



G E R M A N Y

**PJN 154251**

- DE** **Gebrauchs- 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 patelnia 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 Glaskeramikkochstellen 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.



## WARNUNG VOR VERBRENNUNGEN

- Die Pfanne wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Pfanne und den Griff nur mit Topflappen o.Ä. an! Stellen Sie die Pfanne nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann der Griff glühend heiß werden kann.

## WARNUNG VOR BRAND

- Wenn Sie die Pfanne zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Lassen Sie die Pfanne mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Wenn Sie die Pfanne zum Frittieren benutzen, befüllen Sie sie höchstens zu 1/3 seines Fassungsvermögens. Wenn das Öl zu heiß wird oder spritzt, reduzieren Sie die Temperatur.
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

## VORSICHT – SACHSCHADEN

- Wenn Sie die Pfanne 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.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann die Pfanne zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach der Entnahme vom Herd oder aus den Backofen auf eine wärmeempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Pfanne trocken.

## WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Erwärmen Sie die Pfanne nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie die Pfanne auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie die Pfanne nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann die Pfanne beschädigen.
- Die Pfanne können Sie bis max. 230 °C im Backofen verwenden.
- 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 die Emaille-Schicht beschädigen.

# Gebrauchs- und Pflegehinweise

## NACH DEM GEBRAUCH

- 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.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser in der Pfanne, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie die Pfanne anschließend wie beschrieben.
- Die Pfanne ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

**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  
Grillpfanne: ca. 24 x 24 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.



## WARNING – RISK OF BURN INJURIES!

- The pan becomes hot during use. Always use a potholder (or oven glove, etc.) when picking up the pan. Do not place the pan on a cooking zone with a diameter that is too large: this can result in the pan handle becoming dangerously hot.

## WARNING – RISK OF FIRE!

- When you are using the pan for frying, sautéing or braising, never leave the pan unattended when it contains hot oil or fat. Hot oil or fat can very easily ignite and is therefore a fire risk.
- When you are using the pan for frying, do not fill the pan to more than a third of its capacity. Reduce the temperature if the oil becomes too hot or starts to spatter.
- Never use water to put out a fat fire: this can cause an explosive reaction. To extinguish a fat fire, use a fire extinguisher that has been designed to safely extinguish cooking oil and fat fires.

## CAUTION – RISK OF DAMAGE!

- If you are using the pan 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.

# Care and use guidelines

- 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.
- After removing the hot pan from the hob or oven, place it on a heat-resistant pad, otherwise it could damage heat-sensitive surfaces.

## BEFORE FIRST USE

- Before first use, clean the pan with hot water and a small amount of mild washing-up liquid. Remove all labels. Rinse with plain water and then dry the pan with a tea towel.

## DURING USE

- 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.
- If you are using the pan on an induction hob, gradually heat the pan to the required temperature in stages. The pan can become damaged if heated too quickly or overheated.
- The pan can be used in the oven up to a maximum of 230 °C.
- 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 this could damage the enamel coating.

## AFTER USE

- 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.

- To remove stubborn food residues, heat up a small amount of water in the pan, add 2–3 tsp salt or baking powder and let the water come to the boil briefly. Then clean the pan as described beforehand.
- The pan is not dishwasher-safe.

**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 HOBBS

- **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:  
Grill pan: approx. 24 x 24 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.



## ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

- La poêle devient très chaude pendant son utilisation ! Ne saisir la poêle et sa poignée qu'avec des maniques ou toute autre protection similaire ! Ne pas placer la poêle sur une zone de cuisson d'un trop grand diamètre car la poignée pourrait alors devenir brûlante.

## ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- En cas d'utilisation de la poêle pour faire rôtir, braiser ou frire des aliments : Ne jamais laisser la poêle contenant de la graisse chaude sans surveillance. La graisse chaude peut s'enflammer très facilement. Il existe un risque d'incendie !
- En cas d'utilisation de la poêle pour frire des aliments, la remplir jusqu'à maximum 1/3 de sa capacité. Si l'huile devient trop chaude ou éclabousse, réduire la température.
- Ne jamais éteindre de la graisse en flammes au moyen d'eau. Il existe un risque d'explosion ! Éteindre les feux de graisse au moyen d'un extincteur adapté pour les feux d'huile et de graisse alimentaires.

## PRUDENCE ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- En cas d'utilisation de la poêle 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.
- La fonte 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.
- Après l'avoir retirée 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer la poêle au moyen d'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle doux avant sa première utilisation. Retirer toutes les étiquettes. Rincer à l'eau claire et essuyer la poêle pour la sécher.

## PENDANT L'UTILISATION

- Ne pas faire chauffer la poêle vide. Le matériau pourrait surchauffer et son revêtement pourrait présenter des traces de coloration.
- Si la poêle est utilisée sur une plaque à induction, toujours chauffer la poêle progressivement pour l'amener à la température souhaitée. Un échauffement trop rapide ou une surchauffe peuvent endommager la poêle.
- La poêle peut être utilisée au four jusqu'à max. 230 °C.
- 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 pourraient endommager la couche d'émail de la poêle.

## APRÈS L'UTILISATION

- Ne pas verser d'eau froide dans la poêle chaude. Un refroidissement trop rapide peut endommager la poêle.

# Instructions d'utilisation et d'entretien

- 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 corrosifs 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.
- Si des aliments collent à la poêle : Chauffer un peu d'eau dans la poêle, ajouter 2 à 3 cuillères à café de sel ou de levure chimique et laisser l'eau bouillir un court instant. Nettoyer ensuite la poêle comme décrit.
- La poêle ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.

**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 grill : env. 24 x 24 cm      env. 18,0 cm

# Pokyny pro používání a péči

Vážená zákaznice, vážený zákazniku, 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 okrajům pánve a poté ho rovnoměrně přenáší na vařené nebo smažené pokrmy. 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.



## VAROVÁNÍ PŘED POPÁLENINAMI

- Pánev se při používání zahřeje na vysokou teplotu! Pánev a rukojeti se dotýkejte pouze chňapkami nebo podobnými pomůckami! Nepokládejte pánev na varnou plotnu s příliš velkým průměrem, protože by se rukojeť pak mohla rozpálit.

## VAROVÁNÍ PŘED POŽÁREM

- Pokud pánev používáte ke smažení, dušení nebo fritování: Nikdy nenechávejte pánev s horkým tukem bez dozoru. Horký tuk se velmi snadno vznítí. Hrozí nebezpečí požáru!
- Pokud pánev používáte ke fritování, naplňte ji maximálně do 1/3 jejího objemu. Pokud je olej příliš horký nebo stříká, snižte teplotu.
- Nikdy nehaste hořící tuk vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Požár tuku uhasťte hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení požárů kuchyňského oleje a tuku.

# Pokyny pro používání a péči

## UPOZORNĚNÍ – NEBEZPEČÍ Hmotných škod

- Pokud tuto pánev používáte na sklokeramické desce, mějte na paměti vlastní hmotnost pánve. Pánev vždy odkládejte opatrně. Neposouvejte pánev po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi pevný, ale křehký materiál. V případě pádu nebo silného nárazu může dojít k rozbití pánve nebo prasknutí smaltované vrstvy.
- 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.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím umyjte pánev horkou vodou s trochou jemného mycího prostředku. Odstraňte všechny štítky. Opláchněte pánev čistou vodou a vytřete ji do sucha.

## BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

- Nezahřívejte prázdnou pánev. To může způsobit přehřátí materiálu. To může vést ke změně barvy povrchové vrstvy.
- Pokud pánev používáte na indukční varné desce, zahřívejte ji pouze postupně na požadovanou teplotu. Příliš rychlé zahřátí nebo přehřátí může pánev poškodit.
- Pánev lze používat v troubě do maximální teploty 230 °C.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, nekrajte přímo na pánvi a k čištění nepoužívejte abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Ty mohou poškodit smaltovanou vrstvu.

## PO POUŽITÍ

- 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. Neukládejte 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.
- Jakkmile se něco začne usazovat: V pánvi ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 čajové lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu krátce přiveďte k varu. Poté pánev vyčistěte výše popisovaným způsobem.
- Pánev není vhodná pro mytí v myčce nádobí.

**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 predehřívání 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  
Grilovací pánev: cca 24 x 24 cm cca 18,0 cm

# Zasady użytkowania i pielęgnacji

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup wysokiej jakości naczynia kuchennego 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 piaszkowych. Z tego powodu na powierzchni mogą występować delikatne nieregularności, które jednak w żaden sposób nie obniżają jakości ani funkcjonalności artykułu.



## OSTRZEŻENIE PRZED POPARZENIAMI

- Patelnia nagrzewa się podczas użytkowania! Chwytać patelnię i rączkę wyłącznie przez łapkę do garnków itp.! Nie ustawiać patelni na polu grzejmym o zbyt dużej średnicy, ponieważ rączka może wtedy rozżarzyć się i stać się bardzo gorąca.

## OSTRZEŻENIE PRZED POŻAREM

- Podczas używania patelni do smażenia, duszenia lub frytowania: nigdy nie pozostawiać patelni z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz bardzo łatwo zapala się. Zachodzi niebezpieczeństwo pożaru!
- Jeśli patelnia używana jest do frytowania, napełniać ją maksymalnie do 1/3 jej pojemności. Kiedy olej za bardzo nagrzej się lub przyska, obniżyć temperaturę.
- Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu wodą. Zachodzi niebezpieczeństwo wybuchu! Pożar tłuszczu gasić gaśnicą, która nadaje się do gaszenia oleju jadalnego i pożarów tłuszczu jadalnego.

## OSTRZEŻNIE – SZKODY RZECZOWE

- Używając tej patelni na płycie ceramicznej, należy pamiętać o jej masie własnej. Zawsze ostrożnie odstawiać patelnię. Nie przesuwać patelni po ceramicznej powierzchni.
- Żeliwo jest bardzo wytrzymałym, ale kruchym materiałem. W przypadku upadku lub twardego uderzenia patelnia może pękać się lub warstwa emalii może popękać.
- Po zdjęciu z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika ustawić gorącą patelnię na żaroodpornej podkładce! W przeciwnym razie uszkodzone mogą zostać powierzchnie nieodporne na ciepło.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyczyścić patelnię przed pierwszym użyciem gorącą wodą z niewielką ilością łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Wypłukać czystą wodą i wytrzeć patelnię do sucha.

## PODZAS UŻYTKOWANIA

- Nie nagrzewać patelni, kiedy jest pusta. Może to spowodować przegrzanie się materiału, a w rezultacie przebarwienie powłoki.
- Jeśli patelnia jest użytkowana na płycie indukcyjnej, nagrzewać ją do żądanej temperatury stopniowo. Zbyt szybkie nagrzewanie lub przegrzanie może uszkodzić patelnię.
- Patelnię można użytkować w piekarniku do maks. 230°C.
- 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 uszkodzić powłokę emaliową.

## PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA

- 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.

# Zasady użytkowania i pielęgnacji

- 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.
- Jeśli coś przywrze: podgrzać na patelni niewielką ilość wody, dodać 2–3 łyżki soli lub proszku do pieczenia i przez chwilę gotować wodę. Następnie wyczyścić patelnię w opisany sposób.
- Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

**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 indukcyjnie średnica dna  
Patelnia grillowa: ok. 24 x 24 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 vyprážené pokrm. 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.



## VAROVANIE PRED POPÁLENINAMI

- Panvica sa počas používania veľmi zohreje! Panvice a rukoväte sa dotýkajte iba s chňapkami alebo podobnými predmetmi! Nedávajte panvicu na varnú zónu s príliš veľkým priemerom, inak sa rukoväť rozžeraví.

## VAROVANIE PRED POŽIAROM

- Ak panvicu používate na pečenie, dusenie alebo fritovanie: Panvicu s horúcim tukom nikdy nenechávajte bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko vznieti. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Ak panvicu používate na fritovanie, naplňte ju maximálne do 1/3 jej objemu. Ak sa olej príliš zohreje alebo vystrekuje, znížte teplotu.
- Horúci tuk nikdy nehaste s vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Horiaci tuk haste s hasiacim prístrojom, ktorý je vhodný na hasenie jedlého oleja a požiarov spôsobených tukmi.

# Pokyny pre používanie a ošetrovanie

## POZOR – MATERIÁLNE ŠKODY

- Ak panvicu používate na sklokeramickej doske, majte na pamäti jej samotnú hmotnosť. Panvicu vždy položte opatrne. Neposúvajte panvicu po sklokeramickej doske.
- Liatina je mimoriadne robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa môže panvica rozbiť alebo prasknúť smaltovaný povrch.
- Po odobratí z varnej dosky alebo z pece položte horúcu panvicu na teplovzdornú podložku! Povrchy citlivé na teplo sa inak môžu poškodiť.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím umyte panvice s horúcou vodou a malým množstvom jemného saponátu. Odstráňte všetky etikety. Panvicu opláchnite s čistou vodou a utrite ju dosucha.

## POČAS POUŽÍVANIA

- Nezohrievajte panvicu naprázdno. Môže tým dôjsť k nadmernému zohriatiu materiálu. Následne môže dôjsť k sfarbeniu povrchovej vrstvy.
- Ak panvicu používate na indukčnej platni, zohrievajte ju na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle alebo nadmerné zohriatie môže poškodiť panvicu.
- Panvicu môžete používať v rúre na pečenie pri teplote max. 230 °C.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, teplovzdorného plastu alebo silikónu. Nepoužívajte žiadne kovové predmety, nerežte priamo na panvici, na umývanie tiež nepoužívajte žiadne abrazívne hubky alebo drôtenky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

## PO POUŽITÍ

- 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 kefy a pod.

- Po umytí panvicu hneď aj osušte. Panvicu neodkladajte 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.
- Ak dôjde k pripáleniu: V panvici zohrejte malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo prášku na pečenie a nechajte vodu krátko zovrieť. Následne umyte panvicu podľa popisu.
- Panvica nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

**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  
Grilovacia panvica: cca 24 x 24 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.



## FIGYELMEZTETÉS: ÉGÉSISÉRÜLÉS-VESZÉLY

- A serpenyő használat közben felforrósodik! A serpenyőt és a nyelet csak edényfogóval vagy hasonlival fogja meg! Ne helyezze a serpenyőt túl nagy átmérőjű főzőfelületre, mivel a fogantyú rendkívül felforrósodhat.

## FIGYELMEZTETÉS: TŰZ

- Ha a serpenyőt sütésre, párolásra vagy bő olajban sütésre használja: soha ne hagyjon felügyelet nélkül forró zsírral teli serpenyőt. A forró zsír nagyon könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Ha bő olajban sütéshez használja a serpenyőt, akkor legfeljebb a kapacitásának 1/3-áig töltsen meg. Ha az olaj túl forró lesz vagy fröccsen, csökkentse a hőmérsékletet.
- Soha ne oltsa az égő zsírt vízzel. Robbanásveszély áll fenn! Az égő zsírt étolaj és étkezési zsír oltsására alkalmas tűzoltó készülékkel oltsa.

## FIGYELEM – ANYAGI KÁR

- Ha üvegkerámia főzőlapon használja a serpenyőt, akkor vegye figyelembe az edény súlyát. Mindig óvatosan tegye le a serpenyőt. Ne csúsztassa a serpenyőt az üvegkerámia felületen.
- Az öntöttvas egy robusztus, de törekeny anyag. Ha leesik vagy erős ütés éri, az edény eltört, vagy a zománcreteg megrepedhet.
- Miután levette a forró serpenyőt a tűzhelyről vagy a sütőből, helyezze hőálló felületre! Ellenkező esetben a hőre érzékeny felületek megsérülhetnek.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első használat előtt tisztítsa meg a serpenyőt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra a serpenyőt.

## HASZNÁLAT KÖZBEN

- Ne melegítse az edényt üresen. Ez az anyag túlmelegedését okozhatja, és a bevonat elszíneződhet.
- Ha indukciós főzőlapon használja a serpenyőt, fokozatosan melegítse fel a kívánt hőmérsékletre. A túl gyors felmelegítés vagy túlmelegítés károsíthatja a serpenyőt.
- A serpenyőt legfeljebb 230 °C-os hőmérsékleten használhatja sütőben.
- 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 károsíthatják a zománcreteget.

## HASZNÁLAT UTÁN

- 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 szerszámot, illetve kemény keféket stb. a tisztításhoz.
- Tisztítás után mindig azonnal szárítsa meg a serpenyőt. Ne tegye el a serpenyőt, amíg még

# Használati és ápolási utasítások

nedves. Ellenkező esetben rozsdá képződhet a sötét széleken. Szükség esetén nedves ruhával távolítsa el, és óvatosan kenje meg a területeket egy kis növényi olajjal.

- Ha valami leragad: Melegítsen fel egy kis vizet egy lábasban, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és röviden forralja fel. Ezután a leírtak szerint tisztítsa meg a serpenyőt.
- A serpenyő mosogatógépben nem tisztítható.

**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 üvegerámia 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  
Grillserpenyő: kb. 24 x 24 cm kb. 18,0 cm



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