



AMBITION

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

EN INSTRUCTION MANUAL

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

SK NÁVOD NA POUŽITIE

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ES INSTRUCCIONES DE USO

PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

EE KASUTUSJUHEND

Quality of cooking and serving

IRON



PL Kod DAJAR:	68612, 68607, 68608,
HU DAJAR Kód:	68612, 68607, 68608,
RO Codul DAJAR:	68612, 68607, 68608,
EN DAJAR Code:	68612, 68607, 68608,
DE DAJAR-Kode:	68612, 68607, 68608,
SK Kód DAJAR:	68612, 68607, 68608,
CZ Kód DAJAR:	68612, 68607, 68608,
UA Код ДАЯР:	68612, 68607, 68608,
ES Código Dajar:	68612, 68607, 68608,
PT Código Dajar:	68612, 68607, 68608,
LT Dajar kodas:	68612, 68607, 68608,
LV Dajar kods:	68612, 68607, 68608,
EE Dajar kood:	68612, 68607, 68608,

PL NACZYNIA ŻELIWNE Z POKRYWĄ IRON INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Dziękujemy za wybór produktu Ambition. Aby mogli Państwo długo i bezpiecznie użytkować nasz produkt, prosimy o zapoznanie się i przestrzeganie poniższych zasad dotyczących bezpiecznego użytkowania.

I. OPIS PRODUKTU – PRZEZNACZENIE

Brytfanny i garnki żelwne z linii Iron to wielozadaniowe naczynia do pieczenia i gotowania. Wykonane z odlewanej żelwki, co zapewnia wyjątkową trwałość produktu. Naczynia żelwne słyną z tego, że wytrzymują długie lata i utrzymują ciepło przez bardzo długi czas.

Estetyka wykonania naczyń sprawia, że nadaje się do serwowania w nich potraw bezpośrednio na stół. Dania przy takiej formie podawania długo utrzymują ciepło.

Pokrywa brytfanny / garnka posiada system cyrkulacji pary wodnej, czyli specjalne wypustki na spodzie pokrywy, które wspomagają cyrkulację powietrza i pary wodnej w naczyniu podczas gotowania. Unosząca się para skrapla się na pokrywie i jest równomiernie rozprowadzana po potrawie. Dzięki temu potrawa pozostaje soczysta i zachowuje swój naturalny smak.

Naczynie przystosowane jest do używania na wszystkich typach kuchenek, w tym indukcyjnej oraz w piekarniku do temperatury 240°C.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.

II. PARAMETRY TECHNICZNE

Nazwa produktu	Pojemność- użytkowa	Pojemność- całkowita	Średnica pola grzewczego
Brytfanna żelwna z pokrywą 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Garek żelwny z pokrywą 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Garek żelwny z pokrywą 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Naczynia żelwne przystosowane są wyłącznie do używania na wymienionych niżej źródłach ciepła:



kuchenka elektryczna z płytą grzewczą



kuchenka gazowa



kuchenka indukcyjna



kuchenka z płytą ceramiczną



kuchenka elektryczna ze spiralą grzejną

Naczyni żelwnych można używać także:



w piekarniku (max. temperatura 240 °C)

Naczyni żelwnych nie można używać:



w mikrofalach



w zmywarce do naczyń

III. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

UWAGA! Należy pamiętać, że uchwyty oraz samo naczynie i pokrywa mogą znacznie nagrzewać się podczas gotowania.

Z tego powodu konieczne jest użycie rękawic lub innego środka ochronnego, by zapewnić bezpieczeństwo podczas użytkowania.

1. Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z treścią całej instrukcji użytkowania. Stosowanie się do zawartych w instrukcji ostrzeżeń oraz zapoznanie się ze wszystkimi zawartymi w niej informacjami pozwoli Państwu na bezpieczną i bezawaryjną eksploatację. Zachowaj instrukcję i opakowanie dla innych potencjalnych użytkowników.

2. **UWAGA!** Przed pierwszym użyciem umyj naczynie żelwne w ciepłej wodzie, bez dodatku detergentów i wytrzyj do sucha. Następnie przeprowadź proces sezonowania – Patrz pkt.: Czystczenie i pielęgnacja.

3. Przestrzegaj zaleceń producentów płyt grzewczych, zawartych w instrukcjach użytkowania w kwestii doboru naczyń dla danego rodzaju płyty oraz średnicy naczyń do średnicy pola grzewczego. To uchroni naczynie przed przegrzaniem i stratą energii.

4. Używaj naczyń wyłącznie na odpowiednich źródłach ciepła, zgodnie z pkt. II niniejszej instrukcji.

5. Nie nagrzewaj pustego naczyń na polu grzejnym. Naczynia żelwne nie są odpowiednie do gotowania, smażenia czy pieczenia bez tłuszczu. Tłuszcz, olej czy wodę wlej do naczyń przed jego rozgrzaniem. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczyń.

6. Nie podgrzewaj naczyń zbyt szybko. W celu uniknięcia szoku termicznego należy zwiększać moc grzania stopniowo. Moc kuchenki zredukuj po doprowadzeniu potrawy do wrzenia. Czynność ta pozwoli zaoszczędzić energię. Używając kuchenki indukcyjnej nie należy rozpoczynać procesu grzania używając najwyższej mocy, tj. funkcji Booster, gdyż może to narazić naczynie na uszkodzenie. W przypadku kuchni gazowej płomień nie może wychodzić poza obręb dna naczyń.

7. Najlepsze efekty uzyskuje się przy zastosowaniu niskiej lub średniej mocy grzania. Nie ma potrzeby stosować od początku wysokich temperatur do podgrzewania potraw, jeśli później temperatura ma być obniżana. Naczynie żelwne bardzo dobrze magazynuje ciepło.

8. Nie umieszczaj zimnego naczyń, wyjętego np. z lodówki, bezpośrednio na rozgrzanej płycie grzewczej, ani w rozgrzanym piekarniku. Grozi to „szokiem termicznym”, który może spowodować uszkodzenie naczyń.

9. Naczynie zawsze umieszczaj na zimnej płycie grzewczej lub w zimnym piekarniku i stopniowo zwiększaj temperaturę – zapobiega to również przywieraniu potrawy do naczyń.

10. Nie korzystaj z naczyń, w którym nastąpiło znaczne odkształcenie lub uszkodzenie dna bądź uszkodzenie pokrywy.

11. Nie dopuść do całkowitego wyparowania płynów z naczyń.

12. Naczynie oraz pokrywę chroni przed uderzeniami, obciami, zarysowaniami.

13. Nie krój i nie dziel potraw bezpośrednio w naczyniu.

14. Nie przechowuj jedzenia w naczyniu żelwnym, żeliwo może wtedy rdzewieć.

15. Podczas przygotowywania używaj tylko drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi kuchennych. Nie używaj metalowych akcesoriów, które mogą spowodować zarysowanie żeliwa.

16. Nie dopuść do przypalenia naczyń.

17. Nie używaj naczyń żelwnych w mikrofalach.

18. Naczynia żelwne można używać w piekarniku. Maksymalna temperatura to 240°C. Używając naczyń w piekarniku nie umieszczaj go bezpośrednio na dnie piekarnika.

19. **UWAGA!** Uchwyty oraz samo naczynie mogą znacznie nagrzewać się podczas smażenia, gotowania czy pieczenia, dlatego konieczne jest użycie rękawic lub innego środka ochronnego w kontakcie z naczyniem, by zapewnić bezpieczeństwo podczas użytkowania.

20. Gorące naczynie stawiaj wyłącznie na podkładkach żaroodpornych, nigdy na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.

21. Nie przesuwać naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Zawsze podnoś naczynie, jeśli stoisz jej na płycie grzejnej o szklanej powierzchni (np. na płycie ceramicznej/halogenowej lub indukcyjnej) lub w piekarniku, ponieważ spód naczyń

może uszkodzić powierzchnię kuchenki bądź piekarnika.

22. Zwracaj uwagę aby pomiędzy nacyniem, a powierzchnią płyty nie znalazły się żadne zabrudzenia.
23. Nie używaj pokrywki, gdy uchwyt jest luźny. W razie potrzeby dokręć poluzowane połączenie śrubowe na pokrywce.
24. Naczynie nie jest zabawką. Zwracaj uwagę aby dzieci nie miały dostępu zwłaszcza do gorącego naczynia.
25. Naczynie zostało wykonane z żelaza, zachowaj szczególną ostrożność, gdyż naczynie jest o wiele cięższe niż zwykły garnek/brytfanna.
26. **OSTROŻNIE! RYZYKO POPARZENIA!** Zachowaj szczególną ostrożność podczas nalewania gorących płynów. Należy robić to powoli i równomiernie. Upewnij się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.

IV. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Stosuj produkt zgodnie z przeznaczeniem.
- Korzystaj tylko z produktu nieuszkodzonego i w pełni sprawnego.
- Produkt nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczynia żeliwnego należy zachować szczególną ostrożność – cechą żelaza jest spora waga i należy uważać, by naczynie nie upuścić.

V. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

UWAGA! Przed pierwszym użyciem umyj naczynie żeliwne ciepłą wodzie, bez dodatku detergentów i wytrzyj do sucha. Następnie przeprowadź proces sezonowania, który ochroni naczynie przed rdzewieniem.

PROCES SEZONOWANIA: Wnętrze naczynia natłuść cienką warstwą oleju jadalnego, a następnie włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury ok 200°C na kilkanaście minut. Wyjmij naczynie z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia. Następnie wytrzyj naczynie z resztek oleju. Tak zaimpregnowane naczynie można już swobodnie używać do codziennego gotowania i pieczenia. Proces sezonowania należy przeprowadzać co kilka miesięcy lub gdy pojawi się rdza, albo naczynie zacznie przysychać.

2. Każdorazowo po skończonym gotowaniu odczekaj aż naczynie i pokrywa ostygną w temperaturze pokojowej i dopiero wtedy przystąp do czyszczenia naczynia.
3. Naczynia żeliwne należy czyścić za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, w ciepłej wodzie, bez użycia detergentów.
4. Do mycia żelaza nie używaj płynu do naczyń, ponieważ wysusza on materiał i usuwa niezbędną warstwę tłuszczu, której potrzebują żeliwne powierzchnie.
5. Do czyszczenia nie należy używać szorstkich zmywaków i środków czyszczących. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy moczyć naczynie ok. 20 min w ciepłej wodzie.
6. Po każdym myciu wytrzyj naczynie do sucha.
7. Po każdym czyszczeniu przetrzyj naczynie odrobiną oleju jadalnego.
8. Jeśli pojawi się korozja lub plamy z jedzenia, albo jedzenie przypali się i przykleiło, naczynie można wycisnąć szorstką gąbką, a następnie ponownie sezonować.
9. Naczynie przechowuj w suchym miejscu.
10. Nieodpowiednia konserwacja naczynia żeliwnego i nieodpowiednie przechowywanie może doprowadzić do jego rdzewienia.
11. Naczynia żeliwne nie nadają się do mycia w zmywarce.

VI. PRZECHOWYWANIE

1. Naczynie przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Nigdy nie wstawiaj do szafka mokrego naczynia. Naczynie musi być dokładnie osuszone przed schowaniem do szafka.
3. Naczynia żeliwne należy przechowywać w suchym miejscu.
4. Przechowując naczynie uważaj, aby powierzchnia naczynia nie miała kontaktu z innym naczyniem. W przypadku przechowywania naczyń „jedno w drugim” rekomendujemy użyć przekładki ochronnej w postaci np. ściereczki lub ręcznika

papierowego.

REKLAMACJE

W przypadku pojawienia się problemów podczas korzystania z produktu lub konieczności złożenia reklamacji, prosimy o kontakt z producentem/dystrybutorem.

EKOLOGIA - OCHRONA ŚRODOWISKA

Chronisz środowisko, życie i zdrowie usuwając odpady w prawidłowy sposób.

Informacji na temat utylizacji możesz zasięgnąć w lokalnym punkcie zajmującym się utylizacją odpadów.

WARUNKI GWARANCJI

Naczynia żeliwne z serii Iron marki Ambition objęte są 10-letnią gwarancją.

Gwarancja obejmuje wyłącznie użytek domowy i prywatny. Obejmuje wady produkcyjne oraz materiałowe wynikające z winy producenta.

Aby zachować pełne prawo do korzystania z gwarancji należy przestrzegać instrukcji użytkowania, dołączonej do produktu. Wszelkie uszkodzenia lub wady widoczne już w momencie zakupu należy niezwłocznie zgłosić po rozpakowaniu produktu.

Gwarancji nie obejmuje:

- uszkodzeń naczynia na skutek niewłaściwego użytkowania
- uszkodzeń mechanicznych, wszelkich zarysowań, uszkodzeń czy zniszczeń wynikających ze złego przechowywania, nieprawidłowego użytkowania oraz czyszczenia / mycia.
- plam oraz przebarwień powstałych od przyrządzanych potraw, soli lub używanych środków chemicznych
- rdzy, będącej wynikiem niewłaściwego mycia, przechowywania lub braku konserwacji
- skutków upadku lub silnego uderzenia
- uszkodzeń powstałych w wyniku użycia niewłaściwych narzędzi kuchennych
- uszkodzeń termicznych w wyniku szoku termicznego lub przegrzania pustego naczynia.

HU ÖNTÖTTVAS FEDŐS EDÉNYEK IRON HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy az Ambition terméket választotta. Annak érdekében, hogy termékünket hosszú ideig és biztonságosan használhassa, kérjük, olvassa el figyelmesen az alábbi biztonsági útmutatót, és tartsa be a benne foglaltakat.

I. TERMÉKLEÍRÁS – RENDELTETÉS

Az Iron sorozat öntöttvas lábasai és edényei sokoldalúan használható sütő- és főzőedények. Az edények öntöttvasból készültek, ami kivételes tartósságot biztosít számukra. Az öntöttvas edények híresek arról, hogy évtizedekig használhatók, és hosszú ideig megtartják a hőt.

Az edények esztétikus kialakítása lehetővé teszi, hogy az elkészült ételüket közvetlenül az asztalra tálaljuk bennük. Ilyen tálalási formában az étel sokáig melegen marad.

A lábas / edény fedelén található gőzkerigetető rendszer speciális kiemelkedéseket tartalmaz a fedél belső oldalán, amelyek elősegítik a levegő és a vízgőz áramlását főzés közben. A felszálló gőz lecsapódik a fedélre, és egyenletesen oszlik el az ételen. Ennek köszönhetően az étel szaftos marad, és megőrizi természetes ízét. Az edény minden típusú tűzhelyen – beleértve az indukciós főzőlapokat is – használható, valamint sütőben is, legfeljebb 240°C hőmérsékletig.

A termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi célú használatra nem alkalmas.

II. MŰSZAKI ADATOK

Terméknév	Hasznos űrtartalom	Teljes űrtartalom	Főzőfelület átmérője
Öntöttvas tepsifedővel, 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Öntöttvas lábas fedővel, 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Öntöttvas lábas fedővel, 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Az öntöttvas edények kizárólag az alábbi hőforrásokon használhatók:



elektromos tűzhely



gáztűzhely



indukciós főzőlap



kerámia-/ halogén főzőlap



elektromos főzőlap fűtőspirállal

Az öntöttvas edények használhatók továbbá:



sütőben (max. hőmérséklet: 240 °C)

Naczyní żeliwnych nie można używać:



mikrohullámú sütőben



mosogatógépben

III. BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ SZABÁLYOK

FIGYELEM! Ne feledd, hogy főzés közben az edény és a fedő, valamint a fogantyúk erősen fellemelegedhetnek. Ezért minden esetben használd az edényfogót kesztyűt vagy más védőeszközt a biztonságos használat érdekében.

1. Első használat előtt olvassa el figyelmesen a teljes használati útmutatót. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések betartása, valamint az összes információ megismerése lehetővé teszi a biztonságos és hibamentes használatot. Őrizze meg az útmutatót és a csomagolást a jövőbeni felhasználók számára.
2. **FIGYELEM!** Első használat előtt mossa el az öntöttvas edényt meleg vízzel, tisztítószerek hozzáadása nélkül, majd törölje teljesen szárazra. Ezután végezze el a beégetési folyamatot – lásd a Tisztítás és ápolás pontot.
3. Tartsa be a főzőlap gyártójának ajánlásait az edények kiválasztására és az edény átmérőjének a főzőfelülethez való illesztésére vonatkozóan. Ez megakadályozza a túlmelegedést és az energiafelesleget.
4. Csak az útmutató II. pontjában felsorolt megfelelő hőforráson használja az edényt.
5. Ne melegítse fel az üres edényt. Az öntöttvas nem alkalmas zsiradék nélküli sütésre vagy főzésre. Mielőtt melegíteni kezdene, öntsön olajat, zsiradékot vagy vizet az edénybe. A szárazon történő melegítés az edény maradandó károsodását okozhatja.
6. Ne melegítse túl gyorsan az edényt. A hőmérsékletet fokozatosan emelje, hogy elkerülje a hő sokkot. A forrás elérése után csökkentse a hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében. Indukciós főzőlapon ne kezdje a melegítést a legmagasabb teljesítményszinten (Booster funkció), mivel ez károsíthatja az edényt. Gáztűzhely esetén a láng nem lóghat túl az edény alján.
7. A legjobb eredményt alacsony vagy közepes hőfokon lehet elérni. Nincs szükség magas hőmérséklet használatára az elején, ha azt később úgyis csökkenti. Az öntöttvas kiváló hőtároló.
8. Ne helyezzen hideg edényt – például hűtőből kivéve – közvetlenül forró főzőlapra vagy előmelegített sütőbe. Ez hő sokkot okozhat, ami károsíthatja az edényt.
9. Az edényt mindig hideg főzőlapra vagy hideg sütőbe tegye, és fokozatosan növelje a hőmérsékletet – ez segít megelőzni az étel letapadását is.

10. Ne használja az edényt, ha az alja vagy a fedő jelentősen deformálódott vagy megsérült.
11. Ne hagyja, hogy a folyadék teljesen elpárologjon az edényből.
12. Védje az edényt és a fedőt ütődésektől, karcolásoktól és sérülésektől.
13. Ne szeleteljen vagy vágjon ételt közvetlenül az edényben.
14. Ne tároljon ételt az öntöttvas edényben, mivel a vas rozsdásodhat.
15. Főzés közben csak fából, szilikonból vagy műanyagból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, mert ezek megkarcolhatják az edényt.
16. Ne hagyja, hogy az edény leégjen.
17. Ne használja az öntöttvas edényt mikrohullámú sütőben.
18. Az edény sütőben is használható, legfeljebb 240 °C hőmérsékletig. Ne helyezze az edényt közvetlenül a sütő aljára.
19. **FIGYELEM!** Főzés, sütés vagy pirítás során az edény és a fogantyú jelentősen fellemelegedhetnek. Használjon edényfogót vagy más védőeszközt a biztonságos kezeléshez.
20. A forró edényt csak hőálló alátétre helyezze – soha ne tegye közvetlenül a munkafelületre.
21. Ne húzza az edényt a főzőlap felületén. Mindig emelje fel, különösen üvegfelületű (kerámia/halogén vagy indukciós) főzőlapon, illetve sütő használat esetén, mivel az edény alja megsérülhet a felületen.
22. Ügyeljen arra, hogy ne legyenek szennyeződések az edény és a főzőlap felülete között.
23. Ne használja a fedőt, ha a fogantyú meglazult. Ha szükséges, húzza meg újra a csavarkötést.
24. Az edény nem játékszer. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne férjenek hozzá, különösen ha az edény forró.
25. Az edény öntöttvasból készült – különös óvatossággal használja, mivel jóval nehezebb, mint egy hagyományos lábas vagy teps.
26. **ÓVATOSAN FORRÓ FOLYADÉKOK!** Legyen különösen körültekintő forró folyadékok kiöntésekor. Ezt mindig lassan és egyenletesen végezze. Ügyeljen arra, hogy a kiöntés közben senki – különösen gyermekek – ne tartózkodjon a közelben.

IV. BIZTONSÁGI ÚTUTMUTÓK

- A terméket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- Csak sérülésmentes, teljesen működőképes terméket használjon.
- A termék nem alkalmas gyermekek számára játék céljára.
- Az öntöttvas edények használata fokozott óvatosságot igényel – a vas nagy súlya miatt ügyeljen arra, hogy az edényt ne ejtse le.

V. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. **FIGYELEM!** Első használat előtt mossa el az öntöttvas edényt meleg vízzel, tisztítószerek nélkül, és törölje teljesen szárazra. Ezután végezze el a beégetési folyamatot, amely megvédi az edényt a rozsdásodástól.
BEÉGETÉSI FOLYAMAT: Kenje be az edény belső felületét vékony réteg éhető olajjal, majd helyezze az előmelegített, kb. 200 °C-os sütőbe 10–15 percre. Ezután vegye ki az edényt, hagyja kihűlni, majd törölje le a felesleges olajat. Az így kezelt edény alkalmas mindennapi főzésre és sütésre. A beégetést néhány havonta, vagy ha az edény rozsdásodni kezd, illetve az étel letapad, meg kell ismételni.
2. Minden használat után hagyja az edényt és a fedőt szobahőmérsékleten kihűlni, mielőtt tisztítani kezdi.
3. Az öntöttvas edényeket meleg vízben, puha ronggyal vagy szivaccsal kell tisztítani – tisztítószerek használatával nélkül.
4. Ne használjon mosogatószer, mert az kiszáradja az anyagot, és eltávolítja a szükséges zsírréteget a vasfelületről.
5. Ne használjon durva dörzszivacsot vagy súrolószereket. Erősebb szennyeződés esetén áztassa az edényt meleg vízben kb. 20 percre.
6. Minden mosás után törölje szárazra az edényt.
7. Minden tisztítás után kenje át vékony réteg éhető olajjal.
8. Ha rozsdafoltok, ételmaradványok vagy odaköszmált étel jelennek meg, az edényt dörzsszivaccsal tisztítsa meg, majd ismételje meg a beégetési folyamatot.

9. Az edényt száraz helyen tárolja.
10. A nem megfelelő karbantartás és tárolás rozsdásodáshoz vezethet.
11. Az öntöttvas edények nem alkalmasak mosogatógépekben történő tisztításra.

VI. TÁROLÁS

- Az edényt gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Soha ne tegye nedvesen a szekrénybe. Az edényt teljesen szárazra kell törölni tárolás előtt.
- Az öntöttvas edényt mindig száraz helyen tárolja.
- Tároláskor ügyeljen arra, hogy az edény felülete ne érintkezzen más edényekkel. Ha egymásba helyezi az edényeket, javasoljuk, hogy használjon védőréteget – például egy konyharuhát vagy papírtörölt – a karcolások elkerülése érdekében.

REKLAMÁCIÓK

Ha a termék használata során bármilyen probléma merül fel, vagy reklamáció benyújtására van szükség, kérjük, lépjen kapcsolatba a gyártóval / forgalmazóval.

KÖRNYEZETVEDELEM – ÖKOLÓGIA

Környezetét, életét és egészségét védi azzal, hogy a hulladékokat megfelelő módon kezeli.

A hulladékkezeléssel kapcsolatos információkat a helyi hulladékgyűjtő pontokon szerezheti be.

GARANCIAFELTÉTELEK

Az Ambition márkájú Iron öntöttvas edényekre 10 év garancia vonatkozik.

A garancia kizárólag háztartási és magánhasználatra érvényes. A jótállás a gyártó hibájából eredő gyártási és anyaghibákra vonatkozik.

A garancia érvényesítéséhez be kell tartani a termékhez mellékelt használati útmutatóban foglaltakat.

A termék kicsomagolása után azonnal jeleníteni kell minden, már vásárláskor észlelhető hibát vagy sérülést.

A garancia nem vonatkozik az alábbiakra:

- az edény helytelen használatából eredő károk
- mechanikai sérülések, karcolások, sérülések vagy rongálódások, amelyek helytelen tárolás, nem megfelelő használat vagy tisztítás / mosás következményei
- elszineződések és foltok, amelyeket az elkészített ételek, só vagy használt vegyszerek okoztak
- rozsdás, amely helytelen mosás, tárolás vagy elmaradt karbantartás miatt keletkezett
- leégés vagy erős ütés következtében bekövetkezett károk
- nem megfelelő konyhai eszközök használatából származó károk
- hőkárosodás, amely hőszokk vagy az üres edény túlmelegítése miatt következett be

RO ASE DIN FONTĂ CU CAPACIRON

I. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Vă mulțumim că ați ales un produs Ambition. Pentru a vă putea bucura de produsul nostru pentru o perioadă lungă de timp și în condiții de siguranță, vă rugăm să citiți și să respectați regulile de utilizare sigură prezentate mai jos.

I. Descrierea produsului – destinație

Tăvile și oalele din fontă din gama Iron sunt vase multifuncționale pentru coacere și gătit. Sunt realizate din fontă turnată, ceea ce le conferă o durabilitate excepțională. Vasele din fontă sunt cunoscute pentru rezistența lor de lungă durată și capacitatea de a păstra căldura pentru mult timp.

Aspectul estetic al vaselor le face potrivite pentru servirea preparatelor direct la masă. Mâncarea servită astfel își menține căldura mai mult timp.

Capacul tăvii / oalei este prevăzut cu un sistem de circulație a aburului – mici proeminențe speciale pe partea interioară a capacului care facilitează circulația aerului și aburului în timpul gătitului. Aburul care se ridică se condensează pe capac și este distribuit uniform deasupra preparatului. Astfel, mâncarea rămâne suculentă și își păstrează gustul natural.

Vasul este compatibil cu toate tipurile de plite, inclusiv cele cu inducție, precum și cu cuptoarele – până la o temperatură maximă de 240°C.

Produsul este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este conceput

pentru uz comercial.

II. PARAMETRI TEHNICI

Denumirea produsului	Capacitate utilă	Capacitate totală	Diametrul zonei de gătit
Tăvă din fontă cu capac 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Oală din fontă cu capac 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Oală din fontă cu capac 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Vasele din fontă sunt compatibile exclusiv cu următoarele surse de căldură:



plită electrică



plită pe gaz



plită cu inducție



plită ceramică / cu halogen



plită electrică cu spirală de încălzire

Vasele din fontă pot fi folosite și:



în cuptor (temperatura maximă: 240°C)

Vasele din fontă nu pot fi folosite:



în cuptorul cu microunde



în mașina de spălat vase

III. REGULI DE UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

ATENȚIE! Rețineți că mânerul, capacul și vasul în sine se pot încălzi puternic în timpul gătitului. De aceea, este necesar să folosiți mănuși de protecție sau alte accesorii adecvate pentru a evita riscul de arsuri.

- Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție întregul manual de utilizare. Respectarea avertismentelor și instrucțiunilor din acest document vă va asigura o utilizare sigură și eficientă a produsului. Păstrați manualul și ambalajul pentru alți utilizatori potențiali.
- ATENȚIE!** Înainte de prima utilizare, spălați vasul din fontă cu apă caldă, fără detergenți și, uscați-l bine. Apoi efectuați procesul de „condiționare” – vezi punctul: Curățare și întreținere.
- Respectați recomandările producătorului plitei, incluse în manualul de utilizare, referitoare la compatibilitatea vaselor și potrivirea diametrului acestora cu suprafața de gătit. Acest lucru previne supraîncălzirea și pierderile de energie.
- Utilizați vasul doar pe sursele de căldură compatibile, conform secțiunii II din prezentul ghid.
- Nu încălziți vasul gol pe plită. Vasele din fontă nu sunt potrivite pentru gătit, prăjit sau coacere fără grăsime. Adăugați ulei, grăsime sau apă în vas înainte de a-l încălzi. Încălzirea la uscat poate deteriora ireversibil vasul.
- Nu încălziți vasul prea rapid. Pentru a evita șocul termic, creșteți temperatura treptat. După ce mâncarea a ajuns la punctul de fierbere, reduceți puterea plitei – acest lucru economisește energie. Pe plitele cu inducție, nu folosiți funcția „Booster” la începutul procesului de gătit, deoarece poate deteriora vasul. Pe aragaz, flacăra nu trebuie să depășească baza vasului.
- Cele mai bune rezultate se obțin la temperaturi mici sau medii. Nu este necesar să folosiți temperaturi ridicate la încălzire.

- put dacă intenționați să le reduceți ulterior. Fonta păstrează excelent căldura.
8. Nu așezați un vas rece (de exemplu, scos din frigider) direct pe o plită încălăzită sau într-un cuptor preîncălzit – poate apărea șocul termic și vasul se poate deteriora.
 9. Așezați vasul doar pe o plită rece sau într-un cuptor rece și creșteți temperatura treptat – acest lucru reduce și riscul lipirii alimentelor.
 10. Nu folosiți vasul dacă are deformări semnificative sau dacă fundul ori capacul este deteriorat.
 11. Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vas.
 12. Protejați vasul și capacul împotriva loviturilor, ciobirilor și zgărieturilor.
 13. Nu tăiați și nu porționați mâncarea direct în vas.
 14. Nu păstrați mâncare în vasul din fontă – poate apărea coroziunea.
 15. Folosiți doar ustensile din lemn, silicon sau plastic. Nu folosiți ustensile metalice, care pot zgăria suprafața din fontă.
 16. Nu permiteți arderea alimentelor în vas.
 17. Nu folosiți vasele din fontă în cuptorul cu microunde.
 18. Vasele din fontă pot fi folosite în cuptor – temperatura maximă: 240°C. Nu așezați vasul direct pe fundul cuptorului.
 19. **ATENȚIE!** Mănerul și vasul se pot încălzi în timpul prăjirii, coacerii sau fierberii – folosiți întotdeauna mănuși de protecție la manevrare pentru a preveni arsurile.
 20. Așezați vasul fierbinte doar pe suporturi rezistente la căldură, niciodată direct pe o suprafață de lucru neprotejată.
 21. Nu trageți vasul pe suprafața plitei. Ridicați-l întotdeauna, mai ales dacă este vorba de o plită cu suprafață de sticlă (ceramică / halogen sau inducție) ori dacă folosiți vasul în cuptor – fundul vasului poate zgăria suprafețele.
 22. Asigurați-vă că nu există murdărie între baza vasului și suprafața plitei.
 23. Nu folosiți capacul dacă mânerul este slabit. Dacă este necesar, strângeți conexiunea filetată.
 24. Vasul nu este o jucărie. Nu permiteți accesul copiilor, mai ales atunci când vasul este fierbinte.
 25. Vasul este fabricat din fontă – folosiți-l cu precauție, deoarece este mult mai greu decât o cratiță sau o tavă obișnuită.
 26. **ATENȚIE! RISC DE ARSURĂ!** Manevrați cu grijă lichidele fierbinți. Turnați-le încet și uniform. Asigurați-vă că nu sunt persoane (în special copii) în apropiere în timpul turnării.

IV. SFATURI PRIVIND SIGURANȚA

- Utilizați produsul conform destinației sale.
- Folosiți numai un produs intact și complet funcțional.
- Produsul nu este destinat utilizării ca jucărie pentru copii.
- Când utilizați un vas din fontă, aveți grijă sporită – fonta este grea, iar scăparea vasului poate provoca accidente sau deteriorări.

V. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. **ATENȚIE!** Înainte de prima utilizare, spălați vasul din fontă cu apă caldă, fără detergenți, și uscați-l complet. Apoi efectuați procesul de condiționare, care protejează vasul împotriva ruginei.

PROCESUL DE CONDIȚIONARE: Ungeți interiorul vasului cu un strat subțire de ulei comestibil, apoi introduceți vasul în cuptorul preîncălzit la aproximativ 200°C pentru câteva minute. Scoateți vasul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți eventualele excese de ulei. După această pregătire, vasul este gata pentru utilizare zilnică. Procesul de condiționare trebuie repetat la câteva luni sau atunci când apare rugină ori alimentele încep să se lipească.

2. După fiecare utilizare, așteptați ca vasul și capacul să se răcească la temperatura camerei, înainte de a le curăța.
3. Curățați vasele din fontă cu o lavetă moale sau un burete, folosind apă caldă, fără detergenți.
4. Nu folosiți detergent de vase pentru fontă, deoarece usucă materialul și îndepărtează stratul protector de grăsime necesar.
5. Nu folosiți bureți abrazivi sau substanțe de curățare agresive. Pentru murdărie persistentă, înmuiați vasul în apă caldă timp de aproximativ 20 de minute.
6. Uscați vasul complet după fiecare spălare.

7. După fiecare curățare, ungeți vasul cu puțin ulei comestibil.
8. Dacă apar pete de rugină sau resturi de mâncare arse, curățați vasul cu un burete mai abraziv, apoi repetați procesul de condiționare.
9. Păstrați vasul într-un loc uscat.
10. Întreținerea necorespunzătoare și depozitarea incorectă pot duce la ruginirea vasului.
11. Vasele din fontă nu sunt potrivite pentru mașina de spălat vase.

VI. DEPOZITARE

1. Păstrați vasul într-un loc inaccessibil copiilor.
2. Nu puneți niciodată vasul în dulap cât timp este umed – acesta trebuie să fie complet uscat înainte de depozitare.
3. Vasele din fontă trebuie păstrate într-un mediu uscat.
4. La depozitare, evitați contactul direct între suprafața vasului și alte vase. Dacă depozitați vase unul în altul, vă recomandăm folosirea unui separator de protecție, cum ar fi un prosop de textură sau de hârtie.

RECLAMAȚII

În cazul în care apar probleme în timpul utilizării produsului sau este necesară formularea unei reclamații, vă rugăm să contactați producătorul / distribuitorul.

ECOLOGIE – PROTECȚIA MEDIULUI

Protejați mediul înconjurător, viața și sănătatea prin eliminarea corectă a deșeurilor.

Pentru informații despre reciclare sau eliminare, contactați punctul local de colectare a deșeurilor.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Vasele din fontă din gama Iron de la marca Ambition beneficiază de o garanție de 10 ani.

Garanția este valabilă exclusiv pentru uz casnic și privat. Acoperă defectele de fabricație și viciile de material cauzate de producător.

Pentru a beneficia pe deplin de drepturile oferite prin garanție, este necesar să respectați instrucțiunile de utilizare atașate produsului.

Orice defecte sau deteriorări vizibile la momentul achiziției trebuie raportate imediat după despachetarea produsului.

Garanția nu acoperă:

- deteriorări ale vasului cauzate de utilizare necorespunzătoare
- daune mecanice, zgărieturi, fisuri sau distrugerii rezultate din depozitare necorespunzătoare, utilizare incorectă sau curățare/spălare neadecvată
- pete sau decolorări provocate de alimente, sare sau substanțe chimice folosite în timpul gătitului
- rugină apărută în urma spălării sau depozitării necorespunzătoare ori a lipsei întreținerii
- daune provocate prin cădere sau lovitură puternică
- deteriorări rezultate din utilizarea unor ustensile de bucătărie neadecvate
- daune termice cauzate de șoc termic sau supraîncălzirea unui vas gol

EN CAST IRON COOKWARE WITH LID IRON INSTRUCTIONS FOR USE

Thank you for choosing an Ambition product. To ensure safe and long-lasting use of our product, please read and follow the safety and usage guidelines provided below.

I. PRODUCT DESCRIPTION – INTENDED USE

The cast iron roasters and pots from the Iron collection are versatile cookware designed for both baking and cooking. They are made from cast iron, which ensures exceptional durability. Cast iron cookware is renowned for its long lifespan and excellent heat retention.

The aesthetic design of these items makes them ideal for serving dishes directly at the table. Meals stay warm for a longer time when served this way.

The lid of the roaster or pot features a steam circulation system—special protrusions on the underside of the lid that promote the circulation of air and steam inside the pot during cooking. The rising steam condenses on the lid and is evenly redistributed

over the food. This keeps dishes juicy and helps preserve their natural flavor.

The cookware is suitable for all types of stovetops, including induction, and is also oven-safe up to a temperature of 240°C (464°F).

This product is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial use.

II. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Name	Usable Capacity	Total Capacity	Heating Surface Diameter
Cast iron roaster with lid 28.5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Cast iron pot with lid 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Cast iron pot with lid 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Cast iron cookware is designed exclusively for use on the following heat sources:



electric stove



gas stove



induction cooktop



ceramic / halogen cooktop



electric stove with heating coil

Additionally, cast iron cookware can also be used:



in the oven (maximum temperature: 240°C / 464°F)

Do not use cast iron cookware:



in the microwave



in the dishwasher

III. SAFETY GUIDELINES

WARNING! Please note that the handles, lid, and the cookware itself can become very hot during cooking. Always use oven mitts or other protective tools to ensure safe handling.

- Before first use, carefully read the entire user manual. Following the instructions and warnings will help ensure safe and reliable use. Keep the manual and packaging for future reference or other uses.
- WARNING!** Before first use, wash the cast iron cookware in warm water without detergent and dry thoroughly. Then perform the seasoning process – see section: Cleaning and Maintenance.
- Follow the recommendations of your cooktop manufacturer regarding the type and size of cookware suitable for your specific cooktop model. This prevents overheating and reduces energy loss.
- Use the cookware only with appropriate heat sources, as specified in Section II of this manual.
- Do not preheat the cookware while empty. Cast iron is not suitable for cooking, frying, or baking without oil or liquid. Add fat, oil, or water before heating. Dry heating may cause permanent damage to the cookware.
- Do not heat the cookware too quickly. To avoid thermal shock, increase the heat gradually. Once food reaches a boil, reduce the heat to save energy. On induction cooktops, avoid starting with the highest power setting (e.g., Booster

function), as this may damage the cookware. On gas stoves, the flame should not extend beyond the bottom of the pot.

- Best results are achieved with low to medium heat. There's no need to start with high heat if you intend to lower it later. Cast iron retains heat exceptionally well.
- Do not place cold cookware (e.g., from the fridge) directly onto a hot cooktop or into a preheated oven. This may cause thermal shock and damage the cookware.
- Always place cookware on a cold cooktop or in a cold oven, then gradually increase the temperature – this also prevents food from sticking.
- Do not use cookware that is noticeably deformed, has a damaged base, or a broken lid.
- Never allow liquids to fully evaporate from the cookware.
- Protect the cookware and lid from impacts, dents, or scratches.
- Do not cut or portion food directly inside the cookware.
- Do not store food in cast iron cookware – it may cause rusting.
- Use only wooden, silicone, or plastic utensils. Do not use metal tools as they can scratch the surface.
- Do not allow food to burn in the cookware.
- Do not use cast iron cookware in the microwave.
- Cast iron cookware is oven-safe up to 240°C / 464°F. Do not place it directly on the oven floor.
- WARNING!** The handles and cookware surface may become very hot during cooking, baking, or frying. Always use protective gloves when handling hot cookware.
- Always place hot cookware on heat-resistant pads, never directly on unprotected surfaces.
- Do not slide the cookware across the cooktop. Always lift it, especially on glass surfaces (e.g., ceramic, halogen, or induction cooktops) or when placing in/out of the oven, as the bottom may damage the surface.
- Ensure that no debris or dirt is trapped between the cookware and cooktop surface.
- Do not use the lid if the handle is loose. If needed, tighten the screw on the lid securely.
- This cookware is not a toy. Keep it out of reach of children, especially when hot.
- Cast iron is much heavier than standard pots and pans – always handle with extra care.
- CAUTION! RISK OF BURNS!** Be especially careful when pouring hot liquids. Always pour slowly and steadily. Ensure no one, especially children, is nearby when pouring.

IV. SAFETY TIPS

- Use the product only as intended.
- Use only undamaged and fully functional products.
- This product is not a toy and is not suitable for children.
- Exercise extra caution when handling cast iron cookware – cast iron is heavy and should be handled carefully to avoid dropping and potential injury or damage.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- WARNING!** Before first use, wash the cast iron cookware in warm water without detergents and dry it thoroughly. Then perform the seasoning process to protect the cookware from rust.

SEASONING PROCESS: Coat the interior of the cookware with a thin layer of edible oil, then place it in an oven preheated to approx. 200°C (392°F) for several minutes. Remove the cookware and allow it to cool. Wipe off any excess oil. Once seasoned, the cookware is ready for daily cooking and baking. The seasoning process should be repeated every few months or if rust appears, or if food begins to stick.

- After each use, allow the cookware and lid to cool to room temperature before cleaning.
- Clean cast iron using a soft cloth or sponge and warm water—do not use detergents.
- Do not use dish soap when cleaning cast iron, as it strips the essential fat layer and dries out the surface.
- Do not use abrasive sponges or cleaning agents. For stubborn residue, soak the cookware in warm water for about 20 minutes.

6. Always dry the cookware thoroughly after washing.
7. After each cleaning, wipe the cookware with a small amount of edible oil.
8. If rust appears, or if food stains or burnt-on residues occur, scrub the surface gently with a coarse sponge and repeat the seasoning process.
9. Store the cookware in a dry place.
10. Improper maintenance or incorrect storage may lead to rust formation.
11. Do not clean cast iron cookware in the dishwasher.

VI. STORAGE

1. Store the cookware in a place out of reach of children.
2. Never store cookware in a cupboard while it is still wet. It must be completely dry before being put away.
3. Cast iron cookware should always be stored in a dry environment.
4. When stacking or nesting cookware, avoid direct contact between cast iron surfaces. If storing one item inside another, use a protective layer such as a cloth or paper towel in between.

COMPLAINTS

If you experience any issues while using the product or need to file a complaint, please contact the manufacturer or distributor.

ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

You help protect the environment, life, and health by disposing of waste properly.

For information on disposal and recycling, please contact your local waste management facility.

WARRANTY CONDITIONS

The Iron series cast iron cookware by Ambition is covered by a 10-year warranty.

This warranty applies exclusively to domestic and private use. It covers manufacturing defects and material faults attributable to the manufacturer.

To maintain full warranty rights, you must follow the user instructions included with the product.

Any visible damage or defects noticed upon purchase must be reported immediately after unpacking the product.

The warranty does not cover:

- damage caused by improper use of the cookware
- mechanical damage, including scratches, dents, or destruction resulting from incorrect storage, improper use, or incorrect cleaning/washing
- stains or discoloration caused by food, salt, or cleaning agents
- rust resulting from improper washing, storage, or lack of maintenance
- damage due to dropping or strong impact
- damage caused by the use of inappropriate kitchen utensils
- heat damage due to thermal shock or overheating of an empty cookware piece.

DE GUSSEISENGESCHIRR MIT DECKEL IRON

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Ambition entschieden haben. Damit Sie unser Produkt lange und sicher verwenden können, bitten wir Sie, sich mit dieser Anleitung vertraut zu machen und die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

I. PRODUKTBESCHREIBUNG – VERWENDUNGSZWECK

Die gusseisernen Bräter und Töpfe der Serie Iron sind vielseitig einsetzbare Koch- und Backgeschirre. Sie bestehen aus massivem Gusseisen, das dem Produkt eine außergewöhnliche Haltbarkeit verleiht. Gusseisen ist bekannt dafür, dass es sehr langlebig ist und Wärme besonders lange speichert.

Durch ihr ästhetisches Design eignen sich diese Töpfe hervorragend zum Servieren direkt auf dem Tisch – die Speisen bleiben so länger warm.

Der Deckel des Bräters oder Topfes verfügt über ein spezielles Dampfzirkulationssystem – Noppen an der Unterseite des Deckels fördern die gleichmäßige Zirkulation von Luft und Wasserdampf während des Kochvorgangs. Der aufsteigende Dampf kondensiert am Deckel und verteilt sich gleichmäßig über das Gericht. So bleibt das Essen saftig und behält seinen natürlichen Geschmack.

Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktionskochfeldern, sowie für die Verwendung im Backofen bis maximal 240 °C.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.

II. TECHNISCHE DATEN

Produktbezeichnung	Nutzvolumen	Gesamtvolumen	Kochfelddurchmesser
Gusseiserner Bräter mit Deckel 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Gusseiserner Topf mit Deckel 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Gusseiserner Topf mit Deckel 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Gusseisernes Kochgeschirr ist ausschließlich für die folgenden Wärmequellen geeignet:



Elektroherd



Gasherd



Induktionskochfeld



Glaskeramik-/Halogenkochfeld



Elektrokochplatte mit Heizspirale

Das Kochgeschirr kann außerdem verwendet werden:



im Backofen (max. Temperatur: 240 °C)

Nicht geeignet für:



Mikrowellenherd



Geschirrspüler

III. SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Denken Sie daran, dass Griffe, Deckel und das Kochgeschirr selbst beim Kochen sehr heiß werden können. Verwenden Sie deshalb stets Topfhandschuhe oder andere Schutzmittel, um Verbrennungen zu vermeiden.

1. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Das Beachten der Sicherheitshinweise und aller Informationen in dieser Anleitung gewährleistet eine sichere und einwandfreie Nutzung. Bewahren Sie die Anleitung und Verpackung für zukünftige Nutzer auf.
2. **ACHTUNG!** Spülen Sie das Gusseisengeschirr vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser (ohne Reinigungsmittel) und trocknen Sie es gründlich ab. Führen Sie anschließend das Einbrennen durch – siehe Abschnitt: Reinigung und Pflege.
3. Beachten Sie die Empfehlungen der Herdhersteller bezüglich der Auswahl geeigneter Kochgeschirre und der passenden Größe zum Kochfeld. Dies verhindert Überhitzung und unnötigen Energieverbrauch.
4. Verwenden Sie das Kochgeschirr nur auf den in Abschnitt II angegebenen Wärmequellen.

- Erhitzen Sie das leere Kochgeschirr nicht. Gusseisen ist nicht für Kochen, Braten oder Backen ohne Fett geeignet. Geben Sie Öl, Fett oder Wasser immer vor dem Erhitzen in das Gefäß. Trockenes Erhitzen kann zu dauerhaften Schäden führen.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht zu schnell. Um einen Temperaturschock zu vermeiden, erhöhen Sie die Temperatur schrittweise. Sobald die Speise kocht, reduzieren Sie die Hitzezufuhr. Dies spart Energie. Verwenden Sie bei Induktionsherden nicht die Booster-Funktion zu Beginn, da dies das Geschirr beschädigen kann. Bei Gasherden darf die Flamme nicht über den Topfboden hinausreichen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei niedriger bis mittlerer Hitze. Hohe Anfangstemperaturen sind nicht erforderlich, wenn die Temperatur später reduziert werden soll. Gusseisen speichert Wärme besonders gut.
- Stellen Sie kaltes Kochgeschirr (z. B. direkt aus dem Kühlschrank) niemals auf eine heiße Kochfläche oder in einen vorgeheizten Ofen – es besteht die Gefahr eines Theroschocks, der das Produkt beschädigen kann.
- Stellen Sie das Geschirr immer auf eine kalte Herdplatte oder in einen kalten Backofen und erhöhen Sie die Temperatur langsam – das verhindert auch das Anhaften von Speisen.
- Verwenden Sie kein Geschirr, dessen Boden oder Deckel beschädigt oder stark verformt ist.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten vollständig verdampfen.
- Schützen Sie das Kochgeschirr und den Deckel vor Stößen, Schlägen und Kratzern.
- Schneiden oder teilen Sie Speisen nicht direkt im Kochgeschirr.
- Bewahren Sie keine Speisen im Gusseisengeschirr auf – dies kann Rost verursachen.
- Verwenden Sie beim Kochen nur Küchenutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff. Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Lassen Sie das Geschirr nicht anbrennen.
- Verwenden Sie Gusseisengeschirr nicht in der Mikrowelle.
- Das Gusseisengeschirr ist backofengeeignet. Die maximale Temperatur beträgt 240 °C. Stellen Sie es dabei nicht direkt auf den Ofenboden.
- ACHTUNG!** Griffe und das Kochgeschirr selbst können sich beim Braten, Kochen oder Backen stark erhitzen – verwenden Sie stets geeignete Schutzmittel.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständige Untersetzer, niemals direkt auf ungeschützte Arbeitsflächen.
- Schieben Sie das Geschirr nicht über Glaskochfelder. Heben Sie es stets an, besonders bei Glaskeramik-, Halogen- oder Induktionskochfeldern sowie im Backofen – der Boden kann die Oberfläche zerkratzen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Verschmutzungen zwischen dem Geschirr und der Kochfläche befinden.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie die Schraube bei Bedarf nach.
- Das Geschirr ist kein Spielzeug. Halten Sie es, insbesondere wenn es heiß ist, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Da das Kochgeschirr aus Gusseisen besteht, ist es deutlich schwerer als herkömmliche Töpfe – seien Sie beim Umgang besonders vorsichtig.
- VORSICHT! VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Seien Sie beim Ausgießen heißer Flüssigkeiten äußerst vorsichtig. Gießen Sie langsam und gleichmäßig. Achten Sie darauf, dass sich keine anderen Personen – insbesondere Kinder – in unmittelbarer Nähe befinden.

IV. SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Produkt nur bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie nur unbeschädigte und vollständig funktionstüchtige Produkte.
- Das Produkt ist kein Spielzeug und nicht für Kinder geeignet.
- Seien Sie beim Umgang mit gusseisernem Kochgeschirr besonders vorsichtig – Gusseisen ist schwer und darf nicht fallen gelassen werden.

V. REINIGUNG UND PFLEGE

- ACHTUNG!** Vor der ersten Benutzung spülen Sie das gusseisene Kochgeschirr mit warmem Wasser ohne Reinigung-

smittel und trocken es gründlich ab. Danach führen Sie den Einbrennvorgang durch, der das Kochgeschirr vor Korrosion schützt. **EINBRENNEN:** Bestreichen Sie die Innenseite des Kochgeschirrs mit einer dünnen Schicht Speiseöl und stellen Sie es für ca. 15 Minuten in einen auf ca. 200 °C vorgeheizten Backofen. Nehmen Sie das Kochgeschirr heraus, lassen Sie es abkühlen und wischen Sie überschüssiges Öl ab. Danach ist das Geschirr bereit für den täglichen Gebrauch. Wiederholen Sie das Einbrennen alle paar Monate oder wenn Rost entsteht oder Speisen haften bleiben.

- Lassen Sie das Kochgeschirr und den Deckel nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Tuch oder Schwamm in warmem Wasser – ohne Spülmittel.
- Verwenden Sie kein Spülmittel – es trocknet das Material aus und entfernt die schützende Fettschicht.
- Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme oder aggressiven Reiniger. Bei starken Verschmutzungen lassen Sie das Geschirr etwa 20 Minuten in warmem Wasser einweichen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach jedem Spülen gründlich ab.
- Reiben Sie nach jeder Reinigung die Innenseite mit etwas Speiseöl ein.
- Bei Rost, Lebensmittelresten oder angebrannten Stellen reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem Scheuerschwamm und wiederholen Sie den Einbrennvorgang.
- Lagern Sie das Kochgeschirr an einem trockenen Ort.
- Unschonungsfähige Pflege oder Lagerung kann zur Rostbildung führen.

11. Gusseisernes Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.

VI. AUFBEWAHRUNG

- Lagern Sie das Kochgeschirr außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Kochgeschirr niemals feucht in den Schrank – es muss vor der Lagerung vollständig trocken sein.
- Lagern Sie das Kochgeschirr stets an einem trockenen Ort.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Kochgeschirrs keinen direkten Kontakt zu anderen Töpfen oder Pfannen hat. Wenn Sie mehrere Teile ineinander stapeln, verwenden Sie eine Schutzschicht wie ein Tuch oder ein Blatt Küchenpapier.

REKLAMATIONEN

Sollten während der Nutzung Probleme auftreten oder Sie eine Reklamation einreichen möchten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Vertriebspartner.

UMWELTSCHUTZ – ÖKOLOGIE

Sie schützen die Umwelt, Ihre Gesundheit und das Leben, indem Sie Abfälle fachgerecht entsorgen. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle oder im Recyclingzentrum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Das gusseisene Kochgeschirr der Serie Iron von Ambition ist durch eine 10-jährige Garantie abgedeckt.

Die Garantie gilt ausschließlich für den privaten, häuslichen Gebrauch. Sie deckt Herstellungs- und Materialfehler ab, die auf ein Verschulden des Herstellers zurückzuführen sind.

Um den vollen Garantieanspruch zu wahren, müssen Sie die der Verpackung beiliegende Gebrauchsanweisung einhalten.

Offensichtliche Schäden oder Mängel müssen unverzüglich nach dem Auspacken gemeldet werden.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die verursacht wurden durch:

- unsachgemäße Verwendung des Produkts
- mechanische Beschädigungen, Kratzer, Brüche oder andere Schäden durch falsche Lagerung, Nutzung oder Reinigung
- Flecken oder Verfärbungen durch zubereitete Speisen, Salz oder chemische Reinigungsmittel
- Rost, der durch unsachgemäße Reinigung, Lagerung oder fehlende Pflege entsteht
- Stürze oder starke Schläge
- die Verwendung ungeeigneter Küchenwerkzeuge
- thermische Schäden infolge von Hitzeschock oder Überhitzung eines leeren Gefäßes

SK LIATINOVÝ RIAD S POKRIEVKOU IRON

NÁVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt značky Ambition. Aby ste mohli náš výrobok používať dlhodobo a bezpečne, prečítajte si prosím nasledujúce pokyny a dodržiavajte zásady bezpečného používania.

I. POPIS PRODUKTU – URČENIE

Liatinové pekáče a hrnce zo série Iron sú viacúčelové nádoby vhodné na pečenie aj varenie. Sú vyrobené z liatej liatiny, ktorá zaručuje mimoriadnu odolnosť a dlhú životnosť produktu. Liatinový riad je známy svojou trvácnosťou a výbornou schopnosťou udržiavať teplo po dlhú dobu.

Estetické prevedenie umožňuje servírovanie pokrmov priamo v riade – jedlo tak zostáva dlhšie teplé.

Pokrievka pekáča alebo hrnce je vybavená systémom cirkulácie pary – špeciálnymi výstupkami na vnútornej strane, ktoré podporujú rovnomernú cirkuláciu vzduchu a pary počas varenia. Para sa zráža na vnútornej strane pokrievky a rozvádza sa späť na jedlo, čím zostáva šťavnaté a uchováva si prirodzenú chuť.

Riad je vhodný na všetky typy sporákov vrátane indukčných, a taktiež na použitie v rúre – do maximálnej teploty 240 °C.

Tento produkt je určený výhradne na domáce použitie. Je vhodný na profesionálne alebo komerčné účely.

II. TECHNICKÉ PARAMETRE

Názov produktu	Úžitkový objem	Celkový objem	Priemer varnej zóny
Liatinový pekáč s pokrievkou 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Liatinový hrniec s pokrievkou 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Liatinový hrniec s pokrievkou 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Liatinový riad je určený výhradne na použitie s nasledovnými zdrojmi tepla:



elektrická varná doska



plynový sporák



indukčná varná doska



keramická / halogénová varná doska



elektrická špirála

Liatinový riad je možné používať aj:



v rúre (maximálna teplota: 240 °C)

Liatinový riad nie je vhodný na použitie:



v mikrovlnnej rúre



v umývačke riadu

III. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

UPOZORNENIE! Rukoväte, pokrievka a samotný riad sa počas varenia môžu veľmi zahriať. Preto je nevyhnutné používať chňapky alebo iné ochranné pomôcky, aby sa predišlo popáleniu.

1. Pred prvým použitím si dôkladne prečítajte celý návod na použitie. Dodržiavanie pokynov a bezpečnostných upozornení zabezpečí bezpečné a bezporuchové používanie.

Návod a obal si ponechajte pre budúce použitie alebo iných používateľov.

- UPOZORNENIE!** Pred prvým použitím umyte liatinový riad v teplej vode bez použitia čističiacich prostriedkov a dôkladne osušte. Následne vykonajte proces vypaľovania – vid' časť: Čistenie a údržba.
- Dodržiavajte odporúčania výrobcu varnej dosky týkajúce sa výberu vhodného typu a veľkosti riadu. To chráni riad pred prehriatím a zbytočnou stratou energie.
- Používajte riad iba na vhodné zdroje tepla podľa bodu II tohto návodu.
- Nezohrievajte prázdny riad. Liatinový riad nie je vhodný na varenie, pečenie ani smaženie bez tuku. Vždy nalejte olej, tuk alebo vodu pred zapnutím ohrevu. Suché nahrievanie môže poškodiť riad.
- Riad nahrievajte pomaly. Aby ste predišli teplotnému šoku, zvyšujte výkon postupne. Po dosiahnutí varu znížte výkon. Pri indukcii nezačínajte s funkciou Booster, pretože môže poškodiť dno. Pri plynovej varnej doske nesmie plameň presahovať spodnú časť riadu.
- Najlepšie výsledky dosiahnete pri nízkom alebo strednom výkone. Nie je nutné používať vysoké teploty na začiatku varenia, keď ich neskôr znížite. Liatina výborne akumuluje teplo.
- Nenechávajte studený riad (napr. z chladničky) priamo na rozpalenej platni alebo v horúcej rúre — hrozí teplotný šok a poškodenie riadu.
- Vždy vkladajte riad do studenej rúry alebo na studenú platňu a teplotu zvyšujte postupne — tým znížite riziko pripálenia.
- Nepoužívajte riad, ktorý je výrazne deformovaný alebo má poškodené dno či pokrievku.
- Nenechajte obsah úplne vypariť — hrozí poškodenie riadu.
- Chráňte riad a pokrievku pred nárazmi, údermi a poškriabkami.
- Nekrájajte ani nedel'te jedlo priamo v riade.
- Neponechávajte jedlo v liatinovom riade na dlhšiu dobu — môže to spôsobiť koróziu.
- Používajte iba drevené, silikónové alebo plastové kuchynské náčinie. Nepoužívajte kovové náradie — môže poškodiť povrch.
- Zabráňte pripáleniu jedla v riade.
- Nepoužívajte liatinový riad v mikrovlnnej rúre.
- Liatinový riad môžete používať v rúre. Maximálna teplota: 240 °C. Nepokladajte ho priamo na dno rúry.
- UPOZORNENIE!** Riad aj rukoväť sa pri varení, pečení či smažení môžu veľmi zahriať — používajte ochranné rukavice alebo pomôcky.
- Horúci riad vždy pokladajte iba na žiaruvzdorné podložky, nikdy nie priamo na pracovnú plochu.
- Neposúvajte riad po varnej doske. Vždy ho zdvíhajte – najmä na sklokeramických, halogénových alebo indukčných doskách – dno riadu by mohlo poškriabať povrch.
- Uistite sa, že medzi riadom a varnou doskou nie sú žiadne nečistoty.
- Nepoužívajte pokrievku, ak je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby dotiahnite skrutku.
- Riad nie je hračka. Dbajte na to, aby sa k horúcemu riadu nedostali deti.
- Liatinový riad je podstatne ťažší ako bežný riad — manipulujte s ním opatrne.
- OPATRNÉ! RIZIKO POPÁLENIA!** Pri nalievaní horúcich tekutín buďte veľmi opatrní. Nalejte pomaly a rovnomerne. Uistite sa, že v blízkosti sa nenachádzajú iné osoby, najmä deti.

IV. BEZPEČNOSTNÉ ODPORÚČANIA

- Používajte výrobok výlučne v súlade s jeho určením.
- Používajte iba nepoškodený a plne funkčný výrobok.
- Výrobok nie je hračka a nie je vhodný pre deti.
- Pri manipulácii s liatinovým riadom buďte zvlášť opatrní – liatina je ťažká, hrozí riziko pádu a poranenia.

V. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- UPOZORNENIE!** Pred prvým použitím umyte liatinový riad teplou vodou bez použitia čističiacich prostriedkov a dôkladne osušte. Potom vykonajte proces vypaľovania, ktorý ochráni riad pred koróziou.**PROCES VYPÁĽOVANIA:** Vnútro riadu

potrite tenkou vrstvou jedlého oleja a vložte do rúry pre-dhriatej na približne 200 °C na niekoľko minút. Vyberte riad, nechajte vychladnúť a zvyšky oleja zotrite. Takto pripravený riad je vhodný na každodenné varenie a pečenie. Vypalovanie opakujte každých niekoľko mesiacov alebo v prípade výskytu hrdze či lepenia jedla.

- Po varení nechajte riad a pokrievku vychladnúť na izbovú teplotu a až potom ich čistite.
- Liatinový riad čistite mäkkou handričkou alebo hubkou v teplej vode bez saponátu.
- Nepoužívajte prostriedky na umývanie riadu – vysušujú povrch a odstraňujú ochrannú tukovú vrstvu.
- Nepoužívajte drsné hubky ani agresívne čistiace prostriedky. Pri silnom znečistení nechajte riad namočený cca 20 minút v teplej vode.
- Po každom umytí riad dôkladne osušte.
- Po vyčistení potrite vnútro riadu malým množstvom jedlého oleja.
- Ak sa objaví hrádza, škvrny od jedla alebo pripáleniny, očistite riad drsnejšou hubkou a opäť vysušte.
- Riad skladujte na suchom mieste.
- Nevhodná údržba a skladovanie môžu viesť k vzniku hrdze.
- Liatinový riad nie je vhodný do umývačky riadu.

VI. SKLADOVANIE

- Uchovávať riad mimo dosahu detí.
- Nikdy neukladajte riad do skrinky mokrý – musí byť pred uskladnením úplne suchý.
- Riad skladujte na suchom mieste.
- Pri skladovaní dávajte pozor, aby sa povrch riadu nedotýkal iných nádob. Ak skladujete nádoby „jedna v druhej“, odporúčame použiť ochrannú vrstvu – napr. utierku alebo papierovú servítku.

REKLAMÁCIE

V prípade problémov pri používaní výrobku alebo potreby uplatniť reklamáciu kontaktujte výrobcu alebo distribútora.

EKOLOGIA – OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Chráňte životné prostredie, zdravie a život tým, že odpad likvidujete správnym spôsobom. Informácie o likvidácii odpadu získate v miestnom zbernom dvore alebo recyklačnom centre.

PODMIENKY ZÁRUKY

Liatinový riad zo série Iron značky Ambition je krytý 10-ročnou zárukou.

Záruka sa vzťahuje výhradne na domáce a súkromné použitie. Pokrýva výrobné chyby a materiálne nedostatky spôsobené vinou výrobcu.

Aby ste si zachovali plné právo na uplatnenie záruky, je potrebné dodržiavať pokyny na používanie priložené k výrobku.

Všetky viditeľné poškodenia alebo vady zistené pri kúpe je nutné okamžite nahlásiť po rozbale produktu.

Záruka sa nevzťahuje na:

- poškodenia spôsobené nesprávnym používaním výrobku
- mechanické poškodenia, skrabance, odreniny alebo iné poškodenia vzniknuté nesprávnym skladovaním, používaním alebo čistením
- škvrny a zmeny farby spôsobené potravinami, soľou alebo čistiacimi prostriedkami
- hrdzu vzniknutú v dôsledku nesprávneho umývania, skladovania alebo nedostatočnej údržby
- škody spôsobené pádom alebo silným nárazom
- poškodenia spôsobené používaním nevhodného kuchynského náradia
- tepelné poškodenia spôsobené tepelným šokom alebo prehriatím prázdneho riadu

LITINOVÉ NÁDOBÍ S POKLICÍ IRON NÁVOD K POUŽITI

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky Ambition. Aby vám výrobek dlouho a bezpečně sloužil, seznamte se prosím s následujícími pokyny k bezpečnému používání a důsledně je dodržujte.

I. POPIS VÝROBKU – URČENÍ

Litínové pekáče a hrnce z řady Iron jsou multifunkční nádoby určené k pečení a vaření. Jsou vyrobeny z litiny, která zajišťuje výjimečnou trvanlivost výrobku. Litinové nádoby je známé svou dlouhou životností a schopností udržet teplo po velmi dlouhou dobu.

Díky estetickému provedení je možné podávat pokrmy přímo v nádobě na stůl. Pokrmy tak zůstávají déle teplé.

Poklice pekáče/hrnce je vybavena systémem cirkulace vodní páry – speciálními výstupky na spodní straně poklice, které podporují cirkulaci vzduchu a páry uvnitř nádoby během vaření. Vzniklá pára se kondenzuje na poklici a rovnoměrně se rozptýluje po jídle. Díky tomu zůstává pokrm šťavnatý a zachovává si svou přirozenou chuť.

Nádoba je vhodná pro všechny typy sporáků, včetně indukčních, a do trouby až do teploty 240 °C.

Výrobek je určen výhradně pro domácí použití. Není určen pro komerční účely.

II. TECHNICKÉ PARAMETRY

Název výrobku	Užitný objem	Celkový objem	Průměr varné plochy
Litínový pekáč s poklicí 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Litínový hrnec s poklicí 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Litínový hrnec s poklicí 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Litínové nádoby je určeno výhradně pro použití na níže uvedené typy tepelných zdrojů:



elektrický sporák



plynový sporák



indukční varná deska



keramická / halogenová deska



elektrický sporák se spirálovým topným tělesem

Litínové nádoby lze také používat:



v troubě (maximální teplota 240 °C)

Litínové nádoby nelze používat:



v mikrovlnné troubě



v myčce nádobí

III. PRAVIDLA BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ! Mějte na paměti, že úchyty i samotná nádoba a víko se mohou během vaření výrazně zahřát. Proto je nutné používat kuchyňské rukavice nebo jiný ochranný prostředek, abyste zajistili bezpečnost při používání.

5. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte celý návod k použití. Dodržování upozornění a pokynů uvedených v návodu vám umožní bezpečné a bezproblémové používání výrobku. Návod a obal si uchovejte pro další případné uživatele.

6. **UPOZORNĚNÍ!** Před prvním použitím umyjte litinovou nádobu v teplé vodě bez použití čistících prostředků a důkladně osušte. Poté proveďte proces vypalování – viz bod: Čištění a údržba.

7. Dodržujte pokyny výrobců varných desek týkající se výběru nádobí a sladění průměru nádoby s průměrem varného pole.

Тім переждете прегрітати а зтрáтати енергіє.

8. Používejte nádobu pouze na vhodných zdrojích tepla dle bodu II tohoto návodu.
9. Nenechávejte prázdnou nádobu zahřívát na varné desce. Litinové nádoby není vhodné pro vaření, smažení nebo pečení bez tuku. Olej, tuk nebo vodu přidejte před zahřátím. Suché zahřívání může trvale poškodit nádobu.
10. Zahřívajte nádobu postupně, aby ste předešli teplotnímu šoku. Po dosažení varu snižte výkon. U indukčních desek nezačínajte ohřev na maximální výkon (funkce Booster), aby nedošlo k poškození. U plynových sporáků nesmí plamen přesahovat okraj dna.
11. Nejlepších výsledků dosáhnete při nízkém až středním výkonu. Vysoký výkon není nutný, pokud se teplota později snižuje – litina dobře akumuluje teplo.
12. Nevkládejte studenou nádobu, například vyjmutou z lednice, na rozehřátou varnou desku nebo do předehřáté trouby – hrozí teplotní šok a poškození.
13. Nádobu vždy pokládejte na studenou desku nebo do studené trouby a teplotu zvyšujte postupně – zabráníte tím i připalování jídla.
14. Nepoužívejte nádobu, pokud je dno nebo víko výrazně deformované či poškozené.
15. Nenechávejte nádobu bez tekutiny, aby se nevypařila úplně.
16. Čiňte nádobu i viko před nárazy, otlaky a poskrábáním.
17. Nepoužívejte nádobu k přímému krájení nebo porcování jídla.
18. Neponechávejte jídlo v litinové nádobě – litina může zrezivět.
19. Používejte pouze dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské nástroje. Kovové nástroje mohou litinu poškrábat.
20. Dbejte, aby nedošlo k připalování nádob.
21. Nepoužívejte litinové nádoby v mikrovlnné troubě.
22. Litinové nádoby lze používat v troubě do max. 240 °C. Nepokládajte jej přímo na dno trouby.
23. **UPOZORNĚNÍ!** Uchyty i nádoba mohou být při smažení, vaření nebo pečení velmi horké – vždy používejte ochranné rukavice.
24. Horkou nádobu pokládejte pouze na žáruvzdorné podložky, nikdy na nechráněný povrch.
25. Neposouvajte nádobu po varné desce – vždy ji zvedejte, zejména pokud má deska skleněný povrch (keramická, halogenová, indukční) nebo při použití v troubě, aby nedošlo k poškození.
26. Dávejte pozor, aby mezi nádobou a deskou nebyly žádné nečistoty.
27. Nepoužívejte viko, pokud je uvolněná rukojeť. V případě potřeby dotáhněte šroubové spojení.
28. Nádobu není hračka – držte ji mimo dosah dětí, zejména když je horká.
29. Litinové nádoby je mnohem těžší než běžné hrnce či pekáče – manipulujte s ním opatrně.

POZOR! RIZIKO OPÁŘENÍ! Při nalévání horkých tekutin buďte velmi opatrní. Dělejte to pomalu a rovnoměrně. Ujistěte se, že v blízkosti nejsou žádné osoby, zejména děti.

IV. POKYNY K BEZPEČNOSTI

- Používejte výrobek v souladu s jeho určením.
- Používejte pouze nepoškozený a plně funkční výrobek.
- Výrobek není určen ke hře pro děti.
- Při používání litinového nádobí je třeba dbát zvláštní opatrnosti – litina je těžký materiál a je třeba dávat pozor, abyste nádobu neupustili.

V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **UPOZORNĚNÍ!** Před prvním použitím umyjte litinovou nádobu v teplé vodě bez použití čistících prostředků a důkladně osušte. Poté proveďte proces vypalování, který ochrání nádobu před korozi.**PROCES VYPALOVÁNÍ:** Vnitřní povrch nádoby potřete tenkou vrstvou jedlého oleje a vložte ji na několik minut do trouby předehřáté na cca 200 °C. Poté nádobu vyjměte a nechte vychladnout. Nakonec setřete zbytky oleje. Takto ošetřenou nádobu můžete běžně používat pro každodenní vaření a pečení. Proces vypalování opakuje každých několik měsíců nebo pokud se objeví rez či jídlo začne připalovat.
2. Po každém vaření počkejte, až nádoba z trouby vychladne na pokojovou teplotu, a teprve potom přistupte k čištění.

3. Litinové nádoby čistěte měkkým hadříkem nebo houbou v teplé vodě, bez použití čistících prostředků.
4. Nepoužívejte prostředky na mytí nádobí – vysušují materiál a odstraňují ochrannou mastnou vrstvu, kterou litina potřebuje.
5. Nepoužívejte drátěný ani agresivní čistící prostředky. Při silném znečištění nechte nádobu cca 20 minut odmočit v teplé vodě.
6. Po každém mytí nádobu důkladně osušte.
7. Po každém čištění potěte nádobu tenkou vrstvou jedlého oleje.
8. Pokud se objeví rez, skvrny od jídla nebo připečeniny, očistěte nádobu drsnějším houbou a znovu proveďte vypalování.
9. Nádobu skladujte na suchém místě.
10. Nesprávná údržba a skladování může vést ke vzniku rzi.
11. Litinové nádoby není vhodné do myčky nádobí.

VI. SKLADOVÁNÍ

1. Skladujte nádobu mimo dosah dětí.
2. Nikdy nevkładajte vlhké nádoby do skříně. Nádobu před uložením důkladně osušte.
3. Litinové nádoby uchovávejte na suchém místě.
4. Při skladování dbejte na to, aby povrch nádoby nepřicházel do kontaktu s jinými nádobami. Pokud je skladujete „jedno u druhém“, doporučujeme vložit mezi ně ochrannou podložku, např. utěrku nebo papírovou kuchyňskou utěrku.

REKLAMACE

V případě problémů s používáním výrobku nebo nutnosti uplatnit reklamaci kontaktujte výrobce/distributora.

EKOLOGIE – OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ Čiňte životní prostředí, zdraví i přírodu tím, že budete odpad likvidovat správným způsobem. Informace o správné likvidaci odpadu získáte v místním sběrném dvoře nebo centru pro likvidaci odpadů.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Litinové nádoby ze série Iron značky Ambition je kryto 10letou zárukou. Záruka se vztahuje výhradně na domácí a soukromé použití. Pokrývá výrobní vady a vady materiálu, které vznikly z viny výrobce.

Po zachování plného nároku na využití záruky je nutné dodržovat pokyny k použití přiložené k výrobku. Veškeré poškození nebo vady zjištěné již při rozbalení výrobku musí být neprodleně nahlášeny.

Záruka se nevztahuje na:

- poškození nádob v důsledku nesprávného používání,
- mechanické poškození, včetně skrábanců, poškození nebo zničení v důsledku nesprávného skladování, nevhodného používání nebo mytí,
- skvrny a zabarvení způsobené pokrmu, soli nebo použitými chemickými prostředky,
- rez, která je důsledkem nevhodného mytí, skladování nebo nedostatečné údržby,
- následky pádu nebo silného nárazu,
- poškození vzniklé použitím nevhodného kuchyňského náčiní,
- tepelné poškození způsobené teplem šokem nebo přehřátím prázdné nádoby.



ЧАВУННИЙ ПОСУД ІЗ КРИШКОЮ IRON ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо, що обрали продукцію Ambition. Щоб ви могли безпечно та довго користуватися нашим виробом, будь ласка, ознайомтеся з цією інструкцією та дотримуйтеся наведених правил безпечного використання.

І. ОПИС ПРОДУКТУ – ПРИЗНАЧЕННЯ

Чавунні жаровні та кастролі серії Iron — це багатofункціональні посуд, призначений для закипання та приготування страв. Виготовлений із литого чавуну, що забезпечує виняткову міцність та довговічність виробу. Чавунний посуд відомий своєю здатністю служити багато років і довго утримувати тепло.

Завдяки естетичному вигляду посуд ідеально підходить для подачі страв прямо на стіл — при такому способі подачі їжа довше залишається теплою.

Кришка каstrулі/жаровні оснащена системою циркуляції пари — спеціальними виступами на внутрішній стороні, які сприяють рівномірному руху повітря та пари всередині під час приготування. Пара, що піднімається, конденсується на кришці та рівномірно стікає на страву, зберігаючи її соковитість і природний смак.

Посуд підходить для використання на всіх типах плит, включаючи індукційні, а також у духовці при температурі до 240°C.

Продукт призначений виключно для домашнього використання. Не підходить для професійного або комерційного застосування.

II. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва продукту	Корисний об'єм	Загальний об'єм	Діаметр нагрівальної зони
Чавунна жаровня з кришкою 28,5x21 см	3,2 л	3,7 л	22,5x14 см
Чавунна каstrуля з кришкою 20 см	1,8 л	2,2 л	16 см
Чавунна каstrуля з кришкою 24 см	3,1 л	3,5 л	20 см

Чавунний посуд можна використовувати лише на таких джерелах нагріву:



електрична плита



газова плита



індукційна плита



керамічна / галогенна плита



електроплита зі спіраллю нагріву

Також посуд із чавуну можна використовувати:



у духовці (максимальна температура: 240°C)

ЗАБОРОНЕНО використовувати чавунний посуд:



у мікрохвильовій печі



у посудомийній машині

III. ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА! Пам'ятайте, що ручки, сам посуд і кришка можуть сильно нагріватися під час приготування їжі. Для безпеки користування обов'язково використовуйте кухонні рукавиці або інші захисні засоби.

1. Перед першим використанням уважно ознайомтеся з інструкцією. Дотримання вказаних у ній застережень і правил забезпечить безпечне та довговічне користування виробом. Зберігайте інструкцію та упаковку для інших користувачів.

2. **УВАГА!** Перед першим використанням помийте чавунний посуд теплою водою без миючих засобів і витріть насухо. Потім проведіть процес прожарювання – див. розділ: Чистка та догляд.

3. Дотримуйтеся рекомендацій виробників варильних поверхонь щодо вибору посуду та відповідності діаметра дна посуду діаметру конфорки. Це захищає посуд від перегріву та зменшує втрати енергії.

4. Використовуйте посуд лише на відповідних джерелах

тепла згідно з розділом II цієї інструкції.

5. Не нагрівайте порожній посуд. Чавун не підходить для приготування без жиру. Завжди додавайте масло, жир або воду перед нагріванням. Сухий нагрів може спричинити необоротне пошкодження.

6. Не нагрівайте посуд занадто швидко. Щоб уникнути термічного шоку, підвищуйте температуру поступово. Коли страва закипить, зменшіть потужність нагріву. На індукційних плитах не починайте готувати з максимального режиму (Booster), оскільки це може пошкодити посуд. На газових плитах полу'я не повинно виходити за межі дна посуду.

7. Найкращих результатів можна досягти при використанні низької або середньої потужності нагріву. Немає необхідності використовувати високі температури на початку готування, якщо ви плануєте їх зменшити. Чавун добре утримує тепло.

8. Не ставте холодний посуд (наприклад, чойно з холодильника) безпосередньо на гарячу плиту або в розігріту духовку — це може спричинити термічний шок і пошкодження.

9. Завжди ставте посуд на холодну плиту або в холодну духовку й поступово збільшуйте температуру — це також запобігає пригоранню їжі.

10. Не використовуйте посуд із пошкодженням або деформованим дном чи кришкою.

11. Не допускайте повного випаровування рідини з посуду.

12. Захищайте посуд і кришку від ударів, сколів і подряпин.

13. Не рійте та не поділіть їжу безпосередньо в посуді.

14. Не зберігайте їжу в чавунному посуді — це може спричинити утворення іржі.

15. Під час приготування використовуйте лише дерев'яні, силіконові або пластикові кухонні приладдя. Не використовуйте металеві інструменти — вони можуть подряпати чавун.

16. Не допускайте пригорання їжі в посуді.

17. Не використовуйте чавунний посуд у мікрохвильовій печі.

18. Чавунний посуд можна використовувати в духовці. Максимальна температура: 240°C. Не ставте посуд безпосередньо на дно духовки.

19. **УВАГА!** Посуд і ручки можуть сильно нагріватися під час смаження, варіння чи запікання. Завжди використовуйте рукавиці або захисні засоби при контактi з гарячим посудом.

20. Ставте гарячий посуд лише на вогнетривкі підставки.

Ніколи не ставте його на незахищену робочу поверхню.

21. Не переміщуйте посуд по скляній поверхні плити — завжди піднімайте його. Дно посуду може пошкодити скло варильної поверхні або духовки.

22. Слідкуйте, щоб між дном посуду та поверхнею плити не було бруду чи залишків.

23. Не використовуйте кришку, якщо ручка ослаблена. За потреби закрутіть з'єднання.

24. Посуд — не іграшка. Тримайте його подалі від дітей, особливо коли він гарячий.

25. Чавунний посуд значно важчий за звичайний. Будьте обережні під час його переміщення.

26. **ОБЕРЕЖНО! РИЗИК ОПІКІВ!** Будьте вкрай уважні під час наливання гарячих рідин. Робіть це повільно та рівномірно. Переконайтеся, що поруч немає інших людей,

особливо дітей.

IV. ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Використовуйте виріб лише за призначенням.
- Користуйтеся лише неушкодженим та повністю справним посудом.
- Продукт не є іграшкою та не призначений для дітей.
- При користуванні чавунним посудом дотримуйтеся особливої обережності — чавун важкий, тому його слід тримати міцно, щоб уникнути падіння.

V. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. **УВАГА!** Перед першим використанням промийте чавунний посуд у теплій воді без миючих засобів і витріть насухо. Потім проведіть процес прожарювання, який

захищає посуд від іржі. ПРОЦЕС ПРОЖАРЮВАННЯ: Змстіть внутрішню поверхню посуду тонким шаром рослинної олії, потім помістіть його в духовку, розігріту до приблизно 200°C, на кілька хвилин. Вийміть посуд і дайте йому охолонути. Після охолодження витріть залишки олії. Такий посуд можна безпечно використовувати для щоденного приготування. Повторіть прожарювання кожні кілька місяців або коли з'явиться іржа чи іжа почне прилипати.

- Після приготування дайте посуду та кришці повністю охолонути до кімнатної температури, перш ніж мити.
- Очистіть чавунний посуд м'якою ганчіркою або губкою в теплій воді — без миючих засобів.
- Не використовуйте засіб для миття посуду — він висушує поверхню й знімає необхідний захисний шар жиру.
- Не використовуйте жорсткі губки чи абразивні засоби. Якщо залишилися стійкі забруднення, замочіть посуд у теплій воді приблизно на 20 хвилин.
- Після кожного миття витирайте посуд насухо.
- Після кожного миття змащуйте посуд невеликою кількістю їстівної олії.
- Якщо з'явилася іржа, плями від їжі або пригоріла їжа — очистіть поверхню жорсткішою губкою й знову проведіть прожарювання.
- Зберігайте посуд у сухому місці.
- Неналежне обслуговування та неправильне зберігання можуть призвести до іржі.
- Чавунний посуд не можна мити в посудомийній машині.

VI. ЗБЕРІГАННЯ

- Зберігайте посуд у місці, недоступному для дітей.
- Ніколи не ставте в шафу вологий посуд — його потрібно ретельно висушити перед зберіганням.
- Зберігайте чавунний посуд лише в сухому приміщенні.
- Якщо зберігате один посуд у другому, переконайтеся, що їхні поверхні не торкаються одна одної. Рекомендується використовувати м'яку прокладку — наприклад, тканинну серветку або паперовий рушник.

РЕКЛАМАЦІЇ

У разі виникнення проблем під час використання продукту або необхідності подати рекламацию, зверніться до виробника або дистриб'ютора.

ЕКОЛОГІЯ – ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Ви захищаєте довкілля, життя та здоров'я, правильно утилізуючи відходи. Інформацію щодо утилізації можна отримати у найближчому пункті збору або переробки побутових відходів.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Чавунний посуд серії Iron торгової марки Ambition має 10-річну гарантію.

Гарантія поширюється виключно на побутове та приватне використання. Вона охоплює виробничі дефекти та дефекти матеріалу, що виникли з вини виробника.

Щоб зберегти право на повну гарантійну підтримку, слід дотримуватися інструкцій з експлуатації, що додається до виробу.

Усі пошкодження або дефекти, помітні на момент покупки, слід негайно повідомити після розпакування продукту.

Гарантія не поширюється на:

- пошкодження посуду внаслідок неправильного використання
- механічні пошкодження, подряпини, сколи або інші дефекти, спричинені неналежним зберіганням, використанням чи чищенням
- плями та зміну кольору, викликані продуктами харчування, сіллю або хімічними засобами
- іржу, що виникла внаслідок неправильного миття, зберігання або відсутності належного догляду
- пошкодження внаслідок падіння або сильного удару
- пошкодження в результаті використання невідповідних кухонних інструментів
- термічні пошкодження внаслідок теплового шоку або перериву порожнього посуду

ES RECIPIENTES DE HIERRO FUNDIDO CON TAPA IRON INSTRUCCIONES DE USO

Gracias por elegir un producto Ambition. Para que pueda utilizar nuestro producto de forma segura y durante mucho tiempo, le pedimos que lea y siga las siguientes instrucciones de seguridad.

I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO – USO PREVISTO

Las cacerolas y ollas de hierro fundido de la línea Iron son utensilios versátiles para hornear y cocinar. Están fabricadas en hierro fundido, lo que garantiza una durabilidad excepcional del producto. Los utensilios de hierro fundido son conocidos por su larga vida útil y por mantener el calor durante mucho tiempo.

La estética de estos utensilios permite servir directamente en la mesa. Las comidas servidas de esta forma conservan el calor durante más tiempo.

La tapa de la cacerola/olla está equipada con un sistema de circulación de vapor: unas protuberancias especiales en el interior de la tapa que ayudan a la circulación del aire y del vapor durante la cocción. El vapor que sube se condensa en la tapa y se distribuye uniformemente sobre el plato. Esto mantiene los alimentos jugosos y conserva su sabor natural.

Este utensilio es apto para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, así como para el horno hasta una temperatura de 240°C.

El producto está diseñado exclusivamente a uso doméstico. No es apto para uso comercial.

II. PARÁMETROS TÉCNICOS

Nombre del producto	Capacidad útil	Capacidad total	Diámetro de la zona de cocción
Cacerola de hierro fundido con tapa 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Olla de hierro fundido con tapa 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Olla de hierro fundido con tapa 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Los utensilios de hierro fundido están diseñados exclusivamente para su uso en las siguientes fuentes de calor:



cocina eléctrica



cocina de gas



placa de inducción



placa vitrocerámica / halógena



cocina eléctrica con resistencia espiral

También se pueden utilizar en:



horno (temperatura máxima: 240°C)

No se pueden utilizar en:



microondas



lavadavajillas

I. NORMAS DE USO SEGURO

¡ATENCIÓN! Recuerde que las asas, el recipiente y la tapa pueden calentarse considerablemente durante la cocción. Por este motivo, es necesario utilizar guantes o algún otro medio de protec-

ción para garantizar la seguridad durante el uso.

1. Antes del primer uso, lea completamente el manual de instrucciones. Seguir las advertencias contenidas en este manual y familiarizarse con toda la información le permitirá utilizar el producto de forma segura y sin averías. Conserve el manual y el embalaje para futuros usuarios.
2. **¡ATENCIÓN!** Antes del primer uso, lave el recipiente de hierro fundido con agua tibia, sin detergentes, y séquelo completamente. Luego, realice el proceso de curado – vea el punto: Limpieza y mantenimiento.
3. Siga las recomendaciones del fabricante de la placa de cocción en cuanto a la elección del utensilio y el diámetro adecuado del fondo. Esto evitará el sobrecalentamiento y la pérdida de energía.
4. Utilice el recipiente únicamente en las fuentes de calor adecuadas, tal como se indica en el punto II de este manual.
5. No caliente el recipiente vacío sobre la placa. Los recipientes de hierro fundido no son aptos para cocinar, freír o asar sin grasa. Añada grasa, aceite o agua al recipiente antes de calentarlo. Calentar alimentos sin líquido puede dañar el recipiente de forma permanente.
6. No caliente el recipiente demasiado rápido. Para evitar un choque térmico, aumente la potencia de calentamiento gradualmente. Reduzca la potencia una vez que el contenido empiece a hervir. Esto también ahorra energía. En placas de inducción, no comience el calentamiento en modo Booster, ya que puede dañar el recipiente. En cocinas de gas, la llama no debe sobrepasar el fondo del recipiente.
7. Los mejores resultados se obtienen con una potencia baja o media. No es necesario usar temperaturas altas desde el principio si luego se van a reducir. El hierro fundido retiene muy bien el calor.
8. No coloque un recipiente frío, por ejemplo recién salido del frigorífico, sobre una placa caliente o dentro del horno precalentado. Existe riesgo de choque térmico que puede dañar el recipiente.
9. Coloque siempre el recipiente en una placa fría o en un horno frío, aumentando la temperatura gradualmente – esto también evita que los alimentos se adhieran al fondo.
10. No utilice el recipiente si está deformado o dañado, ni si la tapa está rota.
11. No deje que el líquido del recipiente se evapore por completo.
12. Proteja el recipiente y la tapa contra golpes, impactos y arañazos.
13. No corte ni divida alimentos directamente en el recipiente.
14. No almacene alimentos en el recipiente de hierro fundido, ya que puede oxidarse.
15. Durante la preparación, utilice únicamente utensilios de madera, silicona o plástico. No utilice utensilios metálicos, ya que pueden rayar el hierro fundido.
16. Evite que el recipiente se queme.
17. No utilice el recipiente de hierro fundido en el microondas.
18. Se puede utilizar en horno. Temperatura máxima: 240°C. No coloque el recipiente directamente en el fondo del horno.
19. **¡ATENCIÓN!** Las asas y el cuerpo del recipiente pueden calentarse considerablemente durante la cocción, fritura o asado. Use guantes o protección térmica para garantizar un uso seguro.
20. Coloque el recipiente caliente únicamente sobre salvamanteles resistentes al calor, nunca sobre una superficie sin protección.
21. No deslice el recipiente sobre la placa. Levántelo siempre cuando lo use sobre superficies de vidrio (como vitrocerámica, halógena o inducción) o dentro del horno, ya que puede dañar la superficie.
22. Asegúrese de que no haya suciedad entre el recipiente y la superficie de cocción.
23. No utilice la tapa si el pomo está suelto. Si es necesario, apriételo.
24. Este producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños, especialmente si está caliente.
25. El recipiente está hecho de hierro fundido. Tenga especial cuidado al manejarlo, ya que es mucho más pesado que una olla

o cacerola convencional.

26. **¡CUIDADO! RIESGO DE QUEMADURAS!** Tenga especial precaución al verter líquidos calientes. Hágalo lentamente y de forma uniforme. Asegúrese de que no haya personas cerca, especialmente niños.

IV. CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Use el producto según su propósito previsto.
- Utilice solo un producto que esté en perfectas condiciones.
- Este producto no es un juguete para niños.
- Tenga especial cuidado al usar utensilios de hierro fundido – debido a su peso, debe evitarse dejarlo caer.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. **¡ATENCIÓN!** Antes del primer uso, lave el recipiente de hierro fundido con agua tibia, sin añadir detergente, y séquelo completamente. A continuación, realice el proceso de curado, que protegerá el recipiente contra la oxidación. PROCESO DE CURADO: Unte el interior del recipiente con una fina capa de aceite vegetal y colóquelo en el horno precalentado a unos 200°C durante varios minutos. Retírelo del horno y déjelo enfriar. Luego, elimine los restos de aceite con un paño. El recipiente así tratado puede utilizarse libremente para cocinar y hornear a diario. El proceso de curado debe repetirse cada pocos meses o cuando aparezca óxido o los alimentos comiencen a pegarse.
2. Después de cocinar, espere siempre a que el recipiente y la tapa se enfríen a temperatura ambiente antes de proceder a su limpieza.
3. Los recipientes de hierro fundido deben limpiarse con un paño suave o esponja, en agua tibia, sin utilizar detergentes.
4. No utilice líquido lavavajillas, ya que reseca el material y elimina la capa grasa necesaria para proteger las superficies de hierro fundido.
5. No utilice estropajos ásperos ni productos de limpieza abrasivos. En caso de suciedad persistente, deje el recipiente en remojo durante unos 20 minutos en agua tibia.
6. Después de cada lavado, seque completamente el recipiente.
7. Tras cada limpieza, unte el recipiente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
8. Si aparece óxido, manchas de comida o restos quemados pegados, puede limpiarse con una esponja abrasiva y luego volver a curar.
9. Guarde el recipiente en un lugar seco.
10. Un mantenimiento inadecuado y un almacenamiento incorrecto del recipiente de hierro fundido pueden provocar oxidación.
11. Los recipientes de hierro fundido no son aptos para el lavavajillas.

VI. ALMACENAMIENTO

1. Guarde el recipiente en un lugar fuera del alcance de los niños.
2. Nunca guarde el recipiente mojado. Asegúrese de que esté completamente seco antes de colocarlo en el armario.
3. Los recipientes de hierro fundido deben almacenarse en un lugar seco.
4. Al guardar el recipiente, asegúrese de que su superficie no entre en contacto con otros utensilios. Si va a apilarlos, se recomienda colocar un paño o una toalla de papel entre ellos como protección.

RECLAMACIONES

Si experimenta algún problema durante el uso del producto o desea presentar una reclamación, póngase en contacto con el fabricante o distribuidor.

ECOLOGÍA - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Contribuye a proteger el medio ambiente, la vida y la salud desechando los residuos de forma adecuada. Puede obtener información sobre la eliminación de residuos en su punto local de recogida o reciclaje.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Los utensilios de hierro fundido de la serie Iron de la marca Ambition están cubiertos por una garantía de 10 años. La garantía se aplica exclusivamente al uso doméstico y privado. Cubre defectos de fabricación y de materiales que resulten de fallos del fabricante. Para conservar el derecho completo a la garantía, es necesario

seguir las instrucciones de uso incluidas con el producto. Todos los daños o defectos visibles en el momento de la compra deben notificarse inmediatamente después de desempaquetar el producto.

La garantía no cubre:

- Daños al utensilio resultantes de un uso inadecuado
- Daños mecánicos, incluidos arañazos, roturas o deterioros causados por almacenamiento incorrecto, uso inadecuado o limpieza/lavado incorrectos
- Manchas o decoloraciones provocadas por los alimentos preparados, la sal o productos químicos utilizados
- Óxido, resultado de un lavado, almacenamiento o mantenimiento incorrecto
- Daños causados por caídas o golpes fuertes
- Daños provocados por el uso de utensilios de cocina inapropiados
- Daños térmicos provocados por un choque térmico o sobrecalentamiento del recipiente vacío

PT UTENSÍLIOS DE FERRO FUNDIDO COM TAMPA IRON INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Obrigado por escolher um produto da marca Ambition. Para garantir uma utilização prolongada e segura, pedimos que leia atentamente e siga as instruções de segurança abaixo.

I. DESCRIÇÃO DO PRODUTO – FINALIDADE

As assadeiras e panelas de ferro fundido da linha Iron são utensílios multifuncionais ideais para assar e cozinhar. Fabricados em ferro fundido, garantem uma durabilidade excepcional. Os utensílios de ferro fundido são conhecidos por durarem muitos anos e manterem o calor por longos períodos.

O design estético destes utensílios permite servir diretamente à mesa. Os pratos mantêm-se quentes por mais tempo quando servidos desta forma.

A tampa da assadeira/panela possui um sistema de circulação de vapor, com saliências especiais na parte inferior da tampa que ajudam na circulação de ar e vapor dentro do utensílio durante o cozimento. O vapor que sobe condensa-se na tampa e distribui-se uniformemente sobre a comida, mantendo-a suculenta e preservando seu sabor natural.

O utensílio é adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, bem como para uso em forno até uma temperatura máxima de 240°C.

Este produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é adequado para fins comerciais.

II. PARÂMETROS TÉCNICOS

Nome do produto	Capacidade útil	Capacidade total	Diâmetro da zona de aquecimento
Assadeira de ferro fundido com tampa 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Panela de ferro fundido com tampa 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Panela de ferro fundido com tampa 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Naczynia żelwiane przystosowane są wyłącznie do używania na wymienionych niżej źródłach ciepła:



fogão elétrico



fogão a gás



placa de indução



placa vitrocerâmica / halógena



fogão elétrico com resistência em espira

Os utensílios de ferro fundido também podem ser usados:



no forno (temperatura máxima: 240°C)

Os utensílios de ferro fundido não devem ser usados:



no micro-ondas



na máquina de lavar louça

III. REGRAS DE USO SEGURO

ATENÇÃO! Lembre-se de que as alças, bem como o próprio utensílio e a tampa, podem aquecer-se significativamente durante o cozimento. Por esse motivo, é necessário usar luvas de forno ou outro tipo de proteção para garantir a segurança durante o uso.

1. Antes do primeiro uso, leia atentamente todo o manual de instruções. Seguir os avisos contidos e se familiarizar com todas as informações permitirá um uso seguro e sem falhas. Guarde o manual e a embalagem para outros possíveis usuários.

2. **ATENÇÃO!** Antes do primeiro uso, lave o utensílio de ferro fundido com água morna sem detergente e seque bem. Em seguida, realize o processo de cura – veja o ponto: Limpeza e manutenção.

3. Siga as recomendações dos fabricantes das placas de aquecimento quanto à escolha do utensílio adequado para cada tipo de placa e ao diâmetro correto. Isso ajudará a evitar superaquecimento e perda de energia.

4. Utilize o utensílio apenas em fontes de calor adequadas, conforme especificado no ponto II deste manual.

5. Não aqueça o utensílio vazio. Os utensílios de ferro fundido não são adequados para cozinhar, fritar ou assar sem gordura. Adicione óleo, gordura ou água antes de aquecer. Aquecer alimentos sem líquido pode causar danos permanentes.

6. Aqueça o utensílio gradualmente para evitar choque térmico. Reduza a potência após a fervura. Em placas de indução, evite iniciar o aquecimento com a potência máxima (função Booster). Em fogões a gás, a chama não deve ultrapassar a base do utensílio.

7. Os melhores resultados são obtidos com potência baixa ou média. O ferro fundido retém o calor por muito tempo.

8. Não coloque o utensílio frio diretamente na placa quente ou no forno pré-aquecido – isso pode causar choque térmico e danificá-lo.

9. Sempre coloque o utensílio em uma placa fria ou em um forno frio e aqueça gradualmente – isso também ajuda a evitar que os alimentos grudem.

10. Não utilize utensílios deformados ou com base ou tampa danificadas.

11. Não permita que os líquidos evaporem completamente.

12. Proteja o utensílio e a tampa contra impactos e arranhes.

13. Não corte ou divida alimentos diretamente no utensílio.

14. Não armazene alimentos no utensílio de ferro fundido – o ferro pode enferrujar.

15. Use apenas utensílios de madeira, silicone ou plástico. Não use acessórios de metal que possam arranhar a superfície.

16. Evite queimar alimentos no utensílio.

17. Não use o utensílio no micro-ondas.

18. Pode ser usado no forno (temp. máx. 240°C). Não coloque o utensílio diretamente no fundo do forno.

19. **ATENÇÃO!** O utensílio e as alças aquecem muito – sempre use proteção térmica.

20. Coloque o utensílio quente apenas sobre superfícies resistentes ao calor, nunca sobre bancadas desprotegidas.

21. Não arraste o utensílio sobre a superfície da placa. Sempre

levante-o, especialmente em placas de vidro (cerâmica/halógena/indução) e no forno.

22. Certifique-se de que não haja sujeira entre o fundo do utensílio e a superfície da placa.
23. Não use a tampa se o puxador estiver solto. Aperte o parafuso se necessário.
24. Este utensílio não é brinquedo. Mantenha fora do alcance de crianças, especialmente quando quente.
25. Sendo feito de ferro fundido, é significativamente mais pesado do que panelas comuns – manuseie com cuidado.
26. **CUIDADO! RISCO DE QUEIMADURA!** Tenha atenção ao despejar líquidos quentes. Faça isso devagar e com firmeza. Certifique-se de que não haja pessoas próximas, principalmente crianças.

IV. RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize o produto conforme sua finalidade prevista.
- Utilize apenas produtos não danificados e em perfeitas condições de funcionamento.
- O produto não é adequado para uso como brinquedo por crianças.
- Ao manusear utensílios de ferro fundido, tenha cuidado especial – devido ao peso considerável do ferro fundido, deve-se evitar deixar o utensílio cair.

V. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. **ATENÇÃO!** Antes do primeiro uso, lave o utensílio de ferro fundido com água morna, sem detergente, e seque completamente. Em seguida, realize o processo de cura, que protege o utensílio contra ferrugem. **PROCESSO DE CURA:** Aplique uma fina camada de óleo vegetal na parte interna do utensílio e coloque-o no forno pré-aquecido a cerca de 200°C por vários minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Depois, limpe o excesso de óleo. O utensílio assim tratado está pronto para uso diário. O processo deve ser repetido a cada poucos meses ou quando surgir ferrugem ou aderência dos alimentos.
2. Após cada uso, espere o utensílio e a tampa esfriarem à temperatura ambiente antes de limpá-los.
3. Limpe os utensílios de ferro fundido com um pano macio ou esponja e água morna, sem detergente.
4. Não use detergente para lavar ferro fundido, pois ele resseca o material e remove a camada oleosa essencial para sua proteção.
5. Não utilize esponjas abrasivas nem produtos de limpeza agressivos. Para sujeiras persistentes, deixe de molho em água morna por cerca de 20 minutos.
6. Seque bem o utensílio após cada lavagem.
7. Após cada limpeza, passe uma fina camada de óleo comestível no utensílio.
8. Se aparecer ferrugem, manchas de alimentos ou alimentos queimados e grudados, limpe com esponja áspera e realize novamente o processo de cura.
9. Armazene o utensílio em local seco.
10. A falta de manutenção adequada ou o armazenamento incorreto pode levar ao aparecimento de ferrugem.
11. Utensílios de ferro fundido não são adequados para lava-louças.

V. ARMAZENAMENTO

1. Guarde o utensílio fora do alcance de crianças.
2. Nunca guarde o utensílio ainda úmido – ele deve estar completamente seco antes de ser colocado no armário.
3. Utensílios de ferro fundido devem ser armazenados em locais secos.
4. Ao armazenar, evite que a superfície do utensílio entre em contato com outros utensílios. Se empilhar utensílios, recomenda-se usar um pano ou papel-toalha como separador.

RECLAMAÇÕES

Em caso de problemas durante o uso do produto ou necessidade de apresentar uma reclamação, entre em contato com o fabricante.

te/distribuidor.

ECOLOGIA – PROTEÇÃO AMBIENTAL

Você protege o meio ambiente, a vida e a saúde descartando resíduos de forma correta. Para obter informações sobre descarte, consulte o ponto local de recolha de resíduos da sua região.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Os utensílios de ferro fundido da linha Iron da marca Ambition possuem garantia de 10 anos. A garantia aplica-se exclusivamente ao uso doméstico e particular. Cobre defeitos de fabricação e de materiais resultantes de falhas do fabricante. Para manter todos os direitos à garantia, é necessário seguir as instruções de uso fornecidas com o produto. Quaisquer danos ou defeitos visíveis no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a abertura da embalagem.

A garantia não cobre:

- Danos ao utensílio resultantes de uso inadequado
- Danos mecânicos, arranhões, quebras ou destruições causadas por armazenamento impróprio, uso incorreto ou limpeza/lavagem inadequadas
- Manchas ou descoloração causadas por alimentos preparados, sal ou produtos químicos
- Ferrugem resultante de lavagem ou armazenamento incorreto, ou falta de manutenção
- Danos decorrentes de quedas ou impactos fortes
- Danos causados pelo uso de utensílios de cozinha inadequados
- Danos térmicos causados por choque térmico ou superaquecimento do utensílio vazio.

LE KETAUS INDAI SU DANGČIU IRON

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Dėkojame, kad pasirinkote Ambition produktą. Kad galėtumėte ilgai ir saugiai naudotis mūsų gaminiu, prašome atidžiai susipažinti su šia instrukcija ir laikytis joje pateiktų saugaus naudojimo rekomendacijų.

I. PRODUKTO APRAŠYMAS – PASKIRTIS

„Iron“ linijos ketaus troškintuvai ir puodai – tai universalūs indai kepimui ir virimui. Jie pagaminti iš lieto ketaus, todėl yra itin patvarūs. Ketaus indai garsėja ilgaamžiškumu ir gebėjimu ilgai išlaikyti šilumą.

Dėl estetiško dizaino šie indai puikiai tinka patiekalams patiekti tiesiai ant stalo – taip maistas ilgiau išlieka šiltas.

Troškintuvo arba puodo dangtis turi garų cirkuliacijos sistemą – specialius iškilimus dangčio vidinėje pusėje, kurie padeda garams ir orui tolygiai cirkuliuoti indo viduje. Garai kondensuojasi ant dangčio ir tolygiai laša ant patiekalo, todėl jis išlieka sultingas ir nepraranda natūralaus skonio.

Indas tinkamas naudoti visų tipų viryklėse, įskaitant indukcines, taip pat orkaitėje iki 240 °C temperatūros.

Šis produktas skirtas tik naudojimui namuose. Jis nėra tinkamas komerciniam naudojimui.

II. TECHNINIAI DUOMENYS

Gaminio pavadinimas	Naudojama talpa	Bendroji talpa	Kaitvietės skersmuo
Ketaus troškintuvas su dangčiu 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Ketaus puodas su dangčiu 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Ketaus puodas su dangčiu 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Ketaus indai tinka naudoti tik su toliau nurodytais šilumos šaltiniais:



elektrinė viryklė



dujinė viryklė



indukcinė kaitlentė



keraminė / halogeninė kaitlentė



elektrinė kaitlentė su kaitinimo spirale

Ketaus indus taip pat galima naudoti:



orkaitėje (maks. temperatūra: 240 °C)

Ketaus indai netinka naudoti:



mikrobangų krosnelėje



indaplovėje

III. SAUGOS TAISYKLĖS

DĖMESIO! Reikia atsiminti, kad rankenėlės, pats indas ir dangtis gali smarkiai įkaisti gaminimo metu. Todėl būtina naudoti orkaitės pirštines ar kitą apsauginę priemonę, kad užtikrintumėte saugų naudojimą.

1. Prieš pirmą naudojimą atidžiai perskaitykite visą naudojimo instrukciją. Susipažinimas su visais įspėjimais ir informacija leis saugiai ir patikimai naudotis produktu. Instrukciją ir pakuo-
tę pasilikite kitiems galimiems naudotojams.
2. **DĖMESIO!** Prieš pirmą naudojimą išplaukite ketaus indą šiltu vandeniu be ploviklių ir kruopščiai nusauskite. Tuomet atlikite įkaitinimo (sezonavimo) procesą – žr. skyrių: Valymas ir priežiūra.
3. Laikykitės kaitlenčių gamintojų rekomendacijų dėl tinkamo indo pasirinkimo konkrečiai kaitvietei ir indo skersmens pri-
taikymo prie kaitinimo zonos. Tai padės išvengti perkaitimo ir energijos nuostolių.
4. Naudokite indą tik su tinkamais šilumos šaltiniais, kaip nuro-
dyta II skyriuje.
5. Niekada nekaitinkite tuščio indo. Ketaus indai netinka be riebalų kepimui ar virimui. Aliejus, riebalai ar vandenį pilkite į indą prieš kaitinimą. Sausas kaitinimas gali negrįžtamai su-
danginti indą.
6. Negreita kaitinkite indą. Kad išvengtumėte šiluminio šoko, didinkite kaitrą palaipsniui. Užvirus patiekalui, sumažinkite kaitrą – tai padeda taupyti energiją. Naudodami indukcinę kaitlentę nepadėkite nuo didžiausios galios („Booster“ funk-
cijos), nes tai gali pažeisti indą. Naudojant dujinę viryklę, liep-
sa neturi išeiti už indo dugno ribų.
7. Geriausių rezultatų pasiekite naudodami mažą arba vidutinę kaitrą. Nereikia iš karto naudoti aukštos temperatūros, ypač jei vėliau temperatūrą reikės sumažinti – ketaus gerai išlaiko šilumą.
8. Nedėkite šalto indo (pvz., iš šaldytuvo) tiesiai ant karštos kaitlentės ar į įkaitintą orkaitę – tai gali sukelti šiluminį šoką ir pažeisti indą.
9. Visada dėkite indą ant šaltos kaitlentės ar į šaltą orkaitę ir kai-
tinkite palaipsniui – tai taip pat sumažina prikėpimo riziką.
10. Nenaudokite indo, jei dugnas ar dangtis yra smarkiai paže-
istas ar deformuoti.
11. Neleiskite skysčiams visiškai išgaruoti iš indo.
12. Saugokite indą ir dangtį nuo smūgių, brėžimų ar įlenkimų.
13. Nepjaustykite ir nesmulkininkite maisto tiesiai inde.
14. Nelaikykite maisto inde – ketaus gali pradėti rūdėti.
15. Naudokite tik medinius, silikoninius ar plastikinius įrankius.
Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali pažeisti paviršių.
16. Neleiskite maistui pridegti.
17. Nenaudokite ketaus indų mikrobangų krosnelėje.
18. Indai gali būti naudojami orkaitėje. Maksimali temperatūra –

240 °C. Nedėkite indo tiesiai ant orkaitės dugno.

19. **DĖMESIO!** Kepant, verdant ar troškinant rankenos ir indas gali smarkiai įkaisti – naudokite apsaugines pirštines ar kitą apsaugą.
20. Karštą indą dėkite tik ant karščių atsparių padėkliukų, nieka-
da ne ant neapsaugoto paviršiaus.
21. Nevilkite indo per kaitlentės paviršių – visada pakelkite, ypač
naudojant stiklinius (keraminius, halogeninius ar indukcinis) paviršius ar orkaitę, nes dugnas gali juos pažeisti.
22. Įsitinkite, kad tarp indo ir kaitlentės paviršiaus nėra jokių
nešvarumų.
23. Nenaudokite dangčio, jei rankenėlės yra laisva. Jei reikia, pri-
veržkite varžą.
24. Indas nėra žaizdas. Saugokite, kad vaikai, ypač kai indas yra
karštas, neturėtų prie jo priėjimo.
25. Kadangi indas pagamintas iš ketaus, būkite ypač atsargūs – jis
gerokai sunksnis nei įprasti puodai ar troškintuvai.
26. **ATSARGIAI! NUSIPLIKYMO PAVOJUS!** Karštus skysčius pilk-
te lėtai ir tolygiai. Įsitinkite, kad šalia nėra žmonių, ypač
vaikų.

IV. SAUGOS REKOMENDACIJOS

- Naudokite gaminį tik pagal paskirtį.
- Naudokite tik nepažeistą ir visiškai funkcionalų produktą.
- Produktas netinka vaikų žaidimams.
- Naudodami ketaus indą elkitės ypač atsargiai – ketaus yra sun-
kus metalas, todėl svarbu jo nenuleisti.

V. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. **DĖMESIO!** Prieš pirmą naudojimą išplaukite ketaus indą šiltu vandeniu be ploviklių ir kruopščiai nusauskite. Tada atlikite sezonavimo procesą, kuris apsaugos indą nuo rūdžių. SEZO-
NAVIMO PROCESAS: Iš vidaus plonai patepkite indą valgomuo-
ju aliejumi ir įdėkite į orkaitę, įkaitintą iki maždaug 200 °C, keliolikai minučių. Išimkite indą, leiskite jam atvėsti, o tada nuvalykite likusį aliejų. Tinkamai impregnuotą indą galima naudoti kasdieniam gaminiui. Sezonavimą reikėtų kartoti kas kelerą mėnesių arba kai atsiranda rūdžių ar maistas prade-
da kibti prie dugno.
2. Po kiekvieno naudojimo palaukite, kol indas ir dangtis atvės
iki kambario temperatūros, ir tik tada pradėkite valyti.
3. Ketaus indus valykite minkštu audiniu ar kempinėle šiltu van-
deniu be ploviklių.
4. Nenaudokite indų ploviklio – jis sausina medžiagą ir pašalina reikalingą riebalų sluoksnį nuo ketaus paviršiaus.
5. Venkite šiurkščią šveitimą priemonių ir agresyvių valiklių. Jei yra stiprūs nešvarumai, pamirkykite indą apie 20 minučių šil-
tame vandenyje.
6. Po kiekvieno plovimo gerai nusauskite indą.
7. Po kiekvieno valymo patepkite indą plonu valgomuoju alie-
jaus sluoksniu.
8. Jei atsiranda rūdžių, maisto dėmių ar pridegimų, naudokite šiurkščią kempinę, o po to vėl atlikite sezonavimą.
9. Laikykite indą sausoje vietoje.
10. Netinkama priežiūra ir laikymas gali sukelti rūdijimą.
11. Ketaus indų negalima plauti indaplovėje.

VI. LAIKYMAS

1. Laikykite indą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
2. Niekada nedėkite į spintelę šlapio indo – prieš padėdami, visada gerai nusauskite.
3. Ketaus indus laikykite sausoje vietoje.
4. Laikydami indus vieną inde kitame, pasirūpinkite, kad jų paviršiai nesiliestų – rekomenduojame naudoti audinį arba popierinį rankšluostį kaip tarpiklį.

REKLAMACIJOS

Jei kiltų problemų naudojantis produktu arba reikėtų pateikti reklamaciją, kreipkitės į gamintoją arba platintoją.

EKOLOGIJA – APLINKOSAUGA

Saugote aplinką, gyvybę ir sveikatą, kai tinkamai atsi-
kratote atliekomis. Informacija apie atliekų tvarkymą galite gauti vietinio-
me atliekų surinkimo ar perdirbimo punkte.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Ketaus indams „Ambition Iron“ suteikiama 10 metų garantija. Garantija taikoma tik būtiniam ir asmeniniam naudojimui. Ji apli-
ma gamybos bei medžiagų trūkumus, atsiradusius dėl gamintojo

kaltēs. Norādāmi īslaikyti visā teisē naudotīs garantija, privalote laikyti priē gaminio pridētos naudojimo instrukcijas. Visi defektai ar pažeidimai, matomi ī kartā po įsigijimo, turi būti nedelsiant pranešti po produkto išpakavimo.

Garantija netaikoma:

- indų pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo,
- mechaniniams pažeidimams: įbrėžimams, įlenkimams, sugadinimams dėl netinkamo laikymo, naudojimo ar valymo / plovimo,
- dėmės ar spalvos pakitimams, atsiradusiems dėl gaminamo maisto, druskos ar naudotų cheminių priemonių,
- rūdūs, atsiradusiems dėl netinkamo plovimo, laikymo arba priežiūros stokos,
- pažeidimams, atsiradusiems numetus ar smarkiai trenkus,
- pažeidimams dėl netinkamų virtuvės įrankių naudojimo,
- terminės deformacijos, atsiradusioms dėl šiluminio šoko arba perkaitinto tuščio indo.

LV ČUGUNA TRAUKI AR VĀKU IRON

LIEŠOŠANAS INSTRUKCIJA

Paldies, ka izvēlējāties Ambition produktu. Lai Jūs varētu ilgstoši un droši lietot mūsu izstrādājumu, lūdzam iepazīties ar tālāk sniegtajiem drošas lietošanas noteikumiem un tos ievērot.

I. PRODUKTA APRAKSTS – PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

Čuguna cepamtrauki un katli no Iron sērijas ir daudzfunkcionāli trauki cepšanai un vārīšanai. Tie ir izgatavoti no lietā čuguna, kas nodrošina produkta izcilu izturību. Čuguna trauki ir slaveni ar savu ilgmūžību un spēju ilgi saglabāt siltumu. Estētišķais dizains ļauj pasniegt ēdiena tieši traukā uz galda – ēdiens tajā ilgāk paliek silts.

Cepamtrauka / katla vāks ir aprīkots ar tvaika cirkulācijas sistēmu – īpašiem izcilniem vāka apakšpusē, kas veicina gaisa un tvaika cirkulāciju traukā gatavošanas laikā. Tvaiks kondensējas uz vāka un vienmērīgi notek uz ēdiena. Tas palīdz ēdienam palikt sulīgam un saglabāt dabīgo garšu.

Trauks ir piemērots lietošanai uz visām plīts virsmām, tostarp indukcijas plītim, kā arī cepeškrāsnīs līdz 240 °C temperatūrai.

Produkts paredzēts tikai mājās lietošanai – nav paredzēts komerciālai lietošanai.

II. TEHNISKIE PARAMETRI

Produkta nosaukums	Lietderīgais tilpums	Kopējais tilpums	Sildvirsmas diametrs
Čuguna cepamtrauks ar vāku 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Čuguna katls ar vāku 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Čuguna katls ar vāku 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Čuguna trauki paredzēti lietošanai tikai ar šādiem siltuma avotiem:



elektriskā plīts



gāzes plīts



indukcijas plīts



keramiskā / halogēna plīts



elektriskā plīts ar spirālveida sildelementu

Čuguna traukus var izmantot arī:



cepeškrāsnī (maksimālā temperatūra – 240 °C)

Čuguna traukus nedrīkst izmantot:



mikrovļņu krāsnī



trauku mazgājamajā mašīnā

DROŠAS LIETOŠANAS NOTEIKUMI

UZMANĪBU! Jāatceras, ka rokturi, kā arī pats trauks un vāks var ļoti uzkarst gatavošanas laikā. Tādēļ lietošanas laikā jāizmanto cepeškrāsnis cimdi vai citi aizsarglīdzekļi, lai nodrošinātu drošību.

1. Pirms pirmās lietošanas izlasī visus lietošanas instrukcijas punktus. Ievērojot brīdinājumus un informāciju, kas ietverta instrukcijā, jūs nodrošināsiet drošu un beztraucējumu lietošanu. Saglabājiet instrukciju un iepakojumu arī citiem iespējamajiem lietotājiem.

2. **UZMANĪBU!** Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet čuguna trauku ar siltu ūdeni bez mazgāšanas līdzekļiem un nosusiniet. Tad veiciet sezonēšanu – skatīt punktu "Tīršana un kopšana".

3. Ievērojiet plīts ražotāja norādījumus par piemērota trauka izvēli un trauka diametra atbilstību sildvirsmas izmēram. Tas pasargās trauku no pārkaršanas un enerģijas zudumiem.

4. Lietojiet trauku tikai ar atbilstošiem siltuma avotiem, kā norādīts šīs instrukcijas II punktā.

5. Nenokarsējiet tukšu trauku. Čuguna trauki nav piemēroti cepšanai vai vārīšanai bez taukvielām. Taukvielas, eļļa vai ūdeni nepieciešams pievienot pirms uzsākšanas. Sausa uzsākšana var neatgriezeniski sabojāt trauku.

6. Nesildiet trauku pārāk ātri. Lai izvairītos no termosoka, pakāpeniski palieliniet karstumu. Kad ēdiens sāk vārīties, samaziniet jaudu – tas ietaupa enerģiju. Indukcijas plīts gadījumā neizmantojiet "Booster" funkciju uzsākot karsēšanu – tas var sabojāt trauku. Gāzes plīts liesmai jāpaliek zem trauka apakšas.

7. Vislabākos rezultātus iegūsiot lietojot zemu vai vidēju jaudu. Nav nepieciešams lietot augstu temperatūru, ja vēlat to samazināties – čuguns labi uzglabā siltumu.

8. Nelikiet aukstu trauku, piemēram, izņemtu no ledusskapja, uz karstas virsmas vai krāsnī – tas var radīt termosoku un sabojāt trauku.

9. Novietojiet trauku uz aukstas plīts vai krāsnis pakāpeniski uzsildiet – tas arī samazina iespēju, ka ēdiens pēdēgs.

10. Nelietojiet trauku ar būtiski deformētu vai bojātu pamatni vai bojātu vāku.

11. Nepieļaujiet šķidruma pilnīgu iztvaikošanu traukā.

12. Aizsargājiet trauku un vāku no sitieniem, triecieniem, skrāpējumiem.

13. Neskaliet un nesadaliet ēdiena tieši traukā.

14. Neglabājiet ēdiena čuguna traukos – čuguns var sākt rūstēt.

15. Lietojiet tikai koka, silikona vai plastmasas virtuves piederumus. Nelietojiet metāla priekšmetus – tie var saskrāpēt čugunu.

16. Nepieļaujiet trauka pēdēgšanu.

17. Nelietojiet čuguna traukus mikrovļņu krāsnī.

18. Čuguna trauki ir piemēroti cepšanai krāsnī. Maksimālā temperatūra – 240 °C. Neievietojiet trauku tieši uz cepeškrāsnis apakšas.

19. **UZMANĪBU!** Rokturi un trauks var ļoti uzkarst cepšanas, gatavošanas vai vārīšanas laikā – lieto aizsarglīdzekļus.

20. Karstu trauku novietoj tikai uz karstumizturīgām paliktņiem, neuzliec uz plikas darba virsmas.

21. Nepārīciet trauku pa plīts virsmu. Ja to lietojat uz stikla virsmas (keramiskā, halogēna, indukcijas) vai krāsnī, vienmēr paceliet trauku, lai nesabojātu virsmu.

22. Pārīcinieties, ka starp trauku un plīts virsmu nav netīrumu vai drupu.

23. Nelietojiet vāku, ja rokturis ir vaļīgs – pievelciet skrūvi, ja nepieciešams.

24. Trauks nav rotallītieta – sargājiet bērnus no piekļuves, īpaši, kad trauks ir karsts.
25. Čuguna trauki ir smagi – lietojiet tos uzmanīgi, lai izvairītos no savainojumiem vai kritieniem.
26. **UZMANĪBU! APLIECIES RISKS!** Esiet īpaši uzmanīgi, lejot karstu šķidrumu – dāriet to lēni un vienmērīgi. Pārlicinieties, ka tuvumā nav bērnu vai citu cilvēku.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietoiet produktu atbilstoši tā paredzētajam mērķim.
- Lietoiet tikai nebojātu un pilnībā funkcionējošu produktu.
- Produkts nav paredzēts bērnu rotaļām.
- Lietoiet čuguna trauku, jāievēro īpaši piesardzība – čuguns ir smags materiāls, un jāuzmanās, lai trauks neizkrīstu no rokām.

I. TIRIŠANA UN KOPŠANA

- UZMANĪBU! Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet čuguna trauku ar siltu ūdeni bez mazgāšanas līdzekļiem un nosusiniet. Pēc tam veiciet sezonēšanu, lai aizsargātu trauku no rūsas. SEZONĒŠANAS PROCESĒS: Iekšējo virsmu pārklājieta ar plānu augu eļļas kārtu un ievietojiet krāsnī, uzkaršē līdz apmēram 200°C, uz dažām minūtēm. Izņemiet no krāsns un ļaujiet atdzist. Noslaukiet atlikušās eļļas paliekas. Šādi apstrādātu trauku var izmantot ikdienas gatavošanai. Sezonēšanu atkārtojiet ik pēc dažiem mēnešiem vai kad parādās rūsa vai ēdiena sāk piekristies.
- Pēc gatavošanas vienmēr ļaujiet traukam un vākam pilnībā atdzist istabas temperatūrā, pirms sākat tīrīšanu.
- Čuguna traukus tīriet ar mikstu drānu vai sūkli siltā ūdenī bez mazgāšanas līdzekļiem.
- Nelietoiet trauku mazgāšanas līdzekļus – tie sausina materiālu un noņem aizsargājošo tauku slāni.
- Nelietoiet rupjas švampes vai abrazīvu tīrīšanas līdzekļus. Stipru netīrumu gadījumā trauku iemērciet siltā ūdenī uz ~20 minūtēm.
- Pēc katras mazgāšanas kārtīgi nosusiniet trauku.
- Pēc tīrīšanas notīriet virsmu ar nelielu daudzumu augu eļļas.
- Ja parādās rūsa, ēdiena traipi vai piederumi, trauku var notīrīt ar rupju sūkli un pēc tam atkārtoti sezonēt.
- Uzglabājiet trauku sausā vietā.
- Nepiemērota kopšana vai uzglabāšana var izraisīt čuguna rūšēšanu.
- Čuguna trauki nav piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

II. UZGLABĀŠANA

- Uzglabājiet trauku bērniem nepieejamā vietā.
- Nelieciet trauku skapi mitrā. Tas pirms tam rūpīgi jānosusina.
- Trauki jāuzglabā sausā vietā.
- Uzglabājot traukus, pārlicinieties, ka čuguna virsmas nesašaras ar citiem traukiem. Ja uzglabājiet vienu trauku otrā, ieteicams izmantot aizsargājošu starpliku, piemēram, drāniņu vai papīra dvieļi.

PRETENZIJAS / REKLAMĀCIJAS

Ja rodas problēmas produkta lietošanas laikā vai nepieciešams iesniegt pretenziju, lūdz, sazinoties ar ražotāju vai izplatītāju.

EKOLOĢIJA – VIDES AIZSARGĀJUMA

Aizsargā vidi, dzīvību un veselību, pareizi izmantojot atkritumus. Informējiet par atkritumu utilizāciju iespējams iegūt vietējā atkritumu apsaimniekošanas punktā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

Čuguna traukiem no Ambition Iron sērijas tiek piešķirta 10 gadu garantija. Garantija attiecas tikai uz māsaimniecības un privātu lietošanu. Tā sedz ražošanas vai materiāla defektus, kas radušies ražotāja vainas dēļ.

Lai saglabātu pilnas tiesības izmantot garantiju, ir jāievēro produkta lietošanas instrukcija, kas pievienota iepakojumā.

Jebkādi defekti vai bojājumi, kas redzami jau pēc izpakošanas, nekavējoties jāziņo pārdevējam vai izplatītājam.

Garantija neattiecas uz:

- bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā,
- mehāniskiem bojājumiem, skrāpējumiem, lūzumiem, kas radušies nepareizas uzglabāšanas, lietošanas vai tīrīšanas laikā,
- traipiem vai krāsas izmaiņām, ko izraisījuši ēdieni, sāls vai ķīmiskie tīrīšanas līdzekļi,

- rūsu, kas radušies nepareizas mazgāšanas, uzglabāšanas vai nepietiekamas kopšanas rezultātā,
- bojājumiem, kas radušies krāsošanas vai trieciena dēļ,
- bojājumiem, ko izraisījuši nepiemēroti virtuves piederumi,
- termiskiem bojājumiem, ko izraisījuši krāsas temperatūras maiņas vai tukša trauka pārkaršana.

EE MALMPOTID KANEGA IRON

KASUTUSJUHEND

Tānāme, et valistie Ambitioni toote. Selleks et saaksite meie toodet kasutada pikka aega ja ohutult, palume Teil tutvuda allpool toodud kasutus- ja ohutusjuhistega ning järgida neid hoolikalt.

I. TOOTE KIRJELDUS – OTSTARVE

Iron sarja malmist praepannid ja potid on mitmetoostarbelised nõud küpsetamiseks ja toidu valmistamiseks. Need on valmistatud valumalmist, mis tagab toote erakordse vastupidavuse. Malmnõud on tuntud oma pika eluea ja suurepärase soojuse säilitamise võime poolest.

Esteetilise välimuse tõttu sobivad need suurepärselt toidu serveerimiseks otse lauale. Sellisel viisil serveeritud toidud püsivad kauem soojad.

Praepanni/poti kaas on varustatud auringlustrüsteemiga – kaane siseküljel olevad spetsiaalsed väljalatuvad nupud aitavad kaasa auru ja õhu ringlusele nõus küpsetamise ajal. Tõusev aur kondenseerub kaanel ja jaotub ühtlaselt kogu ruu peale. Nii jääb toit mahlane ja säilitab oma loomuliku maitse.

Nõu sobib kasutamiseks kõikidel pliititüüpidel, sealhulgas induktsioonpliitidel, samuti ahjus temperatuurini kuni 240 °C.

Toode on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud professionaalseks ega kaubanduslikuks kasutuseks.

II. TEHNILISED ANDMED

Toote nimetus	Kasutusmaht	Kogumaht	Soojusallika läbimõõt
Malmist praepann kaanega 28,5x21 cm	3,2 l	3,7 l	22,5x14 cm
Malmipot kaanega 20 cm	1,8 l	2,2 l	16 cm
Malmipot kaanega 24 cm	3,1 l	3,5 l	20 cm

Malmnõusid tohib kasutada ainult allpool loetletud soojusallikatel:

-  elektripliit
-  gaasipliit
-  induktsioonpliit
-  keraamiline / halogeennpliit
-  elektripliit küttekeermespiraaliga

Malmnõusid võib kasutada ka:

-  ahjus (maksimaalne temperatuur 240 °C)

Malmnõusid ei tohi kasutada:

-  mikrolaineahjus
-  nõudepesumasinas

III. OHUTU KASUTAMISE REEGLID

ETTEVAATUST! Tuleb mees pidada, et käepidemed, samuti kogu nõu ja kaas võivad küpsetamise ajal märgatavalt kuumeneda. Seetõttu on vajalik kasutada kindaid või muud kaitsevahendit, et tagada ohutus kasutamise ajal.

1. Enne esmakordset kasutamist tutvuge kogu kasutusjuhendiga. Juhendis toodud hoiatuste järgimine ning kogu info läbivaatamine tagab nõu ohutu ja häireteta kasutamise. Hoia juhend ja pakend võimalike teiste kasutajate jaoks alles.

2. **ETTEVAATUST!** Enne esmakordset kasutamist pese malmnõu sooja veega (ilma pesuvahenditeta) ja kuivata hoolikalt. Seejärel vii läbi maistestamisprotsess – vt osa: Puhastamine ja hooldus.

3. Järgi pliidi tootja soovitusi sobiva nõu ja kütteala läbimõõdu osas, et vältida ülekuumenemist ja energiakadu.

4. Kasuta nõud ainult vastavatel soojusallikatel vastavalt juhendi punktile II.

5. Ära kuumuta tühja nõud. Malmnõud ei sobi toiduvalmistamiseks, praadimiseks ega küpsetamiseks ilma rasvata. Lisa rasv, õli või vesi enne nõu kuumutamist. Kuiv kuumutamine võib põhjustada põrnuumutuid kahjustusi.

6. Ära kuumuta nõud liiga kiiresti. Vältimaks termsokki, suurenda kuumust järk-järgult. Alanda kuumust pärast toidu keemaminekut. Induktsioonpliidi ära kasuta kohe maksimaalset võimsust (nt Booster-funktsiooni), see võib põhjustada nõu kahjustusi. Gaasipliidil ei tohi leek ulatuda nõu põhjast välja.

7. Parimad tulemused saavutatakse madala või keskmise kuumusega. Pole vaja alustada kõrge temperatuuriga, kui see hiljem niikui väheneb. Malmnõud hoiavad hästi soojust.

8. Ära aseta külma nõud (nt otse külmkapist) kuumale pliidile või eelsoojendatud ahju – see võib põhjustada termsokki ja nõu kahjustumist.

9. Aseta nõu alati külmale pliidile või ahju ja suurenda kuumust järk-järgult – see aitab vältida toidu kinni jäämist.

10. Ära kasuta nõud, mille põhi on tugevalt deformeerunud või kaas kahjustatud.

11. Ära lase vedelikel täielikult aurustuda.

12. Kaitse nõud ja kaant lõõkide, mõlde ja kriimustuste eest.

13. Ära lõika ega tükelda toitu otse nõus.

14. Ära hoia toitu malmnõus – see võib põhjustada roostetamist.

15. Kasuta ainult puidust, silikoonist või plastist köögi riistu. Välti metallist tööriistu, need võivad malmi kriimustada.

16. Ära lase nõul põhja kõrbed.

17. Ära kasuta malmnõusid mikrolaineahjus.

18. Malmnõusid võib kasutada ahjus (max 240 °C). Ära aseta nõud otse ahju põhja.

19. **ETTEVAATUST!** Käepidemed ja nõu ise võivad tugevalt kuumeneda. Kasuta kuumakindlaid kindaid või muid kaitsemeid.

20. Aseta kuum nõu ainult kuumakindlale alusele – mitte kunagi kaitsemata tööpinna.

21. Ära lohista nõud pliidiplaadil. Tõsta alati üles, eriti kui tege- mist on klaasist pinnaga (nt keraamiline, halogeen- või induktsioonpliit) või ahjuga – põhjajahustused võivad rikkuda pinna.

22. Veendu, et pliidiplaadi ja nõu vahel pole mustust ega prahti.

23. Ära kasuta kaant, kui käepide on lahti – vajadusel pinguta kruviühendus.

24. Nõu ei ole märguasi – hoia see laste eest eemal, eriti kui see on kuum.

25. Malmist nõud on raskesti kavalised potid või pannid – ole ettevaatlik käsitsemisel.

26. **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHU!** Ole eriti ettevaatlik kuumade vedelike valamisel – tee seda aeglaselt ja ühtlaselt. Veendu, et ümberkaudseid inimesi, eriti lapsi, ei oleks läheduses.

IV. OHUTUSOOVITUSED

• Kasuta toodet ainult selleks ettenähtud otstarbel.

• Kasuta ainult kahjustamata ja täielikult töökorras toodet.

• Toodet ei ole mõeldud laste mänguasjaks.

• Malmnõu kasutamisel ole eriti ettevaatlik – malm on raske materjal ja nõu võib kergesti maha kukkudes kahjustusi tekitada.

V. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. **ETTEVAATUST!** Enne esmakordset kasutamist pese malmnõu sooja veega ilma pesuvahendita ja kuivata korralikult. Seejärel vii läbi maistestamine, mis kaitseb nõud rooste eest.

2. **MAISTESTAMINE:** Määri nõu siseipind õhukese kihina söögilaga ja pane eelsoojendatud ahju u 200°C juurde umbes 15 minutiks. Seejärel võta nõu ahjust välja ja lase jah- tuda. Pühkige ära ülejäänud õli. Sellisel tüdeldel nõu sobib igapäevaseks kasutamiseks. Maistestamist tuleks korraga ita paari kuu tagant või kui ilmneb rooste või tolt hakkab kinni jääma.

3. Pärast ita kasutuskorda oota, kuni nõu ja kaas on toatempe- ratuurini jahtunud, ja alles siis alusta puhastamist.

4. Pese malmnõud pehme lapi või svammi abil soojas vees, ilma pesuvahendita.

5. Ära kasuta nõude pesuvahendit, kuna see kuivatab malmi ja eemaldab vajalikku kaitsekihi.

6. Ära kasuta puhastamiseks karedaid svamme ega tugevaid puhastusvahendeid. Tugevate plekkide korral leota nõud u 20 minutit soojas vees.

7. Kuivata nõu pärast itat pesu põhjalikult.

8. Pärast puhastamist määri nõu kergelt söögilaga.

9. Kui ilmneb rooste, toiduplekke või tolt on kinni kõrbenud, võib kasutada karedamat svammi ja seejärel nõu uuesti ma- itstestada.

10. Hoia nõu kuivas kohas.

11. Vale hooldus või ladustamine võib põhjustada roostetamist.

12. Malmnõusid ei tohi pesta nõudepesumasinas.

VI. LADUSTAMINE

1. Hoia nõu lastele kättesaamatus kohas.

2. Ära pane niisket nõud kappi. Enne hoialepanekut kuivata see hoolikalt.

3. Malmnõusid tuleks hoida kuivas kohas.

4. Hoidmisel väldi kokkupuudet teiste nõudega. Kui hoiaid malmnõusid üksteise sees, kasuta vahekihina näiteks köögi- rätikut või paberrätikut.

PRETENSIOONID

Kui teil tekib toote kasutamisel probleeme või soovite esitada pretensiooni, palume võtta ühendust tootja/distributoriga.

EKOLOOGIA – KESKKONNAKAITSE

Kaitset keskkonda, elu ja tervist, kõrvaldades jäätmed õigel viisil. Teavet jäätmekäitluse kohta saad kohalikust jäätmekäitlusk- skusest.

GARANTII TINGIMUSED

Ambitioni kaubamärgi Iron sarja malmnõud on kaetud 10-aas- tase garantiga.

Garantii kehtib ainult koduseks ja mitteäriks kasutamiseks. See katab ainult tootmis- ja materjalivigu, mis on põhjustatud tootja süül.

Garantii kehtib ainult siis, kui on järgitud tootele lisatud kasutus- juhendi nõudeid.

Kõik kahjustused või vead, mis on nähtavad kohe pärast toote avamist, tuleb kohe esitada pärast pakendi avamist teatada.

Garantii ei kehti:

- kahjustustele, mis on tekkinud valest kasutamisest

- mehaanilistele kahjustustele, kriimustustele, mõldele või muudele defektidele, mis on põhjustatud valest hoistamisest, kasutamisest või puhastamisest

- plekkidele või värvimuutustele, mis on tekkinud toidust, so- olast või kasutatud keemilistest ainetest

- roostele, mis on põhjustatud valest pesemisest, hoistami- sest või hoolduse puudumisest

- kukkumise või tugeva löögi tagajärjel tekkinud kahjustustele

- kahjustustele, mis on tekkinud ebasobivate köögi riistade kasutamisel

- termokahjustustele, mis on tingitud termilisest šokist või tüh- ja nõu ülekuumenemisest



Producent: **Dajar Sp. z o. o.**

ul. Poltawska 6, 75-072 Koszalin, Polska

reklamacje@dajar.pl

www.dajar.com

Forgalmazó: **Dajar Kft.**

1106 Budapest, Jászberényi út 45. II. em., Magyarország

ugyfelszolgalat@dajar.hu

www.dajar.com

Distributor: **Dajar Home&Garden Srl**

Sat Petresti, Comuna Corbeanca,

Aleea Vulturului nr 3, Judetul Ilfov, Romania

info@dajar.ro

www.dajarmagazin.ro

Distribuidor: **Dajar Iberica S.L.**

Avenida Cerro del Águila Nº 2,

San Sebastián de los Reyes, 28703, Madrid, Spain

iberica@dajar.es, www.dajar.es

www.ambition.pl