būtina palaukti, kol puodas atuš. Staigiai pasikeitus temperatūrai galima negrįžtamai sugadinti indą.**

**Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketų iš kiekvienos pusės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip indas ilgiau tarnaus.**

### **SAUGOS NURODYMAI**

- Draudžiama indą naudoti ne pagal paskirtį.
- Indas netinka vaikams žaisti.
- Naudojant indą laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todėl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristų iš rankų.
- Pakuotę ir panaudotą indą šalinti, laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisės aktų reikalavimų.





## – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – ČUGUNA CEPAMĀIS TRAUKS 5,5 l

Ar šī čuguna katla palīdzību ir iespējams viegli pagatavot daudz ceptu ēdienu, saglabājot to barības vērtību. To ir iespējams lietot uz visiem plīts tipiem (gāzes, indukcijas, keramiskā vai cepeškrāsns). Katls neuzsūc mitrumu un ir noturīgs pret augstu temperatūru iedarbību. Pateicoties čuguna lējumam, katls vienmērīgi uzsūc un izdala siltumu.

**UZMANĪBU!** Pirms izstrādājuma lietošanas sākuma ir jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un tā jā saglabā turpmākai lietošanai.

### **Podā ārējie izmēri ir šādi:**

- Garums ar ausīm: 400 mm
- Augstums ar vāku: 146 mm
- Poda platums: 270 mm

## LIETOŠANAS VEIDS

### **Pirmā lietošana:**

- Trauks ir rūpīgi jāizmazgā tekošā ūdenī, tad rūpīgi jānosusina, vēlams ar papīra dvieļa palīdzību.
- Trauka konservācijai rūpīgi iesmērējiet tā virsmu ar plānu jebkādas augu eļļas kārtiņu.
- 60 minūtes karsējiet trauku uz plīts vai cepeškrāsnī pie augstas temperatūras (170-200° C), līdz kāds eļļas daudzums iesūksies trauka virsma.
- Pēc atdzišanas ir jānotīra liekā eļļa, piemēram, ar papīra dvieli.
- Konservācija ir jāveic labi vēdināmā telpā, jo karstā eļļa var dūmot un izplatīt nepatīkamu smaku.
- Jo labāk tiek veikta pirmā konservācija, jo ilgāk trauks pildīs savas funkcijas.

## Pēc katras lietošanas:

- Trauks ir jāmazgā uzreiz pēc lietošanas, tomēr tas nav jāmērcē.
- Ir rūpīgi jānosusina trauks un jāpārklāj ar plānu augu eļļas kārtiņu.
- Trauks ir jāglabā sausā vietā.

**Nepareiza trauka apkope var radīt katla rūsēšanu.** To var izraisīt ilgstoša mērcēšana, nenosusināta trauka glabāšana skapjos, kā arī skāba ēdiena glabāšana tajā. Rūsas pēdas no čuguna traukiem ir jānoņem ar drāšu sūkļa vai dzeramās sodas palīdzību – katla virsma ir jāberzē līdz izzūd visas rūsas pēdas, nebaidoties to sabojāt. Pēc tam ir jāatkārto procedūras, kas ir aprakstītas sadaļā “Pirmā lietošana”.

## Atcerieties:

- **Čuguna trauka mazgāšanai jālieto tikai ūdens.** Nav ieteicams izmantot kādus mazgāšanas līdzekļus un tas nav jāmazgā trauku mazgājamajā mašīnā.
- Čuguna trauks nav jālieto uz stikla un trauslam virsmām, kuras ir iespējams sabojāt.
- Čuguna trauks nav jālieto mikroviļņu krāsnīs.
- Lai nesabojātu čuguna trauka virsmu, to izmantojot ir jālieto tikai koka vai silikona rīki.
- **Nav jāliek čuguna trauks tieši uz sakarsētas plīts vai karstā cepeškrāsnī. Tas var radīt „termisko šoku” un izstrādājuma nederīgumu. Trauks ir jāliek uz aukstas plīts vai aukstā cepeškrāsnī, tad pakāpeniski jāpaaugstina temperatūra.**
- Trauka lietošanas laikā tas ir jānovieto tikai uz stabilas virsmas.
- Sildot uz gāzes plīts, liesma ir jāneregulē tādā veidā, lai tā nepārsniegtu katla dibena malu.
- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai – vienmēr ir jālieto augu eļļa, sviests vai tauki. Ēdiena sausa sildīšana var radīt nelabojamus trauka bojājumus.
- Sagatavotā porcija nav jāsaģiež tieši uz čuguna virsmas – mēs iesakām Jums pārlikt ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša un tikai tad uzsākt griešanu.
- Traukā nav jālieto rokas vai elektriskie mikseri – tas var sabojāt čuguna virsmu.
- Karstais čuguna trauks vienmēr ir jānovieto uz koka dēlīšiem, silikona paklājiņiem vai šim nolūkam domātiem paliktņiem.

- Sakarsis čuguns nav jāliek ūdenī – noteikti ir jānogaida līdz katls atdzisīs. Krasas temperatūras izmaiņas var radīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.

**Uzmanību!** Pēc katras lietošanas čuguns no katras puses ir jāiesmērē ar plānu jebkuras pārtikas eļļas kārtiņu. Tas pagarina katla lietošanas ilgumu.

## **DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS**

- Ir aizliegts trauku lietot neatbilstoši tā mērķim.
- Trauks nevar būt bērnu rotaļlieta.
- Lietojot čuguna trauku, ir jābūt īpaši piesardzīgiem – čuguna īpatnība ir lielais svars, tādēļ, lai nenomestu trauku, ir jābūt piesardzīgiem.
- Iepakojums un nolietotais izstrādājums ir jāutilizē saskaņā ar valsts, kurā tas tiek lietots, spēkā esošo likumdošanu.



## **– KASUTUSJUHEND – MALMIST KŪPSETUSPOTT 5,5 l**

Selle malmpoti abil saab kiiresti valmistada palju maitsvaid roogi, säilitades seejuures nende toiteväärtuse. Seda saab kasutada kõigil pliidiitüüpidel (gaasi-, keraamilistel ja induktsioonpliitidel ning praeahjus). Pott ei ima niiskust ja on temperatuurikindel. Tänu malmivalule pott neelab ja eraldab soojust ühtlaselt.

**TÄHELEPANU!** Enne toote kasutamist tuleb käesolev kasutusjuhend läbi lugeda ja edasiseks kasutamiseks alles hoida.

### **Poti välismõõtmed on järgmised:**

- Pikkus koos kõrvadega: 400 mm
- Kõrgus koos kaanega: 146 mm
- Poti laius: 270 mm

## KASUTUSVIIS

### Esmakordne kasutamine:

- Peske nõu sooja voolava vee all hoolikalt puhtaks, seejärel kuivatage korralikult, soovitatavalt paberrätiku abil.
- Määrige nõu konserveerimiseks selle pind hoolikalt kokku ükskõik millise taimeõli paksu kihiga.
- Kuumutage nõud keedukohal või praeahjus kõrgel temperatuuril (170-200° C) 60 minuti jooksul, kuni teatud kogus õli imendub nõu poorsesse pinda.
- Pärast jahtumist tuleb liigne õli nõult ära pühkida, näiteks paberrätikuga.
- Konserveerimist tuleb teostada hästi tuulutatavas ruumis, sest kuum õli võib suitseda ja levitada ebameeldivat lõhna.
- Mida paremini on esimene konserveerimine teostatud, seda kauem täidab pott oma funktsiooni.

### Iga kord pärast kasutamist:

- Nõu tuleb pärast kasutamist kohe puhtaks pesta, kuid seda ei tohiks leotada.
- Pott tuleb hoolikalt puhtaks pesta ja kanda sellele õhuke kiht taimeõli.
- Nõud tuleb hoida kuivas kohas.

### **Nõu ebaõige hooldamine võib põhjustada poti roostetamise.**

Roostetamist võib põhjustada pikaajaline leotamine, kuivatamata malmnõu hoidmine kapis, samuti happeliste roogade hoidmine nõus.

Roostejäljed tuleb malmnõult eemaldada traatkäsna või söögisooda abil – poti pinda tuleb hõõruda seni, kuni kõik roostejäljed on kadunud, kartmata seda, et pott saab kahjustada. Pärast seda etappi tuleb korrata protseduure, mida on kirjeldatud jaotises: Esmakordne kasutamine.

### Pidage meeles:

- **Malmnõu pesemiseks tuleb kasutada ainult vett.** Ei tohi kasutada mitte mingisuguseid pesemisvahendeid ja nõud ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- Malmnõud ei tohi kasutada habrastel ega klaaspindadel, mis võivad katki minna.
- Malmnõud ei tohi kasutada mikrolaineahjus.
- Malmist pinna kahjustamise vältimiseks tuleb nõu kasutamisel kasutada ainult puidust või silikoonist tarvikuid.
- **Külma malmnõud ei tohi panna otse kuumale pliidile või kuumaksaetud praeahju. See võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta toote kasutuskõlbmatuks. Malmnõu tuleb panna külmale pliidile või külma praeahju ja tõsta seejärel temperatuuri järkjärgult.**
- Nõu kasutamise ajal tuleb see panna ainult kindlale pinnale.
- Gaasipliidil kuumutamise korral tuleb gaasipõleti leeki reguleerida selliselt, et see ei ulatuks poti alumise serva alt välja.
- Malm ei sobi toiduvalmistamiseks kuivalt – alati tuleb kasutada taimeõli, võid või rasva. Toidu kuivalt kuumutamine võib nõud pöördumatult kahjustada.
- Valminud rooga ei tohi otse malmpinnal lõigata – me soovime teil tõstab valminud roog sobivasse nõusse või lõikelauale ja alles seejärel hakata seda tükeldama.
- Nõus ei tohi kasutada elektrilisi ega käsimiksereid – see võib kahjustada malmpinda.
- Tuline malmnõu tuleb alati panna puidust plaadile, silikoonist matile või selleks sobivale alusele.
- **Kuuma malmi ei tohi vette panna – kindlasti tuleb oodata, kuni pott jahtub. Järsk temperatuurimuutus võib nõud pöördumatult kahjustada.**

**Tähelepanu! Iga kord pärast kasutamist tuleb malmnõu igast küljest õhukese taimeõlikihiga (ükskõik milline taimeõli) kokku määrada. See pikendab selle kasutusiga.**

### **OHUTUSJUHISED**

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toode ei ole mõeldud lastele mänguasjana kasutamiseks.
- Malmnõu kasutamisel tuleb olla eriti ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal, ja seepärast peab olema ettevaatlik, et nõud mitte maha pillata.

- Pakend ja kasutatud toode tuleb utiliseerida vastavuses selles riigis kehtivate reeglitega, kus toodet kasutatakse.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.

3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.

4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.

5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.

6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:

- dowód zakupu towaru;
- nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.

7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.

8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.

9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.

10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.

11. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
- uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
- usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;

- samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
- użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanym z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto:reklamacje@browin.pl).

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)





**BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 23 23 230**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*