



G E R M A N Y

PJN 149243



- (DE)**   **Gebruuchs- und Pflegeanleitung Gusseisen-Pfanne**
- (GB)**   **Care and use guidelines for cast-iron pan**
- (FR)**   **Instructions d'utilisation et d'entretien – Poêle en fonte**
- (CS)**   **Návod k používání a péči o pánve litinová**
- (PL)**   **Instrukcja użytkowania i pielęgnacji patelni żeliwna**
- (SK)**   **Návod na používanie a ošetrovanie panvica liatinová**
- (HU)**   **Öntöttvas serpenyő használati és ápolási utasításai**

# Gebrauchs- und Pflegehinweise

Liebe Kundin, lieber Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitäts-Kochgeschirr aus dem Hause GSW entschieden haben.  
Damit Sie lange „Spass“ am Kochen haben, lesen Sie bitte die Gebrauchs- und Pflegehinweise aufmerksam durch.

## MATERIALINFORMATION

Dieses Kochgeschirr ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Pfannenrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Das Kochgeschirr ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glas-keramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

## GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
- Gemäß Empfehlung des BfR bitte alle antihaftbeschichteten Kochgeschirre vor Erstgebrauch einmal auskochen und mit Spülmittel reinigen. Danach unbedingt leicht mit etwas Speiseöl einfetten. Selbiges gilt auch nach jedem Gebrauch.
- Beim Braten das Kochgeschirr kurz anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen.
- Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160 °C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen. **GSW-Empfehlung:** Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 180 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet.
- Verfärbungen der Beschichtung beeinträchtigen nicht den Brat-/Kocheffekt.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt in der Pfanne, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können den Antihafteffekt der Beschichtung beeinträchtigen.

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Pfanne. Zu schnelles Abkühlen kann die Pfanne beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie die Pfanne nicht feucht weg. An den dunklen Rändern kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- **GSW-Empfehlung:** Eine optimale Lebensdauer des Kochgeschirrs wird erreicht, wenn Sie auf eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine verzichten. Die Reinigungsmittel sind oftmals zu aggressiv und greifen das Material langfristig an oder führen zu Oxidation.



## ACHTUNG

- Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht der Pfanne. Setzen Sie die Pfanne immer vorsichtig ab. Schieben Sie die Pfanne nicht über die Glaskeramikfläche. Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glaskeramikkochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glaskeramikkochfeld hinterlassen.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Pfanne zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
- Erwärmen Sie die Pfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- **Wichtig:** Bitte vermeiden Sie es, Ihr Kochgeschirr zu überhitzen, da dies den Antihafteffekt beeinträchtigen kann. Außerdem ist es wichtig, Rauchentwicklung zu vermeiden, da sie für kleine Tiere wie Vögel, die ein empfindliches Atmungssystem haben, gefährlich sein kann. Daher empfehlen wir, keine Vögel in der Küche zu halten, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.

# Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden (Ausnahme: Kunststoffgriffe).
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach der Entnahme vom Herd oder aus dem Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.
- **Hinweis: Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, sind durch GSW nicht zu vertreten. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.**

## BEI NUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

- **ACHTUNG!** Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend.
- Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen.
- Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.
- Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Kochgeschirrdurchmesser:      Induktionswirksamer Bodendurchmesser  
Bratpfanne: ca. 24,0 cm      ca. 15,5 cm  
Bratpfanne: ca. 28,0 cm      ca. 18,0 cm

# Care and use guidelines

Dear customer,

Thank you for choosing quality cookware from GSW. Please read the care and use guidelines carefully to ensure cooking with your new product remains an enjoyable experience.

## MATERIAL

This cookware is made of enamelled cast-iron. The thick-walled material absorbs a lot of heat, which it stores and distributes all the way to the edge of the pan to ensure food is cooked evenly. The cookware is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven. Our cast-iron products are made using traditional sand-casting methods. As a result, there may be slight surface irregularities – these have absolutely zero negative effect on the quality or functionality of the product.

## CARE AND USE GUIDELINES

- Completely remove any stickers.
- Before first use, the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) recommends adding water to all non-stick cookware and bringing it to the boil, then cleaning the product with washing-up liquid. You must then lightly grease it with cooking oil. The same should also be done after use.
- When frying, place the cookware on a medium heat and allow it to heat up, then add the food, brown it, and finish cooking on a lower heat.
- When it comes to oils and fats, the general rule is butter and margarine should only be used at heats of max. 160 °C. Ingredients such as water, salt and milk protein burn quickly, compromising the flavour of your meals. **GSW's recommendation:** oils, regular fats and clarified butter do not contain water or additives. They can be heated to 220 °C. Hydrogenated vegetable fat is suitable for searing at up to 180 °C.
- Discolouration of the coating does not negatively impact the frying/cooking effect.
- Use kitchen utensils made of wood, heat-resistant plastic or silicone. Do not use any metal objects. Do not cut foods in the pan itself. Do not use any sponge scourers or metal scrubbers to clean the pan, as they may damage the coating's non-stick effect.

# Care and use guidelines

- Do not fill a hot pan with cold water, as cooling the pan too quickly may damage it.
- After use, clean the pan with hot water and a mild washing-up liquid.  
Do not use sponge scourers.
- Do not use abrasive or corrosive materials or hard brushes to clean the product.
- Always dry the pan immediately after cleaning. Do not put the pan away when wet, otherwise rust may form on the dark edges. If rust does accumulate, remove it with a moist cloth and carefully grease the areas with vegetable oil.
- **GSW's recommendation:** if you want your cookware to last as long as possible, avoid cleaning it in the dishwasher. Dishwasher tabs are often too aggressive and damage the material over time or cause oxidation.



## WARNING

- If you are using the cookware on a ceramic hob, please bear in mind the weight of the pan itself. Always be careful when placing the pan on the hob. Do not drag the pan across the ceramic surface. Before each use, please check the base of the cookware and the ceramic hob surface for any residue. Even the smallest dirt particles can cause scratch marks on the ceramic hob.
- Cast iron is a highly robust yet brittle material. If it is dropped or hit hard, the pan could break or the enamel coating could crack.
- Do not leave fats unattended when cooking!
- If fats catch fire, do not extinguish with water. Instead, put out the fire by covering it or using a suitable fire extinguisher.
- Do not heat the pan with nothing in it, as this may lead to the material overheating. This could also cause the coating to change colour.
- **Important:** please try not to overheat the cookware, as this can impair the non-stick effect. It's also important to prevent smoke formation, as this can be dangerous for small animals such as birds, who have sensitive respiratory systems. We therefore recommend not keeping birds in the kitchen to guarantee their safety.

- **CAUTION!** Handles will get hot. Please use potholders (unless the handles are plastic).
- Never leave children unattended near hot cookware.
- After removing the hot pan from the hob or oven, place it on a heat-resistant pad, otherwise it may damage heat-sensitive surfaces.
- **Please note: GSW is not liable for any damage caused by a failure to follow the care and use guidelines. There is therefore no right of recourse.**

## USING THE PRODUCT ON INDUCTION HOB

- **WARNING!** Induction hobs heat up very quickly. When preheating, do not overheat the cookware.  
But if this does occur, please ventilate the room sufficiently.
- In some circumstances, a noise might be made due to the electromagnetic properties of the heat source and cookware. This is completely normal and does not indicate a defect in your induction hob or cookware.
- The cookware should be placed in the centre of the induction hob ring.
- After cooking, do not immediately touch the ceramic surface – the cooking zone will still be hot due to residual heat from the cookware base. Always keep children away from the hob.
- Cookware diameter:                      Diameter of the heat-inductive base:  
Frying pan: approx. 24.0 cm      approx. 15.5 cm  
Frying pan: approx. 28.0 cm      approx. 18.0 cm

# Instructions d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de votre ustensile de cuisson de qualité de marque GSW. Pour que vous conserviez longtemps le « plaisir » de cuisiner, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien suivantes.

## INFORMATIONS RELATIVES AU MATÉRIAU

Cet ustensile de cuisson a été fabriqué en fonte de fer émaillée. Ce matériau épais absorbe particulièrement bien la chaleur, l'accumule et la répartit jusqu'au bord de la poêle, assurant une cuisson régulière des aliments. Cet ustensile de cuisson convient pour les cuisinières au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi que pour la cuisson au four. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable, selon une méthode de fabrication traditionnelle. C'est pourquoi ils peuvent présenter de légères irrégularités au niveau de leurs surfaces, ce qui ne nuit cependant en rien à la qualité ou au fonctionnement des articles.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Retirer l'intégralité des éventuels autocollants présents sur l'article.
- Conformément aux recommandations du BfR, l'institut allemand de l'évaluation des risques, faire bouillir tous les ustensiles de cuisson anti-adhérents avant leur première utilisation et les nettoyer avec du produit vaisselle. Graisser ensuite légèrement la surface avec un peu d'huile alimentaire. Répéter l'opération après chaque utilisation.
- Pour faire rôtir des aliments, chauffer brièvement l'ustensile de cuisson (feu moyen), puis faire brunir les aliments et les laisser cuire à petit feu.
- Généralités sur l'utilisation des huiles et graisses : Ne pas chauffer le beurre et la margarine à plus de 160 °C. Certains de leurs composants, comme l'eau, le sel et les protéines de lait brûlent rapidement et peuvent détériorer le goût de vos aliments. **Recommandations de GSW :** Les huiles, les graisses normales et le beurre clarifié ne contiennent ni eau, ni additif. Ils peuvent être chauffés à 220 °C. Les huiles végétales solides conviennent parfaitement pour faire revenir les aliments à feu vif jusqu'à 180 °C.
- D'éventuelles traces de coloration au niveau du revêtement ne nuisent en rien aux capacités de cuisson.

- Utiliser des ustensiles en bois, plastique résistant à la chaleur ou silicone. Ne pas utiliser d'objets métalliques, ne pas couper les aliments directement dans la poêle et ne pas utiliser d'éponges à récurer ou de grattoirs métalliques pour le nettoyage. Ceux-ci peuvent nuire aux effets anti-adhérents du revêtement.
- Ne pas verser d'eau froide dans la poêle chaude. Un refroidissement trop rapide peut endommager la poêle.
- Après utilisation, nettoyer la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ne pas utiliser d'éponges à récurer.
- Ne pas utiliser de produits à récurer ou corrosif ou de brosses dures, etc. pour le nettoyage.
- Toujours sécher la poêle immédiatement après le nettoyage. Ne pas ranger la poêle humide. Dans le cas contraire, une fine couche de rouille peut se former sur les bords foncés de la poêle. Le cas échéant, éliminer celle-ci avec un chiffon humide et graisser ces zones soigneusement avec un peu d'huile végétale.
- **Recommandations de GSW :** Un ustensile de cuisson qui n'est pas lavé au lave-vaisselle présentera une durée de vie optimale. Les détergents sont souvent trop agressifs et attaquent durablement le matériau ou peuvent l'oxyder.



## ATTENTION

- En cas d'utilisation de l'ustensile sur une plaque de cuisson vitrocéramique, tenir compte du poids propre de la poêle. Toujours déposer la poêle avec délicatesse. Ne pas faire glisser la poêle sur la surface de la plaque vitrocéramique. Contrôler le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque de cuisson vitrocéramique avant chaque utilisation et éliminer les éventuels résidus. La moindre saleté peut griffer la plaque de cuisson vitrocéramique.
- La fonde de fer est un matériau très robuste, mais cassant. La poêle peut se briser ou son revêtement en émail peut éclater en cas de chute ou d'un choc violent.
- Ne pas laisser la graisse sans surveillance !
- Ne pas éteindre la graisse enflammée au moyen d'eau, mais plutôt avec une couverture ou un extincteur adapté !
- Ne pas faire chauffer la poêle vide. Le matériau pourrait surchauffer et son revêtement pourrait présenter des traces de coloration.

## Instructions d'utilisation et d'entretien

- **Important !** Éviter toute surchauffe de l'ustensile de cuisson car ceci peut nuire à son effet anti-adhérent. Il est en outre important d'éviter tout développement de fumées car celles-ci peuvent être dangereuses pour les petits animaux, tels que les oiseaux présentant un système respiratoire sensible. Nous recommandons ici de ne pas héberger d'oiseaux dans la cuisine afin de garantir leur sécurité.
- **PRUDENCE !** Les poignées peuvent devenir très chaudes. Utiliser des maniques (exception : poignées en plastique).
- Ne jamais laisser les enfants en bas-âge sans surveillance à proximité d'ustensiles de cuisson chauds.
- Après son retrait du four ou de la plaque de cuisson, toujours placer la poêle chaude sur une surface insensible à la chaleur ! Celle-ci pourrait endommager les surfaces sensibles à la chaleur.
- **Remarque : GSW n'assume aucune responsabilité pur les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Toute demande d'indemnisation sera verra par conséquent rejetée.**

## EN CAS D'UTILISATION SUR DES CUISINIÈRES À INDUCTION

- **ATTENTION !** Préchauffage rapide ! Ne pas surchauffer les ustensiles de cuisson lors du préchauffage.  
Si une surchauffe devait malgré tout survenir, aérer suffisamment la pièce.
- Dans certaines circonstances, un bruit peut apparaître ; celui-ci est généré par les propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'ustensile de cuisson. Ceci est totalement normal et n'est absolument pas lié à un défaut de la plaque à induction ou de l'ustensile de cuisson.
- Placer l'ustensile de cuisson au centre de la plaque à induction.
- Ne pas toucher la surface vitrée immédiatement après la cuisson car la zone de cuisson reste chaude en raison de la chaleur accumulée sur le fond de l'ustensile de cuisson. Tenir les enfants à l'écart de la plaque de cuisson.
- Diamètre des ustensiles de cuisson : Diamètre utile du fond à induction :  
Poêle : env. 24,0 cm                      env. 15,5 cm  
Poêle : env. 28,0 cm                      env. 18,0 cm

# Pokyny pro používání a péči

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste si vybrali kvalitní nádobí na vaření od společnosti GSW. Aby vám vaření dlouho přinášelo „radost“, přečtěte si prosím pozorně tyto pokyny pro používání a péči.

## INFORMACE O MATERIÁLU

Toto nádobí je vyrobeno ze smaltované litiny. Silnostěnný materiál absorbuje obzvláště velké množství tepla, akumuluje a rozvádí ho až k okraji pánve a poté ho rovnoměrně přenáší na vařený nebo smažený pokrm. Nádobí je vhodné pro plynové, elektrické, indukční a sklokeramické varné desky i pro použití v troubě. Litinové produkty se vyrábějí v pískových formách tradiční výrobní metodou. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytnout drobné nerovnosti, které však nijak neovlivňují kvalitu ani funkci výrobku.

## POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

- Úplně odstraňte všechny případné nálepky.
- Jak doporučuje BfR, před prvním použitím všechno nádobí s nepřilnavým povrchem jednou vyvařte a očistěte ho mycím prostředkem. Poté nádobí lehce potřete trochou stolního oleje. Totéž platí po každém použití.
- Při smažení nádobí krátce zahřejte (na střední teplotu), poté pokrm opečte a dokončete na mírném ohni.
- Oleje a tuky obecně: Máslo a margarín by se měly používat pouze při teplotě do 160 °C. Obsažené látky, jako je voda, sůl a mléčná bílkovina, se rychle spalují a mají pak negativní vliv na chuť jídla. **Doporučení GSW:** Oleje, normální tuky a přepuštěné máslo neobsahují žádnou vodu ani přídavné látky. Lze je zahřívat až na 220 °C. Ztužené rostlinné tuky jsou vhodné pro smažení až do 180 °C.
- Zbarvení povrchové vrstvy nezhoršuje účinek smažení/vaření.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, nekraťte přímo na pánvi a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Ty mohou mít negativní vliv na nepřilnavý efekt povrchové vrstvy.

# Pokyny pro používání a péči

- Do horké pánve nelijte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může poškodit pánev.
- Po použití vyčistěte pánev horkou vodou a jemným mycím prostředkem.  
Nepoužívejte abrazivní houbičky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo žíravé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Po čištění pánve vždy ihned osušte. Neuklízejte pánev mokrou. Jinak se na tmavých okrajích může vytvořit rezavý povlak. V případě potřeby ho odstraňte vlhkým hadříkem a místa opatrně namažte trochou rostlinného oleje.
- **Doporučení GSW:** Optimální životnosti nádobí na vaření dosáhnete, pokud ho nebudete mýt v myčce. Čisticí prostředky jsou často příliš agresivní a dlouhodobě napadají materiál nebo vedou k oxidaci.



## POZOR

- Pokud toto nádobí používáte na sklokeramické desce, mějte na paměti vlastní hmotnost pánve. Pánev vždy odkládejte opatrně. Neposouvejte pánev po sklokeramickém povrchu. Před každým použitím zkontrolujte dno nádobí a sklokeramickou desku, zda na nich nezůstaly zbytky. Už mírné znečištění může zanechat na sklokeramické desce stopy po poškrábání.
- Litina je velmi pevný, ale křehký materiál. V případě pádu nebo silného nárazu může dojít k rozbití pánve nebo prasknutí smaltované vrstvy.
- Nenechávejte tuk bez dozoru!
- Hořící tuk nehaste vodou, ale dekou nebo vhodným hasicím přístrojem!
- Nezhřívejte prázdnou pánev. To může způsobit přehřátí materiálu.  
To může vést ke změně barvy povrchové vrstvy.
- **Důležité:** Nádobí nepřehřívejte, protože to může mít negativní vliv na nepřilnavý efekt. Kromě toho je důležité zabránit vývoji kouře, protože může být nebezpečný pro malá zvířata, například ptáky, kteří mají citlivý dýchací systém. Proto doporučujeme nechovat ptáky v kuchyni, aby byla zajištěna jejich bezpečnost.

- **OPATRNĚ!** Rukojeti se zahřívají. Používejte chňapky (výjimka: plastové rukojeti).
- Nikdy nenechávejte malé děti bez dozoru v blízkosti horkého nádobí.
- Po sundání z varné desky nebo vyjmutí z trouby položte horkou pánev na žáruvzdorný povrch! V opačném případě může dojít k poškození povrchů citlivých na teplo.
- **Oznámení: Společnost GSW neodpovídá za škody způsobené nedodržením návodu k používání a péči. Právo na regresní úhradu je proto vyloučeno.**

## PŘI POUŽITÍ NA INDUKČNÍCH VARNÝCH DESKÁCH

- **POZOR!** Vysoká rychlost nahřívání, při předeřívání nádobí nepřehřívejte. Pokud dojde k přehřátí, dostatečně vyvětrejte místnost.
- Za určitých okolností může docházet k hluku, který je způsoben elektromagnetickými vlastnostmi zdroje tepla a nádobí. To je zcela normální a není to způsobeno závadou indukční varné desky nebo nádobí.
- Nádobí musí být umístěno uprostřed indukční varné desky.
- Nedotýkejte se sklokeramického povrchu bezprostředně po vaření, protože varná zóna bude horká v důsledku zbytkového tepla ze dna nádobí. Děti necht' se zdržují v bezpečné vzdálenosti.
- Průměr nádobí: Indukční efektivní průměr dna
 

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Pánev: cca 24,0 cm | cca 15,5 cm |
| Pánev: cca 28,0 cm | cca 18,0 cm |

# Zasady użytkowania i pielęgnacji

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup wysokiej jakości naczynia kuchenne firmy GSW. Aby jak najdłużej cieszyć się nim, należy uważnie przeczytać zasady użytkowania i pielęgnacji.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE MATERIAŁU

To naczynie jest wykonane z emaliowanego żeliwa. Ten grubościenny materiał pobiera wyjątkowo dużo ciepła, magazynuje je i rozprowadza aż po brzeg patelni, a następnie równomiernie oddaje gotowanym lub smażonym produktom. To naczynie kuchenne nadaje się do użytku na płytach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych i ceramicznych, a także w piekarniku. Produkty żeliwne wytwarzane są tradycyjną metodą produkcji w formach piaskowych. Z tego powodu na powierzchni mogą występować delikatne nieregularności, które jednak w żaden sposób nie obniżają jakości ani funkcjonalności artykułu.

## ZASADY UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

- Kompletnie usunąć ewentualnie dostępne naklejki.
- Zgodnie z zaleceniem niemieckiego Federalnego Instytutu Oceny Ryzyka wszystkie naczynia kuchenne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy przed pierwszym użyciem jeden raz wygotować i umyć płynem do naczyń. Następnie koniecznie lekko nasmarować niewielką ilością oleju spożywczego. Ta sama zasada obowiązuje również po każdym użyciu.
- Podczas smażenia chwilę nagrzać naczynie (średni ogień), następnie przyrumienić smażone produkty i dosmażyć na małym ogniu.
- Jeśli chodzi o oleje i tłuszcze, ogólnie można stwierdzić, że: masła i margaryny powinno używać się tylko w temperaturze do 160 °C. Składniki, takie jak woda, sól i białko mleka szybko spalają się, zakłócając w ten sposób także smak potraw. **Zalecenie firmy GSW:** oleje, normalne tłuszcze i masło klarowane nie zawierają wody ani dodatkowych substancji. Można nagrzewać je do 220 °C. Do mocnego podsmażania w temperaturze do 180 °C nadają się utwardzone tłuszcze roślinne.
- Przebarwienia powłoki nie zakłócają rezultatu smażenia/gotowania.
- Używać przyborów kuchennych z drewna, żaroodpornego tworzywa sztucznego lub silikonu. Nie używać metalowych przedmiotów, nie kroić bezpośrednio na patelni, a do czyszczenia nie

używać żadnych szorujących gąbek ani metalowych druciaków. Mogą one negatywnie wpłynąć na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- Nie wlewać zimnej wody na gorącą patelnię. Zbyt szybkie schłodzenie może uszkodzić patelnię.
- Po użyciu umyć patelnię gorącą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie używać szorujących gąbek.
- Do mycia nie używać szorujących ani żrących środków, twardych szczotek itp.
- Po umyciu zawsze od razu wysuszyć patelnię. Nie chować wilgotnej patelni. W przeciwnym razie na ciemnych krawędziach może utworzyć się nalot rdzy. W razie potrzeby usunąć go wilgotną ściereczką i starannie nasmarować te miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- **Zalecenie firmy GSW:** optymalną żywotność tego naczynia uzyskuje się, rezygnując z mycia go w zmywarce. Środki do mycia w zmywarce są często zbyt agresywne i długotrwale naruszają materiał lub prowadzą do jego utleniania się.



## UWAGA

- Używając tej patelni na płycie ceramicznej, należy pamiętać o jej masie własnej. Zawsze ostrożnie odstawiać patelnię. Nie przesuwac patelni po ceramicznej powierzchni. Przed każdym użyciem sprawdzić dno naczynia i płytę ceramiczną pod kątem ewentualnych pozostałości. Nawet niewielkie zanieczyszczenia mogą pozostawić ślady zadrapań na płycie ceramicznej.
- Żeliwo jest bardzo wytrzymałym, ale kruchym materiałem. W przypadku upadku lub twardego uderzenia patelnia może pęknąć lub warstwa emalii może popękać.
- Nie pozostawiać tłuszczu bez nadzoru!
- Nie gasić palącego się tłuszczu wodą, lecz przykrywką lub odpowiednią gaśnicą!
- Nie nagrzewać patelni, kiedy jest pusta. Może to spowodować przegrzanie się materiału, a w rezultacie przebarwienie powłoki.
- **Ważne:** unikać przegrzania naczynia, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Poza tym ważne jest, aby unikać powstawania dymu, ponieważ może on być niebezpieczny dla małych zwierząt, takich jak ptaki, które mają wrażliwy układ oddechowy. Dlatego aby zapewnić bezpieczeństwo ptaków, zalecamy nie trzymać ich w kuchni.

# Zasady użytkowania i pielęgnacji

- **OSTROŻNIE!** Rączki nagrzewają się. Używać łapki do garnków (wyjątek: rączki z tworzywa sztucznego).
- Nigdy nie zostawiać małych dzieci w pobliżu gorącego naczynia bez nadzoru.
- Po zdjęciu z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika ustawić gorącą patelnię na żaroodpornej podkładce! W przeciwnym razie uszkodzone mogą zostać powierzchnie nieodporne na ciepło.
- **Wskazówka: firma GSW nie odpowiada za uszkodzenia, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Z tego względu roszczenia regresowe są wykluczone.**

## W PRZYPADKU UŻYTKOWANIA NA PŁYTACH INDUKCYJNYCH

- **UWAGA!** Wysoka prędkość nagrzewania: nie przegrzewać naczynia podczas nagrzewania. Jeśli jednak dojdzie do przegrzania, dobrze przewietrzyć pomieszczenie.
- W określonych warunkach pojawić może się dźwięk, który spowodowany jest właściwościami elektromagnetycznymi źródła ciepła i naczynia. Jest to całkowicie normalne i nie świadczy o wadzie płyty indukcyjnej ani naczynia.
- Naczynie należy ustawić pośrodku pola płyty indukcyjnej.
- Po zakończeniu użytkowania nie dotykać powierzchni ceramicznej, ponieważ pole grzejne nagrzewa się od ciepła oddawanego przez dno naczynia. Kategorycznie trzymać z dala dzieci.
- Średnica naczynia: Skuteczna indukcja średnica dna
- Patelnia: ok. 24,0 cm ok. 15,5 cm
- Patelnia: ok. 28,0 cm ok. 18,0 cm

# Pokyny pre používanie a ošetrovanie

Vážený zákazník,  
ďakujeme, že ste sa rozhodli pre kvalitný kuchynský riad značky GSW. Pozorne si prečítajte tieto pokyny pre používanie a ošetrovanie, aby ste mali dlho radosť z varenia.

## INFORMÁCIE O MATERIÁLI

Tento riad je vyrobený zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál absorbuje obzvlášť veľké množstvo tepla, akumuluje ho a distribuuje ho až po okraj panvice a následne ho rovnomerne prenáša na varené alebo vyprážané pokrmy. Kuchynský riad je vhodný pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné dosky a tiež je vhodný pre použitie v peciach na pečenie. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa na povrchu môžu vyskytovať drobné nepravidelnosti, ktoré však v žiadnom prípade neovplyvňujú kvalitu alebo funkciu výrobku.

## POKYNY PRE POUŽÍVANIE A OŠETROVANIE

- Prípadné nálepky úplne odstráňte.
- V súlade s odporúčaním Spolkového inštitútu pre hodnotenie rizík (BfR) všetky kuchynské riady s nepríhlavým povrchom pred prvým použitím vyvarte a očistite s prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich bezpodmienečne zľahka namastite s malým množstvom jedlého oleja. To isté platí aj po každom použití.
- Pri opekaní riad krátko zohrejte (na strednej teplote), potom opekaný pokrm opečte dohnedu a na nízku stupni ohrevu varte, kým nebude hotový.
- Ohľadne olejov a tukov platí všeobecne: Maslo a margaríny sa používajú iba do teploty 160 °C. Obsahové zložky ako voda, soľ a kazeín sa rýchlo spália a potom majú vplyv na chuť vašich pokrmov. **Odporúčanie GSW:** Oleje, bežné tuky a prepúšťané maslo neobsahujú vodu a žiadne prídavné látky. Môžu sa zohrievať pri teplote až 220 °C. Na prudké opekanie do 180 °C sú vhodné stužené rastlinné tuky.
- Sfarbenia povrchovej vrstvy nemajú vplyv na účinok opekania/varenia.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, teplovzdorného plastu alebo silikónu. Nepoužívajte žiadne kovové predmety, nerezajte priamo na panvici, na umývanie tiež nepoužívajte žiadne abrazívne hubky alebo drôtenky. Tieto môžu narušiť nepríhlavý účinok vrstvy.

# Pokyny pre používanie a ošetrovanie

- Nelejte studenú vodu do horúcej panvice. Príliš rýchle schladenie môže poškodiť panvicu.
- Po použití umyte panvice s horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne abrazívne hubky.
- Na umývanie nepoužívajte žiadne abrazívne alebo leptavé prostriedky príp. tvrdé kefkы a pod.
- Po umytí panvicu hneď aj osušte. Neodkladajte panvicu vlhkú. Inak sa na tmavých okrajoch môže vytvoriť vzdušná hrdza. Túto hrdzu príp. odstráňte s vlhkou utierkou a miesta dôkladne namastite s malým množstvom rastlinného oleja.
- **Odporúčanie GSW:** Optimálnu životnosť riadu dosiahnete, ak panvicu nebudete umývať v umývačke riadu. Čistiace prostriedky sú často agresívne a dlhodobo narušajú materiál alebo vedú k oxidácii.



## POZOR

- Ak panvicu používate na sklokeramickej doske, majte na pamäti jej samotnú hmotnosť. Panvicu vždy položte opatrne. Neposúvajte panvicu po sklokeramickej doske. Pred každým použitím skontrolujte dno panvice a sklokeramicú dosku na prípadné zvyšky. Už malé znečistenia môžu na sklokeramickej doske zanechať škrabance.
- Liatina je mimoriadne robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa môže panvica rozbiť alebo prasknúť smaltovaný povrch.
- Nenechávajte tuk bez dozoru!
- Horiaci tuk nehaste s vodou, ale s plachtou alebo vhodným hasiacim prístrojom!
- Nezohrievajte panvicu naprázdno. Môže tým dôjsť k nadmernému zohriatiu materiálu. Následne môže dôjsť k sfarbeniu povrchovej vrstvy.
- **Dôležité:** Vyhňte sa nadmernému zohrievaniu riadu, pretože to môže narušiť funkciu neprilnavého efektu. Okrem toho je dôležité, aby ste zabránili dymeniu, pretože to môže byť nebezpečné pre malé zvieratá, ako sú vtáky, ktoré majú citlivý dýchací systém. Z tohto dôvodu odporúčame, aby ste v kuchyni nechovali žiadne vtáky, čím bude zaistená ich bezpečnosť.

- **UPOZORNENIE!** Rukoväte sa veľmi zohrejú. Používajte chňapky (výnimka: plastové rukoväte).
- Nikdy nenechávajte malé deti bez dozoru v blízkosti horúceho riadu.
- Po odobratí z varnej dosky alebo z pece položte horúcu panvicu na teplovzdornú podložku! Povrchy citlivé na teplo sa inak môžu poškodiť.
- **Oznámenie: Spoločnosť GSW nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené pri nedodržaní návodu na používanie a ošetrovanie. Regresný nárok je preto vylúčený.**

## PRI POUŽITÍ NA INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSKÁCH

- **POZOR!** Vysoká rýchlosť zohriatia, riad pri predhriatí nadmernej nezohrejte. Ak by napriek tomu došlo k nadmernému zohriatiu, dostatočne vyvetrajte miestnosť.
- Za určitých okolností sa môže objaviť zvuk, ktorý vzniká v dôsledku elektromagnetickej vlastnosti tepelného zdroja a riadu. Ide o úplne normálny jav a nejde o vadu indukčnej dosky alebo riadu.
- Riad umiestnite do stredu na indukčnú zónu.
- Po varení sa hneď nedotýkajte indukčnej zóny, pretože varná zóna je horúca zo zvyškového tepla dna panvice. Deti zásadne držte mimo dosahu.
- Priemer panvice: Účinný priemer dna pre indukciu
 

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Panvica na pečenie: cca 24,0 cm | cca 15,5 cm |
| Panvica na pečenie: cca 28,0 cm | cca 18,0 cm |

# Használati és ápolási utasítások

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy a GSW minőségi konyhai eszközeit választotta. Annak érdekében, hogy sokáig élvezhesse a főzést, olvassa el figyelmesen a használati és ápolási utasításokat.

## INFORMÁCIÓK A FELHASZNÁLT ANYAGOKRÓL

Ez az edény zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú anyag különösen nagy mennyiségű hőt nyel el, tárolja, és egészen a serpenyő széléig szétosztja, majd egyenletesen leadja a főzött vagy sütött ételnek. Az edények használhatók gáztűzhelyen, elektromos, indukciós és üvegkerámia főzőlapokon, valamint sütőben is. Az öntöttvas termékeket homokformákban gyártják hagyományos gyártási módszerrel. Emiatt előfordulhatnak apróbb egyenetlenségek a felületen, de ezek semmilyen módon nem befolyásolják a termék minőségét vagy működését.

## HASZNÁLATI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK

- Távolítsa el teljesen minden matricát.
- A BfR ajánlása szerint minden tapadásmentes edényt első használat előtt forraljon fel, majd mosogatószerrel tisztítsa meg. Utána mindenképpen kenje be vékonyan egy kis étolajjal. Ugyanez vonatkozik minden használat után is.
- Sütés közben rövid ideig melegítse fel az edényt (közepes lángon), majd pirítsa meg az ételt, és alacsony lángon fejezze be a sütést.
- Az olajokról és zsírokról általánosságban a következőket mondhatjuk el: Legfeljebb 160 °C-os vajat és margarint használjon. Az olyan összetevők, mint a víz, a só és a tejfehérje, gyorsan megégnek, és rontják az étel ízét. **GSW-javaslat:** Az olajok, a normál zsírok és a tisztított vaj nem tartalmaznak vizet vagy adalékanyagokat. Legfeljebb 220 °C-ra is melegíthetők fel. A hidrogénezett növényi zsírok legfeljebb 180 °C hőmérsékletig melegsznek fel.
- A bevonat elszíneződése nem befolyásolja a sütési/főzési hatást.
- Használjon fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült főzőedényeket. Ne használjon fém eszközöket, ne vágjon közvetlenül a serpenyőben, és ne használjon súroló szivacsot vagy fémkaparót a tisztításhoz. Ezek ronthatják a bevonat tapadásmentes hatását.

- Ne öntsön hideg vizet a forró serpenyőbe. A túl gyors hűtés károsíthatja a serpenyőt.
- Használat után a serpenyőt forró vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne használjon súrolószivacsot.
- Ne használjon súroló vagy maró hatású szereket, illetve kemény keféket stb. a tisztításhoz.
- Tisztítás után mindig azonnal szárítsa meg a serpenyőt. Ne tegye el a serpenyőt, amíg még nedves. Ellenkező esetben rozsdá képződhet a sötét széleken. Szükség esetén nedves ruhával távolítsa el, és óvatosan kenje meg a területeket egy kis növényi olajjal.
- **GSW-javaslat:** Az edények akkor használhatók optimális ideig, ha nem mosogatógépben tisztítják őket. A tisztítószeres gyakran túl agresszívek, és hosszú távon megtámadják az anyagot, vagy oxidációhoz vezetnek.



## FIGYELEM

- Ha üvegkerámia főzőlapon használja az edényt, vegye figyelembe az edény súlyát. Mindig óvatosan tegye le a serpenyőt. Ne csúsztassa a serpenyőt az üvegkerámia felületen. Használat előtt minden alkalommal ellenőrizze az edény alját és az üvegkerámia főzőlapot, hogy ne legyen rajta maradvány. Már a kisebb szennyeződések is karcolásokat hagyhatnak az üvegkerámia főzőlapon.
- Az öntöttvas egy robusztus, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erős ütés éri, az edény eltörhet, vagy a zománcréteg megrepedhet.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírt!
- Az égő zsírt ne vízzel oltsa, hanem takaróval fojtsa el vagy megfelelő tűzoltó készülékkel!
- Ne melegítse az edényt üresen. Ez az anyag túlmelegedését okozhatja, és a bevonat elszíneződhet.
- **Fontos:** Kerülje az edények túlmelegítését, mert ez ronthatja a tapadásmentes hatást. Fontos a füstképződés elkerülése is, mivel veszélyes lehet a kis állatokra, például a madarakra, amelyek légzőrendszere érzékeny. Ezért azt javasoljuk, hogy ne tartson madarakat a konyhában az állat biztonsága érdekében.

# Használati és ápolási utasítások

- **VIGYÁZAT!** A fogantyúk felforrósodnak. Használjon edényfogót (kivéve: műanyag fogantyúk).
- Soha ne hagyjon felügyelet nélkül kisgyermeket forró edények közelében.
- Miután levette a forró serpenyőt a tűzhelyről vagy a sütőből, helyezze hőálló felületre! Ellenkező esetben a hőre érzékeny felületek megsérülhetnek.
- **Javaslat: A GSW nem vállal felelősséget a használati és ápolási utasítások be nem tartásából eredő károkért. Ezért a megtérítésre irányuló jog kizárt.**

## HASZNÁLAT INDUKCIÓS FŐZŐLAPON

- **FIGYELEM!** Magas felmelegítési sebesség, ne melegítse túl az edényeket előmelegítés közben. Túlmelegedés esetén alaposan szellőztesse ki a helyiséget.
  - Bizonyos körülmények között zaj keletkezhet a hőforrás és az edény elektromágneses tulajdonságai miatt. Ez teljesen normális, és nem az indukciós főzőlap vagy az edények hibájának tudható be.
  - Az edényeket helyezze az indukciós főzőlap közepére.
  - Ne érintse meg az üvegkerámia felületet közvetlenül főzés után, mivel a főzőzóna felforrósodik az edény aljából származó maradékhő miatt. Alapvetően tartsa távol a gyerekeket.
  - Főzőedény átmérő: Indukciósan hatékony edénytalp átmérő
- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Serpenyő: kb. 24,0 cm | kb. 15,5 cm |
| Serpenyő: kb. 28,0 cm | kb. 18,0 cm |

|    |                    |                |                |
|----|--------------------|----------------|----------------|
| DE | Gusseisen-Pfanne   | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| GB | Cast-iron pan      | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| FR | Poêle en fonte     | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| CS | Pánve litinová     | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| PL | Patelnia żeliwna   | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| SK | Panvica liatinová  | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |
| HU | Öntöttvas serpenyő | ø 24cm #716529 | ø 28cm #716536 |



SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS / ADRESSE DE NOTRE SERVICE APRES-VENTE  
ADRESA SERVISU / ADRES SERWISU / ADRESA SERVISNÉHO STREDISKA / SZERVIZCÍM

GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH • GEWERBEGEBIET KIRCHGASS 2 • D-55595 SPABRÜCKEN

**GSW • GERMANY**

**SERVICE © 0049 (0) 6706 9304-249**

FAX: 0049 (0) 6706 9304-22  
SERVICE@GSW-STAHLOWAREN.DE