



- 2-3 ___ PATELŃIA ŻELIŦNA EMALIOŦANA
4-5 ___ CAST IRON ENAMEL FRY PAN
6-7 ___ EMAILLIERTE GUSSEISENPFANNE
8-9 ___ EMAL'OVANÁ LIATINOVÁ PANVICA
10-11 ___ EMAILLOVANÁ LITINOVÁ PÁNEV
12-13 ___ EMALIUOTA KETAUS KEPTUVĖ

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

A small black circle containing the white letters "PL", indicating the Polish version of the manual.

Klient ponosi odpowiedzialność za niewłaściwe użytkowanie produktu w przypadku, gdy nie stosuje się do zaleceń i instrukcji producenta. Niezastosowanie się do tych wytycznych może prowadzić do uszkodzeń produktu lub innych problemów, za które firma nie ponosi odpowiedzialności.

Zalecenia dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji:

1. Przed pierwszym użyciem patelnie należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
2. Należy używać drewnianych lub silikonowych przyborów.
3. Do czyszczenia nie należy używać ostrych detergentów oraz czyszcików.
4. Nie należy chłodzić gorącego naczynia zimną wodą. Może to spowodować pęknięcie emalii i uszkodzenie patelni.
5. Chronić dzieci przed dostępem do gorącej patelni.
6. Należy używać pokrywki w celu zabezpieczenia przed rozpryskującym tłuszczem.
7. Patelnię używać zgodnie z przeznaczeniem.
8. Prosimy nie stawiać gorącego naczynia bezpośrednio na blacie.
9. Podczas gotowania rączka patelni może się nagrzać, więc zawsze używaj rękawicy kuchennej lub uchwytu, aby uniknąć oparzeń.
10. Nie używaj patelni do przechowywania jedzenia przez dłuższy czas.
11. Patelnie należy przechowywać w chłodnym i bezpiecznym miejscu wolnym od wilgoci. Unikaj jej kontaktu z metalowymi przedmiotami, które mogą zarysować powierzchnię.

12. Tylko mycie ręczne. Nigdy nie wkładaj patelni żeliwnej emaliowanej do zmywarki. Zmywarki mogą uszkodzić zarówno powierzchnię emalii, jak i strukturalną integralność patelni.
13. Po umyciu patelni dokładnie ją osusz. Można to zrobić, wycierając ją ręcznikiem papierowym lub ściereczką.
14. Żeliwo jest materiałem ciężkim, ale bardzo kruchym w przypadku uderzeń. Uderzenia mogą prowadzić do odprysków emalii i uszkodzenia powierzchni.

Thank you for purchasing our product. Before the first use, please carefully read this user manual. Keep the manual in a safe place.



The customer is responsible for improper use of the product if they do not follow the manufacturer's instructions and recommendations. Failure to adhere to these guidelines may result in damage to the product or other issues, for which the company is not liable.

Recommendations for Use, Safety, and Maintenance:

1. Before first use, wash the pan with warm water and a mild detergent.
2. Use wooden or silicone utensils.
3. Do not use harsh detergents or scrubbing pads for cleaning.
4. Do not cool a hot pan with cold water, as this may cause the enamel to crack and damage the pan.
5. Keep children away from hot pans.
6. Always use a lid to protect from splattering grease.
7. Use the pan only for its intended purpose.

8. Do not place a hot pan directly on the countertop.
9. The handle of the pan may heat up while cooking, so always use an oven mitt or handle cover to avoid burns.
10. Do not use the pan for storing food for extended periods.
11. Store the pan in a cool, safe place free from moisture. Avoid contact with metal objects that may scratch the surface.
12. Hand wash only. Never put an enameled cast iron pan in the dishwasher. Dishwashers can damage both the enamel surface and the structural integrity of the pan.
13. After washing the pan, dry it thoroughly. This can be done by wiping it with a paper towel or cloth.
14. Cast iron is heavy but very brittle when struck. Impacts can cause chipping of the enamel and surface damage.

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf.

DE

Der Kunde ist für die unsachgemäße Verwendung des Produkts verantwortlich, wenn er die Anweisungen und Empfehlungen des Herstellers nicht beachtet. Die Nichtbeachtung dieser Richtlinien kann zu Schäden am Produkt oder anderen Problemen führen, für die das Unternehmen nicht haftet.

Empfehlungen zur Verwendung, Sicherheit und Wartung:

1. Vor der ersten Benutzung sollte die Pfanne mit warmem Wasser und

- einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.
2. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien.
 3. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zum Reinigen.
 4. Kühlen Sie die heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser ab, da dies den Emailleüberzug zum Reißen bringen und die Pfanne beschädigen kann.
 5. Halten Sie Kinder von heißen Pfannen fern.
 6. Verwenden Sie einen Deckel, um Spritzen von Fett zu verhindern.
 7. Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck.
 8. Stellen Sie die heiße Pfanne nicht direkt auf die Arbeitsplatte.
 9. Der Griff der Pfanne kann sich beim Kochen erhitzen, daher sollten Sie immer einen Ofenhandschuh oder einen Griffschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 10. Verwenden Sie die Pfanne nicht zur langfristigen Aufbewahrung von Lebensmitteln.
 11. Bewahren Sie die Pfanne an einem kühlen, sicheren Ort auf, der frei von Feuchtigkeit ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Metallgegenständen, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
 12. Nur von Hand waschen. Stellen Sie eine emaillierte Gusseisenpfanne niemals in die Spülmaschine. Spülmaschinen können sowohl die Emailloberfläche als auch die strukturelle Integrität der Pfanne beschädigen.
 13. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich ab. Dies kann durch Abwischen mit einem Papiertuch oder einem Tuch erfolgen.
 14. Gusseisen ist ein schweres, aber bei Stößen sehr zerbrechliches Material. Stöße können zu Absplitterungen der Emaille und Oberflächenbeschädigungen führen.

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu. Pred prvým použitím si prosím dôkladne prečítajte túto príručku. Príručku uchovávajte na bezpečnom mieste.

SL

Zákazník je zodpovedný za nesprávne používanie produktu, ak sa neriadi pokynmi a odporúčaniami výrobcu. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu produktu alebo iným problémom, za ktoré spoločnosť nenesie zodpovednosť.

Odporúčania na používanie, bezpečnosť a údržbu:

1. Pred prvým použitím je potrebné panvicu umyť teplou vodou s prídavkom jemného čistiacieho prostriedku.
2. Používajte drevené alebo silikónové nástroje.
3. Na čistenie nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drôtenky.
4. Horúcu panvicu neochladzujte studenou vodou, môže to spôsobiť prasknutie smaltu a poškodenie panvice.
5. Chráňte deti pred prístupom k horúcej panvici.
6. Používajte pokrievku, aby ste predišli rozstrekujúcemu tuku.
7. Panvicu používajte iba na určený účel.
8. Nepokladajte horúcu panvicu priamo na pracovnú plochu.
9. Počas varenia sa môže rukoväť panvice zahriať, preto vždy používajte kuchynskú rukavicu alebo držadlo, aby ste predišli popáleninám.
10. Nepoužívajte panvicu na dlhodobé uchovávanie jedla.
11. Panvicu skladujte na chladnom a bezpečnom mieste, chránenú pred vlhkosťou. Vyhnite sa kontaktu s kovovými predmetmi, ktoré môžu poškriabať povrch.
12. Iba ručné umývanie. Nikdy nedávajte smaltovanú liatinovú panvicu do umývačky riadu. Umývačky riadu môžu poškodiť nielen smaltovaný povrch, ale aj štrukturálnu integritu panvice.
13. Po umytí panvicu dôkladne osušte. Môžete to urobiť utretím papiero

vou utierkou alebo utierkou.

14. Liatina je ťažký, ale veľmi krehký materiál pri nárazoch. Údery môžu spôsobiť odlomenie smaltu a poškodenie povrchu.

Děkujeme, že jste si zakoupili náš produkt. Před prvním použitím si prosím důkladně přečtete tento návod k použití. Návod uchovávejte na bezpečném místě.



Za mechanické poškození reklamovaného produktu způsobené nesprávným používáním je odpovědný jeho vlastník. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu návodu a nenese odpovědnost za chyby vzniklé při tisku.

Doporučení pro použití, bezpečnost a údržbu:

1. Před prvním použitím je nutné pánve umýt teplou vodou s přidavkem jemného čisticího prostředku.
2. Používejte dřevěné nebo silikonové nástroje.
3. K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani drátěnky.
4. Horkou pánve neochlazujte studenou vodou, může to způsobit prasknutí smaltu a poškození pánve.
5. Chraňte děti před přístupem k horké pánvi.
6. Používejte pokličku, abyste ochránili před stříkajícím tukem.
7. Pánve používejte pouze k určenému účelu.
8. Nedávejte horkou pánve přímo na pracovní desku.
9. Při vaření se může rukojeť pánve zahřát, proto vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo úchyt, abyste se vyhnuli popáleninám.

10. Nepoužívejte pánev k dlouhodobému uchovávání jídla.
11. Pánev uchovávejte na chladném a bezpečném místě, mimo vlhkost. Vyhněte se kontaktu s kovovými předměty, které mohou poškrábat povrch.
12. Pouze ruční mytí. Nikdy nedávejte smaltovanou litinovou pánev do myčky na nádobí. Myčky mohou poškodit nejen smaltovaný povrch, ale i strukturální integritu pánve.

Dėkojame, kad įsigijote mūsų produktą. Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą. Laikykite vadovą saugioje vietoje.



Klientas yra atsakingas už netinkamą produkto naudojimą, jei nesilaiko gamintojo nurodymų ir rekomendacijų. Šių nurodymų nesilaikymas gali sukelti produkto pažeidimus ar kitų problemų, už kurias įmonė neatsako.

Naudojimo, saugumo ir priežiūros rekomendacijos:

1. Prieš pirmąjį naudojimą keptuvę reikia nuplauti šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
2. Naudokite medinius arba silikoninius įrankius.
3. Valymui nenaudokite aštrių ploviklių ar šveitiklių.
4. Nenukreipkite karštos keptuvės į šaltą vandenį, nes tai gali sukelti e malio įtrūkimą ir keptuvės sugadinimą.
5. Apsaugokite vaikus nuo patekimo prie karštos keptuvės.
6. Naudokite dangtį, kad apsaugotumėte nuo išsiliejusio riebalų purslų.

7. Keptuvę naudokite tik pagal paskirtį.
8. Nedėkite karštos keptuvės tiesiai ant darbo paviršiaus.
9. Kepant keptuvės rankena gali įkaisti, todėl visada naudokite virtuvinę pirštinę arba rankeną, kad išvengtumėte nudegimų.
10. Nenaudokite keptuvės ilgalaikiam maisto laikymui.
11. Keptuvę laikykite vėsioje ir saugioje vietoje, apsaugotoje nuo drėgmės. Venkite sąlyčio su metaliniais daiktais, kurie gali subraižyti paviršių.
12. Tik rankinis plovimas. Niekada nedėkite emaliuotos ketaus keptuvės į indaplovę. Indaplovės gali sugadinti tiek emalio paviršių, tiek struktūrinį keptuvės integralumą.
13. Po plovimo keptuvę kruopščiai nusauskite. Tai galite padaryti nušluostydami ją popieriniu rankšluosčiu arba šluoste.
14. Ketaus yra sunkus, bet labai trapus medžiaga smūgių metu. Smūgiai gali sukelti emalio skaldymą ir paviršiaus pažeidimus.



Producent: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz
tel.: +48 61 84 65 111 | www.konighoffer.com | kontakt@konighoffer.com