

Spis treści

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	1
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	3
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	4
EN USER MANUAL	6
DE GEBRAUCHSANWEISUNG	7
SK NÁVOD NA POUŽITIE	9
CZ NÁVOD K POUŽITÍ	10
UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	11
ES INSTRUCCIONES DE USO	13
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES	14
LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	16
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	17
EE KASUTUSJUHEND	19

Dotyczy kodów Dajar: **68606, 68609, 68610, 68611**

Applies to Dajar codes: **68606, 68609, 68610, 68611**

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Dziękujemy za wybór produktów Ambition. Aby mogli Państwo długo i bezpiecznie użytkować nasze produkty, prosimy o zapoznanie się i przestrzeganie poniższych zasad dotyczących bezpiecznego użytkowania.

Instrukcja dotyczy:

Nazwa produktu	Średnica pola grzewczego
Patelnia 16 cm	13 cm
Patelnia 20 cm	16,5 cm
Patelnia 26 cm	21 cm
Patelnia grillowa 30 cm	

- UWAGA!** Przed pierwszym użyciem umyj naczynie żeliwne w ciepłej 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 przywierać.
- Po każdym użyciu, należy pozostawić naczynie do ostygnięcia, po czym wyczyścić w ciepłej wodzie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, bez detergentu, wytrzeć do sucha. Po każdym czyszczeniu przetrzyj naczynie odrobiną oleju jadalnego. Nie należy używać szorstkich zmywaków i środków

czyszczących. W przypadku uporczywych zabrudzeń należy moczyć patelnię ok. 20 min w ciepłej wodzie.

3. Naczynia żeliwne nie nadają się do mycia w zmywarce.
4. Naczynia żeliwne mogą być używane na kuchence gazowej, elektrycznej, płycie ceramicznej i indukcyjnej oraz w piekarniku do temperatury 240°C. Naczyni żeliwnych nie używaj w mikrofali. Używając naczyń w piekarniku nie umieszczaj go bezpośrednio na dnie piekarnika.
5. Naczynia żeliwne nie są odpowiednie do smażenia czy pieczenia bez tłuszczu. Dno naczyń musi być pokryte tłuszczem. Zapobieganie to przywieraniu.
6. Żeliwo powoli się rozgrzewa i nie lubi skoków temperatury. Nie wkładaj gorącego naczyń do zimnej wody, może to uszkodzić naczynie.
7. 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. Najlepsze efekty uzyskuje się przy zastosowaniu niskiej lub średniej mocy grzania.
8. Chroń naczynia żeliwne przed uderzeniami, obiciami, zarysowaniami.
9. Nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu.
10. Nie przechowuj jedzenia w naczyniu żeliwnym, żeliwo może wtedy rdzewieć.
11. Podczas przygotowywania potraw nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych, mogących zarysować powierzchnię naczyń.
12. **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.
13. Zwracaj uwagę aby pomiędzy naczyniem, a powierzchnią płyty nie znalazły się żadne zabrudzenia. Dno naczyń czyść regularnie. Nie przesuwaj naczyń żeliwnych po powierzchni płyty grzejnej, zawsze podnoś naczynie, żeby nie porysować płyty.
14. Nigdy nie wstawiaj do szafki mokrego naczyń. Naczynie musi być dokładnie osuszone przed schowaniem do szafki. Naczynia żeliwne należy przechowywać w suchym miejscu.
15. Przechowując naczynie uważaj, aby powierzchnia naczyń nie miała kontaktu z innym naczyniem. W przypadku przechowywania naczyń „jedno w drugim” rekomendujemy użyć przekładki ochronnej w postaci np. ściereczki lub ręcznika papierowego.
16. Naczynie żeliwne nie jest zabawką. Zwracaj uwagę, aby dzieci nie miały dostępu do naczyń zwłaszcza gorącego.

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.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń naczyń 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 HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy az Ambition termékeit választotta. Annak érdekében, hogy hosszú ideig és biztonságosan használhassa termékeinket, kérjük, olvassa el figyelmesen és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat.

A használati útmutató vonatkozik:

Terméknév	Fűtőfelület átmérője
Serpenyő 16 cm	13 cm
Serpenyő 20 cm	16,5 cm
Serpenyő 26 cm	21 cm
Grillserpenyő 30 cm	

1. **FIGYELEM!** Első használat előtt mossa el az öntöttvas edényt meleg vízben, mosogatószer nélkül, majd törölje szárazra. Ezután végezze el a beégetést, amely megvédi az edényt a rozsdásodástól. A beégetési eljárás: Kenje be az edény belsejét vékony réteg ehető olajjal, majd helyezze be a sütőbe körülbelül 200°C-ra előmelegítve, néhány percre. Vegye ki az edényt a sütőből, hagyja kihűlni, majd törölje le a felesleges olajat. Az így előkészített edény készen áll a mindennapi főzésre és sütésre. A beégetést néhány havonta vagy rozsa, illetve letapadás esetén meg kell ismételni.

2. Minden használat után hagyja kihűlni az edényt, majd tisztítsa meg meleg vízzel, puha kendővel vagy szivaccsal, mosogatószer nélkül, és törölje szárazra. Tisztítás után kenje be vékonyan ehető olajjal. Ne használjon durva dörzsszivacsot vagy agresszív tisztítószereseket. Makacs szennyeződések esetén az edényt körülbelül 20 percig meleg vízben kell áztatni.

3. Öntöttvas edény nem mosható mosogatógépben.

4. Használható gáz-, elektromos-, kerámia-, indukciós főzőlapon és sütőben 240°C-ig. Nem használható mikrohullámú sütőben. Sütőben történő használatkor ne helyezze az edényt közvetlenül a sütő aljára.

5. Az öntöttvas edény nem alkalmas zsír nélküli sütésre. Az edény alját minden esetben zsiradékkal kell bevonni, hogy megelőzze az étel letapadását.

6. Az öntöttvas lassan melegszik fel, és érzékeny a hirtelen hőmérsékletváltozásra. Ne tegye forró edényt hideg vízbe, mert ez károsíthatja az edényt.

7. Ne melegítse túl gyorsan az edényt. A hőmérsékletet fokozatosan emelje, hogy elkerülje a hősokkot. A főzőlap teljesítményét csökkentse, miután az étel felforrt. Indukciós tűzhelyen ne használja a Booster funkciót induláskor. Gáztűzhelynél a láng ne érjen túl az edény alján. A legjobb eredmény alacsony vagy közepes hőmérsékleten érhető el.

8. Óvja az öntöttvas edényt ütődésektől, karcoktól.

9. Ne vágjon ételt közvetlenül az edényben.

10. Ne tároljon ételt öntöttvas edényben, mert az rozsdásodáshoz vezethet.

11. Ne használjon fém konyhai eszközöket, amelyek megkarcolhatják az edény felületét.

12. **FIGYELEM!** Az edény és a fogantyúk felforrósodhatnak sütés, főzés közben, ezért mindig használjon hővédő kesztyűt vagy más védőeszközt.

13. Ügyeljen arra, hogy a főzőlap és az edény között ne legyenek szennyeződések. Tisztítsa rendszeresen az edény alját. Ne húzza az edényt a főzőlap felületén, hanem mindig emelje meg.

14. Soha ne tegye nedves edényt a szekrénybe. Használat után mindig teljesen szárítsa meg. Az öntöttvas edényeket száraz helyen kell tárolni.

15. Tároláskor ügyeljen arra, hogy az edény felülete ne érintkezzen más edénnyel. Ha egymásba helyezve tárolja, használjon védőalátétet, pl. konyharuhát vagy papírtörölkőt.

16. Az öntöttvas edény nem játék. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne férjenek hozzá, különösen ne forró állapotban.

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

Az Ambition Iron sorozat öntöttvas edényeire **10 év garancia vonatkozik**.

A jótállás ideje csak a háztartási és magánhasználatra vonatkozik. A garancia magában foglalja a gyártási és anyaghibából eredő károkat.

A termékekre vonatkozó teljes körű műszaki garancia nem terjed ki a termék csomagolásán található használati utasítás nem megfelelő betartásából eredően bekövetkezett károkra.

A garancia nem terjed ki:

- o a főzőedények és a tapadásmentes bevonat nem megfelelő használatból eredő károsodására,
- o mechanikai sérülésekre, a rossz tárolásból, nem megfelelő használatból és tisztításból/mosásból eredő karcolásokra, sérülésekre vagy meghibásodásra.
- o az ételkészítés, a só vagy a használt vegyi anyagok által okozott foltokra és elszíneződésekre.
- o leejtés vagy erős ütés miatt bekövetkezett károkra
- o a nem megfelelő konyhai eszközök használata során bekövetkezett sérülésekre
- o az üres edény túlhevítése vagy hősokkból eredő hőkárosodásokra, amely a tapadásmentesség elvesztéséhez és/vagy a serpenyő aljának kidudorodásához vezethet.

RO INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

Vă mulțumim pentru alegerea produselor Ambition. Pentru a utiliza produsele noastre în siguranță și pentru o perioadă lungă de timp, vă rugăm să citiți și să respectați următoarele reguli privind utilizarea în siguranță.

Instrucțiuni pentru:

Numele produsului	Diametrul zonei de încălzire
Tigaie 16 cm	13 cm
Tigaie 20 cm	16,5 cm
Tigaie 26 cm	21 cm
Tigaie grill 30 cm	

1. **ATENȚIE!** Înainte de prima utilizare, spălați vasul din fontă cu apă caldă, fără detergenți, și ștergeți-l bine. Apoi efectuați procesul de condiționare (sezonare), care va proteja vasul împotriva ruginii. Proces de condiționare: Ungeți interiorul vasului cu un strat subțire de ulei alimentar, apoi introduceți-l într-un cuptor preîncălzit la aproximativ 200°C pentru câteva minute. Scoateți vasul din cuptor și lăsați-l să se răcească. Apoi ștergeți vasul de excesul de ulei. Vasul astfel impregnat este gata de utilizare zilnică pentru gătit și coacere. Se recomandă repetarea procesului de sezonare la fiecare câteva luni sau dacă apare rugină sau alimentele încep să se lipească.

2. După fiecare utilizare, lăsați vasul să se răcească, apoi curățați-l cu apă caldă și o cârpă moale sau un burete, fără detergent, și ștergeți-l bine. După fiecare curățare, ungeți vasul cu puțin ulei alimentar. Nu folosiți bureți aspri sau detergenți. În cazul murdăriei persistente, tigaia trebuie lăsată la înmuiat în apă caldă timp de aproximativ 20 de minute.
3. Vasele din fontă nu sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase.
4. Vasele din fontă pot fi utilizate pe plite cu gaz, electrice, ceramice și cu inducție, precum și în cuptor la temperaturi de până la 240°C. Nu utilizați vasele din fontă în cuptorul cu microunde. Când folosiți vasul în cuptor, nu îl așezați direct pe fundul cuptorului.
5. Vasele din fontă nu sunt potrivite pentru prăjire sau coacere fără grăsime. Fundul vasului trebuie să fie acoperit cu grăsime. Acest lucru previne lipirea alimentelor.
6. Fonta se încălzește lent și nu suportă schimbările bruște de temperatură. Nu introduceți vasul fierbinte în apă rece – acest lucru îl poate deteriora.
7. Nu încălziți vasul prea rapid. Pentru a evita șocul termic, creșteți treptat puterea de încălzire. Reduceți puterea plitei după ce mâncarea începe să fiarbă – acest lucru economisește energie. Pe o plită cu inducție, nu începeți gătitul folosind cea mai mare putere (funcția Booster), deoarece acest lucru poate deteriora vasul. Pe o plită cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei vasului. Cele mai bune rezultate se obțin folosind putere de încălzire mică sau medie.
8. Protejați vasul din fontă împotriva loviturilor, ciobirii și zgârieturilor.
9. Nu tăiați alimentele direct în vas.
10. Nu păstrați alimente în vasul din fontă – poate rugini.
11. Nu folosiți accesorii de bucătărie metalice, deoarece pot zgâria suprafața vasului.
12. **ATENȚIE!** Mânerele și vasul în sine se pot încălzi semnificativ în timpul prăjirii, gătitului sau coacerii, de aceea este necesar să folosiți mănuși de protecție sau alte mijloace adecvate pentru a evita accidentele.
13. Asigurați-vă că nu există murdărie între vas și suprafața plitei. Curățați regulat fundul vasului. Nu glisați vasul pe plita de gătit – ridicați-l întotdeauna pentru a evita zgârirea suprafeței.
14. Nu depozitați vasul umed în dulap. Asigurați-vă că este complet uscat înainte de depozitare. Vasele din fontă trebuie păstrate într-un loc uscat.
15. Când depozitați vasul, evitați contactul direct al suprafeței sale cu alte vase. Dacă depozitați vasele unele în altele, vă recomandăm să folosiți o protecție, cum ar fi o cârpă sau un prosop de hârtie.
16. Vasul din fontă nu este o jucărie. Asigurați-vă că nu este accesibil copiilor, mai ales când este fierbinte.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Vasele din fontă din seria Iron de la Ambition beneficiază de o **garanție de 10 ani**.

Garanția acoperă doar folosirea casnică și privată. . Acoperă defectele de fabricație și de material rezultate din vina producătorului.

Pentru a păstra dreptul deplin la garanție, trebuie respectate instrucțiunile de utilizare de pe ambalajul produsului.

Garanția nu acoperă:

- deteriorarea vasului de gătit și a stratului antiaderent din cauza folosirii necorespunzătoare

- deteriorări mecanice, orice zgârieturi, deteriorări sau distrugeri care rezultă din depozitarea, folosirea și curățarea/spălarea necorespunzătoare.
- pete și decolorări cauzate de prepararea alimentelor, de sarea sau de substanțele chimice utilizate
- efectele căderilor sau lovirii puternice
- deteriorări cauzate de utilizarea instrumentelor de bucătărie neadecvate
- deteriorarea termică ca urmare a șocului termic sau a supraîncălzirii oalei de gătit goale, ceea ce poate duce la pierderea proprietăților antiaderente și/sau la umflarea fundului fundului tigăii.

EN USER MANUAL

Thank you for choosing Ambition products. To use our products safely and for a long time, please read and follow the instructions below regarding safe usage.

Instruction for:

Product name	Heating surface diameter
Frying pan 16 cm	13 cm
Frying pan 20 cm	16.5 cm
Frying pan 26 cm	21 cm
Grill pan 30 cm	

1. **WARNING!** Before first use, wash the cast iron pan in warm water without detergent and dry thoroughly. Then carry out the seasoning process, which protects the pan from rusting.
2. Seasoning process: Grease the interior of the pan with a thin layer of cooking oil, then place it in an oven preheated to approx. 200°C for several minutes. Remove the pan from the oven and allow it to cool. Then wipe off any remaining oil.
3. Once seasoned, the pan is ready for everyday cooking and baking. Repeat the seasoning process every few months or when rust appears or the food starts to stick.
4. After each use, allow the pan to cool down, then clean it with warm water using a soft cloth or sponge, without detergent, and dry thoroughly. After each cleaning, wipe the pan with a little cooking oil. Do not use abrasive sponges or cleaning agents. For stubborn stains, soak the pan in warm water for about 20 minutes.
5. Cast iron cookware is not suitable for dishwasher cleaning.
6. Cast iron cookware can be used on gas, electric, ceramic, and induction cooktops, as well as in the oven up to 240°C. Do not use cast iron cookware in the microwave. When using the pan in the oven, do not place it directly on the oven floor.
7. Cast iron cookware is not suitable for frying or baking without fat. The bottom must be covered with fat to prevent sticking.
8. Cast iron heats slowly and does not tolerate sudden temperature changes. Do not place a hot pan in cold water – this may damage it.
9. Do not heat the pan too quickly. To avoid thermal shock, gradually increase the heat. Reduce heat once the food reaches a boil to save energy. When using an induction cooktop, do not start cooking at maximum power (Booster function), as this may damage the pan. On a gas stove, the flame should not extend beyond the base of the pan. Best results are achieved using low or medium heat.
10. Protect the cast iron pan from impacts, chipping, and scratching.
11. Do not cut food directly in the pan.
12. Do not store food in the cast iron pan – it may cause rusting.
13. When preparing food, do not use metal kitchen utensils, as they may scratch the surface of the pan.
14. **WARNING!** The handles and the pan itself can become very hot during frying, cooking, or baking. Always use oven mitts or other protective equipment when handling the pan to ensure safe use.

15. Make sure there is no dirt between the pan and the cooktop surface. Clean the bottom of the pan regularly. Do not slide the cast iron pan on the cooktop surface – always lift it to avoid scratching.
16. Never place a wet pan in the cupboard. The pan must be completely dry before storing. Cast iron cookware should be stored in a dry place.
17. When storing the pan, avoid contact between its surface and other cookware. If storing items one inside another, we recommend using a protective layer such as a cloth or paper towel.
18. The cast iron pan is not a toy. Make sure children do not have access to the pan, especially when it is hot.

WARRANTY CONDITIONS

Cast iron cookware from the Iron series by Ambition is covered by a **10-year warranty**.

The warranty covers domestic and private use only. It covers production and material defects resulting from the fault of the manufacturer.

In order to retain the full right to use the warranty, please follow the instructions for use on the product packaging.

The warranty does not cover the following:

- damage to the pan and the non-stick coating due to improper use
- mechanical damage, any scratches, damage or damage resulting from poor storage, improper use and cleaning / washing.
- stains and discoloration caused by cooked food, salt or chemicals used
- results of drops and strong impacts
- damages resulting from use of improper kitchen tools
- thermal damage due to thermal shock or overheating of the empty cookware, which may result in loss of non-stick properties and/or bulging of the bottom of the frying pan.

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für Produkte von Ambition entschieden haben. Damit Sie unsere Produkte lange und sicher verwenden können, bitten wir Sie, sich mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen und diese zu beachten.

Diese Anleitung gilt für:

Produkt name	Durchmesser der Heizfläche
Bratpfanne 16 cm	13 cm
Bratpfanne 20 cm	16,5 cm
Bratpfanne 26 cm	21 cm
Grillpfanne 30 cm	

1. **ACHTUNG!** Vor der ersten Verwendung waschen Sie das gusseiserne Kochgeschirr in warmem Wasser ohne Reinigungsmittel und trocknen es gründlich ab. Anschließend führen Sie den Einbrennprozess durch, der das Kochgeschirr vor Rost schützt.
2. Einbrennprozess: Die Innenseite des Kochgeschirrs mit einer dünnen Schicht Speiseöl einreiben und dann für einige Minuten in den auf ca. 200°C vorgeheizten Ofen stellen. Das Kochgeschirr aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend Ölreste abwischen.
3. Nach dem Einbrennen ist das Kochgeschirr einsatzbereit für das tägliche Kochen und Backen. Der Einbrennprozess sollte alle paar Monate oder bei Rostbildung oder Anhaften wiederholt werden.

4. Nach jedem Gebrauch das Kochgeschirr abkühlen lassen und mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm ohne Reinigungsmittel reinigen und trocken wischen. Nach jeder Reinigung das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl einreiben. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden. Bei hartnäckiger Verschmutzung die Pfanne etwa 20 Minuten in warmem Wasser einweichen.
5. Gusseiserne Kochgeschirre sind nicht spülmaschinengeeignet.
6. Gusseiserne Kochgeschirre können auf Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionskochfeldern sowie im Backofen bis 240°C verwendet werden. Verwenden Sie gusseiserne Kochgeschirre nicht in der Mikrowelle. Im Ofen das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden stellen.
7. Gusseiserne Kochgeschirre sind nicht geeignet zum Braten oder Backen ohne Fett. Der Boden muss mit Fett bedeckt sein, um Anhaften zu verhindern.
8. Gusseisen erhitzt sich langsam und verträgt keine Temperatursprünge. Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser – dies kann das Kochgeschirr beschädigen.
9. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht zu schnell. Um thermische Schocks zu vermeiden, die Heizleistung allmählich erhöhen. Reduzieren Sie die Leistung nach dem Aufkochen, um Energie zu sparen. Verwenden Sie bei Induktionskochfeldern nicht die maximale Leistung (Booster-Funktion) zu Beginn, da dies das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei Gasherden darf die Flamme nicht über den Boden hinausragen. Die besten Ergebnisse erzielt man mit niedriger oder mittlerer Heizleistung.
10. Schützen Sie gusseiserne Kochgeschirre vor Stößen, Schlägen und Kratzern.
11. Schneiden Sie Speisen nicht direkt im Kochgeschirr.
12. Lagern Sie keine Speisen im gusseisernen Kochgeschirr – es kann rosten.
13. Verwenden Sie beim Kochen keine Metallutensilien, die die Oberfläche des Kochgeschirrs zerkratzen könnten.
14. **ACHTUNG!** Griffe und Kochgeschirr können sich beim Braten, Kochen oder Backen stark erhitzen. Verwenden Sie daher stets Schutzhandschuhe oder andere Schutzmittel beim Kontakt mit dem Kochgeschirr, um Sicherheit zu gewährleisten.
15. Achten Sie darauf, dass sich zwischen dem Kochgeschirr und der Kochfläche keine Verschmutzungen befinden. Den Boden des Kochgeschirrs regelmäßig reinigen. Gusseisernes Kochgeschirr nicht über die Kochfläche schieben – immer anheben, um Kratzer zu vermeiden.
16. Stellen Sie niemals feuchtes Kochgeschirr in den Schrank. Es muss vollständig getrocknet sein, bevor es verstaut wird. Gusseiserne Kochgeschirre sollten trocken gelagert werden.
17. Achten Sie beim Lagern darauf, dass die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht mit anderen Kochgeschirren in Kontakt kommt. Wenn Sie Kochgeschirr ineinander stapeln, empfehlen wir, eine Schutzschicht wie ein Tuch oder Küchenpapier dazwischenzulegen.
18. Gusseisernes Kochgeschirr ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zum (besonders heißen) Kochgeschirr haben.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Gusseisen-Kochgeschirr der Serie Iron von Ambition hat eine **10-jährige Garantie**.

Die Garantie gilt nur für den häuslichen und privaten Gebrauch. Sie erstreckt sich auf Herstellungs- und Materialfehler, die dem Hersteller zuzuschreiben sind.

Um den vollen Garantieanspruch zu erhalten, müssen die Gebrauchsanweisungen auf der Produktverpackung befolgt werden.

Die Garantie deckt nicht ab:

- Beschädigungen des Gefäßes und der Antihafbeschichtung durch unsachgemäßen Gebrauch
- mechanische Beschädigungen, jegliche Kratzer sowie Beschädigungen bzw. Zerstörungen, die durch unsachgemäße Lagerung, Nutzung und Reinigung/Spülung entstanden sind.
- Flecken und Verfärbungen, die durch Zubereitung von Lebensmitteln, Salz oder verwendete Chemikalien verursacht werden

- Folgen von Sturz bzw. starkem Schlag
- Beschädigungen durch Verwendung von ungeeigneten Küchenutensilien
- Wärmeschäden infolge von Wärmeschock bzw. Überhitzung des leeren Gefäßes, die zum Verlust der Antihafteigenschaften und/oder zur Ausbeulung des Bodens der Pfanne führen können.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Děkujeme, že jste si vybrali produkty značky Ambition. Aby bylo možné naše produkty používat dlouho a bezpečně, prosíme, seznámte se s níže uvedenými zásadami bezpečného používání a dodržujte je.

Inštrukcia sa vzťahuje na:

Názov produktu	Priemer varnej plochy
Panvica 16 cm	13 cm
Panvica 20 cm	16,5 cm
Panvica 26 cm	21 cm
Grilovacia panvica 30 cm	

1. **POZOR!** Pred prvým použitím umyte liatinový riad v teplej vode bez použitia čistiacich prostriedkov a dôkladne osušte. Následne vykonajte proces vypaľovania, ktorý ochráni riad pred koróziou. Proces vypaľovania: Vnútro riadu potrite tenkou vrstvou jedlého oleja a vložte ho do rúry predhriatej na približne 200°C na niekoľko minút. Vyberte riad z rúry a nechajte ho vychladnúť. Potom utrite zvyšky oleja.
2. Takto impregnovaný riad je pripravený na každodenné varenie a pečenie. Proces vypaľovania by sa mal opakovať každých niekoľko mesiacov alebo v prípade, že sa objaví hrdza alebo jedlo začne priľnúť.
3. Po každom použití nechajte riad vychladnúť, potom ho umyte v teplej vode pomocou mäkkej handričky alebo hubky bez čistiaceho prostriedku a osušte. Po každom čistení potrite riad malým množstvom jedlého oleja. Nepoužívajte drsné hubky a agresívne čistiace prostriedky. Pri silnom znečistení nechajte panvicu cca 20 minút namočenú v teplej vode.
4. Liatinový riad nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
5. Liatinový riad je možné používať na plynovom, elektrickom, keramickom a indukčnom sporáku, ako aj v rúre do teploty 240°C. Liatinový riad nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. Pri použití v rúre neumiestňujte riad priamo na dno rúry.
6. Liatinový riad nie je vhodný na vyprážanie alebo pečenie bez tuku. Dno riadu musí byť pokryté tukom, aby sa zabránilo pripaľovaniu.
7. Liatina sa zohrieva pomaly a neznesie náhle zmeny teploty. Nevkladajte horúci riad do studenej vody – môže to poškodiť riad.
8. Neohrievajte riad príliš rýchlo. Aby ste predišli tepelnému šoku, zvyšujte výkon postupne. Po privedení jedla do varu znížte výkon varnej dosky. Týmto spôsobom ušetríte energiu. Pri použití indukčného variča nezačínajte ohrev na najvyššom výkone (funkcia Booster), pretože to môže riad poškodiť. Pri plynovom sporáku nesmie plameň presahovať cez dno riadu. Najlepšie výsledky sa dosahujú pri nízkom až strednom výkone.
9. liatinový riad pred nárazmi, otrasmi a poškrábaním.
10. Nerežte jedlo priamo v riade.
11. Neponechávajte jedlo v liatinovom riade – liatina môže zhrdzavieť.
12. Počas prípravy jedál nepoužívajte kovové kuchynské náradie, ktoré môže poškrábať povrch riadu.
13. **POZOR!** Rukoväte a samotný riad sa môžu pri smažení, varení alebo pečení výrazne zohriať, preto je nevyhnutné použiť rukavice alebo iný ochranný prostriedok pri kontakte s riadom, aby ste zabezpečili bezpečné používanie.

14. Dbajte na to, aby sa medzi riadom a povrchom varnej dosky nenachádzali nečistoty. Dno riadu čistite pravidelne. Liatinový riad neťahajte po povrchu varnej dosky – vždy ho zdvihnite, aby ste predišli poškrabaniu.
15. Nikdy nevkladajte do skrinky mokrý riad. Pred uskladnením musí byť riad úplne suchý. Liatinový riad uchovávajte na suchom mieste.
16. Pri skladovaní dbajte na to, aby sa povrch riadu nedotýkal iného riadu. V prípade skladovania „jedného v druhom“ odporúčame použiť ochrannú podložku, napr. handričku alebo papierovú utierku.
17. Liatinový riad nie je hračka. Dávajte pozor, aby deti nemali prístup k riadu, najmä keď je horúci.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Liatinové riady zo série Iron značky Ambition majú **10-ročnú záruku**.

Záruka sa vzťahuje len na domáce a súkromné použitie. Vzťahuje sa na výrobné chyby a chyby materiálu, ktoré možno pripísať výrobcovi.

Na zachovanie plného nároku na záruku je potrebné dodržiavať návod na použitie uvedený na obale výrobku.

Záruka sa nevzťahuje na:

- poškodenie riadu a nepriľnavého povrchu v dôsledku nesprávneho používania
- mechanické poškodenie, akékoľvek škrabance, poškodenie alebo zničenie v dôsledku zlého skladovania, nesprávneho používania a čistenia/umývania.
- škrvrny a zafarbenie spôsobené prípravou jedla, soľou alebo použitými chemikáliami
- následky pádu alebo silného nárazu
- škody vyplývajúce z nesprávneho používania kuchynských nástrojov
- tepelné poškodenie v dôsledku tepelného šoku alebo prehriatia prázdnej panvice, ktoré môže mať za následok stratu nepriľnavých vlastností a/alebo vydutie dna panvice.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

Děkujeme, že jste si vybrali produkty značky Ambition. Aby bylo možné naše produkty používat dlouho a bezpečně, prosíme, seznámte se s níže uvedenými zásadami bezpečného používání a dodržujte je.

Pokyny se vztahují na:

Název produktu	Průměr varné plochy
Pánev 16 cm	13 cm
Pánev 20 cm	16,5 cm
Pánev 26 cm	21 cm
Grilovací pánev 30 cm	

1. **UPOZORNĚNÍ!** Před prvním použitím umyjte litinovou nádobu v teplé vodě bez použití saponátů a důkladně ji osušte. Poté proveďte proces vypalování, který ochrání nádobu před korozí. Proces vypalování: Vnitřek nádoby potřete tenkou vrstvou jedlého oleje a vložte ji na několik minut do trouby předehřáté na cca 200 °C. Poté nádobu vyjměte a nechte ji vychladnout. Zbytky oleje otřete.
2. Takto naimpregnovaná nádoba je připravena pro každodenní vaření a pečení. Proces vypalování je třeba provádět každých několik měsíců nebo pokud se objeví rez či jídlo začne přichytávat.
3. Po každém použití nechte nádobu vychladnout, poté ji vyčistěte teplou vodou pomocí měkké houbičky nebo hadříku, bez čisticích prostředků, a důkladně osušte. Po každém mytí nádobu otřete trochou jedlého oleje. Nepoužívejte drsné houby ani agresivní čisticí prostředky. V případě silného znečištění nechte pánev asi 20 minut odmočit v teplé vodě.

4. Litinové nádobí není vhodné pro mytí v myčce.
5. Litinové nádobí lze používat na plynových, elektrických, keramických a indukčních sporácích a také v troubě do 240 °C. Litinové nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě. V troubě nádobu nikdy neumísťujte přímo na její dno.
6. Litinové nádobí není vhodné pro smažení nebo pečení bez tuku. Dno nádoby musí být pokryté tukem – zabrání se tak přichytávání.
7. Litina se zahřívá pomalu a nesnáší teplotní šoky. Nevkládejte horkou nádobu do studené vody – může to vést k jejímu poškození.
8. Nádobu nezahřívajte příliš rychle. Aby se zabránilo teplotnímu šoku, zvyšujte teplotu postupně. Po dosažení varu snižte výkon vařiče – tím ušetříte energii. Na indukčním vařiči nezačínajte vařit na nejvyšší výkon (funkce Booster), protože může dojít k poškození nádoby. U plynového sporáku nesmí plamen přesahovat přes okraj dna nádoby. Nejlepších výsledků dosáhnete při nízkém nebo středním výkonu.
9. Chraňte litinové nádobí před nárazy, otřesy a poškrábáním.
10. Nepoužívejte nůž na krájení potravin přímo v nádobě.
11. Neponechávejte potraviny v litinové nádobě – může začít rezavět.
12. Při vaření nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat povrch nádoby.
13. **UPOZORNĚNÍ!** Rukojeti i samotná nádoba se při smažení, vaření a pečení silně zahřívají – proto je nutné používat ochranné rukavice nebo jiný ochranný prostředek pro bezpečné použití.
14. Dbejte na to, aby se mezi nádobou a varnou deskou nenacházely žádné nečistoty. Dno pravidelně čistěte. Litinovou nádobu nikdy nešoupejte po varné desce – vždy ji zvedněte, aby nedošlo k poškrábání.
15. Nikdy neukládejte vlhkou nádobu do skříně. Před uložením musí být důkladně osušená. Litinové nádobí skladujte na suchém místě.
16. Při skladování dbejte na to, aby se povrch nádoby nedotýkal jiného nádobí. Při vkládání jedné nádoby do druhé doporučujeme použít ochrannou vrstvu – např. utěrku nebo kuchyňskou papírovou utěrku.
17. Litinová nádoba není hračka. Dbejte na to, aby k ní neměly přístup děti, zejména pokud je horká.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Litinové nádobí ze série Iron značky Ambition má **10letou záruku**

Záruka se vztahuje pouze na domácí a soukromé použití. Vztahuje se na výrobní vady a vady materiálu, které lze přičíst výrobci.

Pro zachování plného nároku na záruku je nutné dodržovat návod k použití uvedený na obalu výrobku.

Záruka se nevztahuje na:

- poškození nádobí a nepřilnavého povrchu v důsledku nesprávného používání.
- mechanické poškození, poškrábání, poškození nebo zničení v důsledku špatného skladování, nesprávného používání a čištění/mytí.
- skvrny a zabarvení způsobené přípravou jídla, solí nebo použitými chemikáliemi.
- následky pádu nebo silného nárazu
- Škody vyplývající z nesprávného použití kuchyňských nástrojů
- tepelné poškození v důsledku tepelného šoku nebo přehřátí prázdné pánve, které může mít za následek ztrátu nepřilnavých vlastností a/nebo vyboulení dna pánve.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо за вибір продукції Ambition. Щоб Ви могли довго та безпечно користуватися нашою продукцією, просимо ознайомитися з наведеними нижче правилами безпечного використання та дотримуватися їх.

Інструкція стосується:

Назва продукту	Діаметр нагрівальної поверхні
Сковорода 16 см	13 см
Сковорода 20 см	16,5 см
Сковорода 26 см	21 см
Гриль-сковорода 30 см	

1. **УВАГА!** Перед першим використанням помийте чавунний посуд у теплій воді без додавання миючих засобів і витріть насухо. Потім проведіть процес сезонуння, який захистить посуд від іржі. Процес сезонуння: Змастіть внутрішню поверхню посуду тонким шаром харчової олії, а потім помістіть його в духовку, розігріту до температури близько 200°C, на кілька хвилин. Вийміть посуд з духовки і залиште остигати. Потім витріть залишки олії. Такий оброблений посуд можна використовувати для щоденного приготування їжі та випікання. Процес сезонуння слід проводити кожні кілька місяців або коли з'являється іржа чи їжа починає прилипати.
2. Після кожного використання залиште посуд остигати, потім помийте в теплій воді за допомогою м'якої ганчірки або губки без миючих засобів, витріть насухо. Після кожного очищення протріть посуд невеликою кількістю харчової олії. Не використовуйте жорсткі губки та миючі засоби. У разі стійких забруднень сковорідку слід замочити приблизно на 20 хвилин у теплій воді.
3. Чавунний посуд не підходить для миття в посудомийній машині.
4. Чавунний посуд можна використовувати на газовій, електричній, керамічній та індукційній плиті, а також у духовці до температури 240°C. Не використовуйте чавунний посуд у мікрохвильовій печі. При використанні посуду в духовці не ставте його безпосередньо на дно духовки.
5. Чавунний посуд не підходить для смаження чи випікання без жиру. Дно посуду повинно бути покрите жиром. Це запобігає прилипанню.
6. Чавун повільно нагрівається і не любить різких перепадів температури. Не занурюйте гарячий посуд у холодну воду, це може пошкодити посуд.
7. Не нагрівайте посуд занадто швидко. Щоб уникнути термічного шоку, поступово збільшуйте потужність нагріву. Зменшіть потужність плити після закипання страви. Це дозволить заощадити енергію. При використанні індукційної плити не починайте процес нагрівання з максимальної потужності, тобто функції Booster, оскільки це може пошкодити посуд. У разі газової плити полум'я не повинно виходити за межі дна посуду. Найкращі результати досягаються при використанні низької або середньої потужності нагріву.
8. Захищайте чавунний посуд від ударів, вм'ятин, подряпин.
9. Не ріжте їжу безпосередньо в посуді.
10. Не зберігайте їжу в чавунному посуді, оскільки чавун може іржавіти.
11. Під час приготування їжі не використовуйте металеві кухонні аксесуари, які можуть подряпати поверхню посуду.
12. **УВАГА!** Ручки та сам посуд можуть сильно нагріватися під час смаження, варіння чи випікання, тому необхідно використовувати рукавички або інші захисні засоби при контакті з посудом, щоб забезпечити безпеку під час використання.
13. Слідкуйте за тим, щоб між посудом і поверхнею плити не було забруднень. Регулярно очищайте дно посуду. Не переміщуйте чавунний посуд по поверхні плити, завжди піднімайте посуд, щоб не подряпати плити.
14. Ніколи не ставте в шафу мокрий посуд. Посуд повинен бути ретельно висушений перед зберіганням у шафі. Чавунний посуд слід зберігати в сухому місці.
15. При зберіганні посуду слідкуйте, щоб поверхня посуду не контактувала з іншим посудом. У разі зберігання посуду "один в одному" рекомендуємо використовувати захисну прокладку, наприклад, ганчірку або паперовий рушник.
16. Чавунний посуд не є іграшкою. Слідкуйте, щоб діти не мали доступу до посуду, особливо гарячого.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

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

Гарантія поширюється лише на домашнє та приватне використання. Покриває виробничі дефекти та дефекти матеріалів, що виникають з вини виробника.

Щоб зберегти повне право на гарантію, необхідно дотримуватися інструкцій з використання, зазначених на упаковці продукту.

Гарантія не охоплює:

- пошкодження посуду та антипригарного покриття через неправильне використання
- механічні пошкодження, будь-які подряпини, пошкодження або псування внаслідок неправильного зберігання, неналежного використання та чищення/миття.
- плями та знебарвлення, спричинені приготуванням їжі, використанням солі або хімічних речовин
- наслідки падіння або сильного удару
- пошкодження, спричинені використанням невідповідного кухонного приладдя
- термічне пошкодження внаслідок теплового удару або перегріву порожньої каструлі, що може призвести до втрати антипригарних властивостей та/або випинання дна сковорідки.

ES INSTRUCCIONES DE USO

Gracias por elegir los productos Ambition. Para que pueda utilizar nuestros productos de forma segura y durante mucho tiempo, le rogamos que lea y siga las siguientes instrucciones de uso seguro.

Instrucciones aplicables a:

Nombre del producto	Diámetro de la zona de cocción
Sartén 16 cm	13 cm
Sartén 20 cm	16,5 cm
Sartén 26 cm	21 cm
Sartén grill 30 cm	

1. **ATENCIÓN!** Antes del primer uso, lave el utensilio de hierro fundido con agua tibia sin detergentes y séquelo completamente. Luego, realice el proceso de curado para proteger el utensilio contra la oxidación. Proceso de curado: Unte el interior del utensilio con una capa fina de aceite comestible y colóquelo en un horno precalentado a aproximadamente 200°C durante unos minutos. Retire el utensilio del horno, déjelo enfriar y limpie los restos de aceite. Este proceso debe repetirse cada pocos meses o cuando aparezca óxido o los alimentos comiencen a pegarse.
2. Después de cada uso, deje que el utensilio se enfríe, luego límpielo con agua tibia utilizando un paño suave o esponja sin detergente y séquelo completamente. Después de cada limpieza, aplique una pequeña cantidad de aceite comestible. No utilice estropajos abrasivos ni productos de limpieza agresivos. Para suciedad persistente, remoje la sartén en agua tibia durante aproximadamente 20 minutos.
3. Los utensilios de hierro fundido no son aptos para lavavajillas.
4. Los utensilios de hierro fundido pueden utilizarse en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción, así como en hornos hasta una temperatura de 240°C. No utilice utensilios de hierro fundido en microondas. Al usar el utensilio en el horno, no lo coloque directamente en el fondo del horno.
5. Los utensilios de hierro fundido no son adecuados para freír o hornear sin grasa. El fondo del utensilio debe estar cubierto con grasa para evitar que los alimentos se peguen.
6. El hierro fundido se calienta lentamente y no tolera cambios bruscos de temperatura. No coloque un utensilio caliente en agua fría, ya que esto puede dañarlo.
7. No caliente el utensilio demasiado rápido. Para evitar el choque térmico, aumente gradualmente la potencia de calentamiento. Reduzca la potencia de la cocina después de que los alimentos hayan hervido. Esta acción también ahorra energía. Al usar una cocina de inducción, no comience el proceso de calentamiento utilizando la potencia máxima, es decir, la función Booster, ya que esto puede dañar

el utensilio. En el caso de cocinas de gas, la llama no debe extenderse más allá del fondo del utensilio. Los mejores resultados se obtienen utilizando una potencia de calentamiento baja o media.

8. Proteja los utensilios de hierro fundido de golpes, abolladuras y arañazos.
9. No corte alimentos directamente en el utensilio.
10. No almacene alimentos en el utensilio de hierro fundido, ya que el hierro fundido puede oxidarse.
11. Durante la preparación de alimentos, no utilice accesorios de cocina metálicos que puedan rayar la superficie del utensilio.
12. **¡ATENCIÓN!** Las asas y el propio utensilio pueden calentarse considerablemente durante la fritura, cocción u horneado, por lo que es necesario utilizar guantes o algún otro medio de protección al manipular el utensilio para garantizar la seguridad durante su uso.
13. Asegúrese de que no haya suciedad entre el utensilio y la superficie de la placa. Limpie regularmente el fondo del utensilio. No deslice el utensilio de hierro fundido sobre la superficie de la placa de cocción; siempre levántelo para evitar rayar la placa.
14. Nunca guarde un utensilio mojado en el armario. El utensilio debe estar completamente seco antes de guardarlo. Los utensilios de hierro fundido deben almacenarse en un lugar seco.
15. Al almacenar el utensilio, asegúrese de que su superficie no entre en contacto con otros utensilios. En caso de apilar utensilios uno dentro de otro, se recomienda utilizar un separador protector, como un paño o una toalla de papel.
16. El utensilio de hierro fundido no es un juguete. Asegúrese de que los niños no tengan acceso al utensilio, especialmente cuando esté caliente.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La batería de cocina de hierro fundido de la serie Iron de Ambition tiene una **garantía de 10 años**.

La garantía se aplica exclusivamente al uso doméstico y privado. Cubre defectos de fabricación y materiales atribuibles al fabricante.

Para mantener el derecho completo a utilizar la garantía, se deben seguir las instrucciones de uso incluidas con el producto.

Cualquier daño o defecto visible en el momento de la compra debe ser notificado inmediatamente después de desempaquetar el producto.

La garantía no cubre:

- daños al recipiente causados por un uso inadecuado
- daños mecánicos, arañazos, deterioros o destrucción resultantes de un almacenamiento incorrecto, uso inadecuado o limpieza/lavado incorrecto
- manchas o decoloraciones provocadas por alimentos preparados, sal o productos químicos utilizados
- óxido como resultado de un lavado, almacenamiento o falta de mantenimiento inadecuados
- consecuencias de caídas o golpes fuertes
- daños causados por el uso de herramientas de cocina inadecuadas
- daños térmicos provocados por choque térmico o sobrecalentamiento del recipiente vacío.

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

Agradecemos por escolher os produtos Ambition. Para que possa utilizar os nossos produtos de forma segura e por muito tempo, pedimos que leia atentamente e siga as instruções de uso seguro abaixo.

Instrucciones de uso:

Nome do produto	Diâmetro da zona de aquecimento
Frigideira 16 cm	13 cm
Frigideira 20 cm	16,5 cm

Frigideira 26 cm
Frigideira grelha 30 cm

21 cm

1. **¡ATENCIÓN!** Antes del primer uso, lave el utensilio de hierro fundido con agua tibia sin detergente y séquelo completamente. Luego, realice el proceso de curado para proteger el utensilio contra la oxidación. Proceso de curado: unte el interior del utensilio con una capa fina de aceite comestible y colóquelo en un horno precalentado a aproximadamente 200°C durante varios minutos. Saque el utensilio del horno y déjelo enfriar. Luego, limpie los residuos de aceite. El utensilio así tratado está listo para su uso diario en cocina y horneado. Repita el proceso de curado cada pocos meses o cuando aparezca óxido o el alimento comience a adherirse.
2. Después de cada uso, deje que el utensilio se enfríe, luego límpielo con agua tibia utilizando un paño suave o esponja sin detergente y séquelo completamente. Después de cada limpieza, aplique una pequeña cantidad de aceite comestible. No utilice estropajos ásperos ni productos de limpieza. En caso de suciedad persistente, remoje la sartén durante aproximadamente 20 minutos en agua tibia.
3. Los utensilios de hierro fundido no son aptos para lavavajillas.
4. Los utensilios de hierro fundido pueden utilizarse en cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción, así como en hornos hasta una temperatura de 240°C. No utilice utensilios de hierro fundido en microondas. Al usar el utensilio en el horno, no lo coloque directamente en el fondo del horno.
5. Los utensilios de hierro fundido no son adecuados para freír o hornear sin grasa. El fondo del utensilio debe estar cubierto con grasa para evitar que los alimentos se adhieran.
6. El hierro fundido se calienta lentamente y no tolera cambios bruscos de temperatura. No coloque utensilios calientes en agua fría, ya que esto puede dañarlos.
7. No caliente el utensilio demasiado rápido. Para evitar el choque térmico, aumente gradualmente la potencia de calentamiento. Reduzca la potencia de la cocina después de que el alimento haya hervido. Esto también ahorra energía. Al usar una cocina de inducción, no comience el proceso de calentamiento utilizando la máxima potencia, es decir, la función Booster, ya que esto puede dañar el utensilio. En el caso de cocinas de gas, la llama no debe extenderse más allá del fondo del utensilio. Los mejores resultados se obtienen utilizando una potencia de calentamiento baja o media.
8. Proteja los utensilios de hierro fundido contra golpes, abolladuras y arañazos.
9. No corte alimentos directamente en el utensilio.
10. No almacene alimentos en utensilios de hierro fundido, ya que el hierro fundido puede oxidarse.
11. Durante la preparación de alimentos, no utilice accesorios de cocina metálicos que puedan rayar la superficie del utensilio.
12. **¡ATENCIÓN!** Las asas y el propio utensilio pueden calentarse significativamente durante la fritura, cocción u horneado, por lo que es necesario usar guantes o algún otro medio de protección al manipular el utensilio para garantizar la seguridad durante su uso.
13. Asegúrese de que no haya suciedad entre el utensilio y la superficie de la placa. Limpie regularmente el fondo del utensilio. No deslice el utensilio de hierro fundido sobre la superficie de la placa; siempre levántelo para evitar rayar la placa.
14. Nunca guarde utensilios mojados en el armario. El utensilio debe estar completamente seco antes de guardarlo. Los utensilios de hierro fundido deben almacenarse en un lugar seco.
15. Al almacenar el utensilio, asegúrese de que su superficie no entre en contacto con otros utensilios. Si almacena utensilios uno dentro de otro, se recomienda utilizar un separador protector, como un paño o una toalla de papel.
16. El utensilio de hierro fundido no es un juguete. Asegúrese de que los niños no tengan acceso al utensilio, especialmente cuando esté caliente.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Os utensílios de ferro fundido da série Iron da Ambition têm uma **garantia de 10 anos**.

A garantia é válida exclusivamente para uso doméstico e privado. Cobre defeitos de fabricação e de materiais causados por falhas do fabricante.

Para manter o pleno direito à utilização da garantia, é necessário seguir as instruções de uso incluídas 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:

- o danos ao utensílio resultantes de uso inadequado
- o danos mecânicos, riscos, quebras ou desgastes causados por armazenamento impróprio, uso incorreto ou limpeza/lavagem inadequada
- o manchas ou descoloração provocadas por alimentos preparados, sal ou produtos químicos utilizados
- o ferrugem resultante de lavagem, armazenamento ou falta de manutenção inadequada
- o consequências de quedas ou impactos fortes
- o danos causados pelo uso de utensílios de cozinha inadequados
- o danos térmicos resultantes de choque térmico ou superaquecimento do utensílio vazio.

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Dėkojame, kad pasirinkote „Ambition“ produktus. Kad galėtumėte ilgai ir saugiai naudotis mūsų gaminiais, prašome susipažinti su toliau pateiktomis saugaus naudojimo taisyklėmis ir jų laikytis.

Instrukcija taikoma:

Produkto pavadinimas	Kaitvietės skersmuo
Keptuvė 16 cm	13 cm
Keptuvė 20 cm	16,5 cm
Keptuvė 26 cm	21 cm
Grilio keptuvė 30 cm	

1. **DĖMESIO!** Prieš pirmą naudojimą išplaukite ketaus indą šiltu vandeniu be ploviklių ir nusausinkite. Tada atlikite sezonavimo procesą, kuris apsaugos indą nuo rūdžių. Sezonavimas: patepkite indo vidų plonu valgomuoju aliejaus sluoksniu, įdėkite į orkaitę, įkaitintą iki maždaug 200°C, keliolikai minučių. Išimkite indą iš orkaitės ir leiskite jam atvėsti. Tada nuvalykite likusį aliejų. Taip paruoštą indą galima naudoti kasdieniam kepimui ir virimui. Sezonavimą rekomenduojama atlikti kas kelis mėnesius arba jei atsiranda rūdžių ar maistas pradeda lipti.
2. Po kiekvieno naudojimo leiskite indui atvėsti, tada išvalykite šiltu vandeniu, naudodami minkštą šluostę ar kempinę, be ploviklių, ir nusausinkite. Po kiekvieno valymo patepkite indą šiek tiek valgomuoju aliejumi. Nenaudokite šiurkščių šveitiklių ar valiklių. Jei yra įsisenėjusių nešvarumų, mirkykite keptuvę apie 20 min šiltame vandenyje.
3. Ketaus indai netinka plauti indaplovėje.
4. Ketaus indus galima naudoti ant dujinės, elektrinės, keraminės ir indukcinės viryklės bei orkaitėje iki 240°C temperatūros. Nenaudokite ketaus indų mikrobangų krosnelėje. Naudodami orkaitėje, nedėkite jų tiesiai ant orkaitės dugno.
5. Ketaus indai netinka kepimui ar virimui be riebalų. Indo dugnas turi būti padengtas riebalais, kad išvengtumėte prilipimo.
6. Ketis lėtai įkaista ir nemėgsta staigių temperatūros pokyčių. Nedėkite karšto indo į šaltą vandenį, nes tai gali jį pažeisti.
7. Nešildykite indo per greitai. Kad išvengtumėte terminio šoko, palaipsniui didinkite kaitinimo galią. Kai patiekalas užverda, sumažinkite kaitinimo galią – tai padės taupyti energiją. Naudodami indukcinę viryklę, nepradėkite kaitinimo naudodami didžiausią galią ar „Booster“ funkciją, nes tai gali pažeisti indą. Naudojant dujinę viryklę, liepsna neturi išeiti už indo dugno ribų. Geriausi rezultatai pasiekiami naudojant žemą arba vidutinę kaitinimo galią.
8. Saugokite ketaus indus nuo smūgių, įlenkimų ir įbrėžimų.
9. Nepjaustykite maisto tiesiai inde.
10. Nelaikykite maisto ketaus inde, nes ketis gali pradėti rūdyti.
11. Gaminant maistą nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, kurie gali subraižyti indo paviršių.

12. **DĒMESIO!** Rankenas ir pats indas gali labai įkaisti kepimo, virimo ar kepimo metu, todėl būtina naudoti pirštines ar kitas apsaugos priemones liečiant indą, kad užtikrintumėte saugų naudojimą.
13. Atkreipkite dėmesį, kad tarp indo ir kaitlentės paviršiaus nebūtų jokių nešvarumų. Reguliariai valykite indo dugną. Neslinkite ketaus indo per kaitlentės paviršių – visada pakelkite indą, kad nepažeistumėte paviršiaus.
14. Niekada nedėkite drėgno indo į spintelę. Indas turi būti visiškai sausas prieš dedant į spintelę. Ketaus indus laikykite sausoje vietoje.
15. Laikydami indą, pasirūpinkite, kad jo paviršius nesiliestų su kitais indais. Jei laikote indus vieną ant kito, rekomenduojame naudoti apsauginę tarpiklį, pvz., šluostę ar popierinį rankšluostį.
16. Ketaus indas nėra žaizdas. Užtikrinkite, kad vaikai neturėtų prieigos prie indo, ypač kai jis karštas.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Ambition prekės ženklo „Iron“ serijos ketaus indams suteikiama **10 metų garantija**.

Garantija galioja tik buitiniam ir asmeniniam naudojimui. Ji taikoma gamintojo kaltės sukeltiems gamybos ir medžiagų defektams.

Norint išlaikyti visas garantijos teises, būtina laikytis su gaminiu pateiktų naudojimo instrukcijų.

Bet kokie pažeidimai ar defektai, matomi iškart po įsigijimo, turi būti nedelsiant pranešti išpakavus gaminį.

Garantija netaikoma:

- indų pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo
- mechaniniams pažeidimams, įbrėžimams, įlenkimams ar deformacijoms, atsiradusiems dėl netinkamo laikymo, naudojimo ar valymo/plovimo
- dėmėms ar spalvos pakitimams, atsirandantiems dėl gaminamų patiekalų, druskos ar naudojamų chemikalų
- rūdims, atsirandančioms dėl netinkamo plovimo, laikymo ar priežiūros stokos
- pažeidimams, atsiradusiems nukritus ar stipriai atsitrenkus
- pažeidimams, atsiradusiems naudojant netinkamus virtuvės įrankius
- terminės žalos atvejais dėl staigaus temperatūros pokyčio ar tuščio indo perkaitimo.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Paldies, ka izvēlējāties Ambition produktus. Lai jūs varētu ilgstoši un droši izmantot mūsu produktus, lūdzu, iepazīstieties ar zemāk norādītajiem drošas lietošanas noteikumiem un ievērojiet tos.

Instrukcija attiecas uz:

Produkta nosaukums	Sildīšanas lauka diametrs
Panna 16 cm	13 cm
Panna 20 cm	16,5 cm
Panna 26 cm	21 cm
Grila panna 30 cm	

1. **UZMANĪBU!** Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet čuguna trauku siltā ūdenī bez mazgāšanas līdzekļiem un nosusiniet to. Pēc tam veiciet sezonēšanas procesu, kas aizsargās trauku no rūsas. Sezonēšanas process: iekšējo trauka virsmu ieeļļojiet ar plānu ēdamās eļļas kārtu, pēc tam ievietojiet to krāsnī, kas uzsildīta līdz aptuveni 200°C uz vairākām minūtēm. Izņemiet trauku no krāsns un ļaujiet tam atdzist. Pēc tam noslaukiet trauku no eļļas paliekām. Šādi impregnēto trauku var droši izmantot ikdienas

gatavošanai un cepšanai. Sezonēšanas procesu ieteicams atkārtot ik pēc dažiem mēnešiem vai kad parādās rūsa vai trauks sāk pielipt.

2. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet traukam atdzist, pēc tam nomazgājiet to siltā ūdenī, izmantojot mīkstu drānu vai sūkli, bez mazgāšanas līdzekļa, un nosusiniet to. Pēc katras tīrīšanas ieeļļojiet trauku ar nelielu daudzumu ēdamās eļļas. Nelietojiet raupjus skrubjus un tīrīšanas līdzekļus. Ja ir noturīgi netīrumi, iemērciet pannu aptuveni 20 minūtes siltā ūdenī.
3. Čuguna trauki nav piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Čuguna traukus var izmantot uz gāzes, elektriskajām, keramikas un indukcijas plītīm, kā arī cepeškrāsnī līdz 240°C temperatūrai. Nelietojiet čuguna traukus mikroviļņu krāsnī. Lietojot trauku cepeškrāsnī, neievietojiet to tieši uz krāsns apakšas.
5. Čuguna trauki nav piemēroti cepšanai vai gatavošanai bez taukvielām. Trauka apakšai jābūt pārklātai ar taukvielām, lai novērstu pielipšanu.
6. Čuguns lēni uzkarst un nepatīk temperatūras svārstības. Neievietojiet karstu trauku aukstā ūdenī, jo tas var sabojāt trauku.
7. Nepārkarsējiet trauku pārāk ātri. Lai izvairītos no termiskā šoka, pakāpeniski palieliniet sildīšanas jaudu. Samaziniet plīts jaudu pēc tam, kad ēdiens ir uzvārījies. Šī darbība palīdzēs ietaupīt enerģiju. Lietojot indukcijas plīti, nesāciet sildīšanu ar visaugstāko jaudu, piemēram, "Booster" funkciju, jo tas var sabojāt trauku. Gāzes plīts gadījumā liesmai nevajadzētu pārsniegt trauka apakšas robežas. Labākos rezultātus iegūst, izmantojot zemu vai vidēju sildīšanas jaudu.
8. Aizsargājiet čuguna traukus no triecieniem, sitieniem un skrāpējumiem.
9. Nesagrieziet ēdienu tieši traukā.
10. Neuzglabājiet ēdienu čuguna traukā, jo čuguns var sarūsēt.
11. Gatavojot ēdienu, nelietojiet metāla virtuves piederumus, kas var saskrāpēt trauka virsmu.
12. **UZMANĪBU!** Rokturi un pats trauks var ievērojami uzkarst cepšanas, vārīšanas vai cepšanas laikā, tāpēc, saskaroties ar trauku, ir obligāti jāizmanto cimdi vai citi aizsardzības līdzekļi, lai nodrošinātu drošību lietošanas laikā.
13. Pārļiecinieties, ka starp trauku un plīti virsmu nav nekādu netīrumu. Regulāri tīriet trauka apakšu. Nepārvietojiet čuguna trauku pa plīts virsmu, vienmēr paceliet trauku, lai nesaskrāpētu plīti.
14. Nekad neievietojiet mitru trauku skapī. Traukam jābūt pilnībā nosusinātam pirms ievietošanas skapī. Čuguna trauki jāuzglabā sausā vietā.
15. Uzglabājot trauku, pārļiecinieties, ka trauka virsma nesaskaras ar citu trauku. Ja traukus uzglabā "viens otrā", ieteicams izmantot aizsargājošu starpliku, piemēram, drāniņu vai papīra dvieli.
16. Čuguna trauks nav rotaļlieta. Pārļiecinieties, ka bērniem nav piekļuves traukam, īpaši, ja tas ir karsts.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

Ambition zīmola Iron sērijas čuguna traukiem tiek nodrošināta **10 gadu garantija**.

Garantija attiecas tikai uz māsaimniecības un privātu lietošanu. Tā sedz ražošanas un materiālu defektus, kas radušies ražotāja vainas dēļ.

Lai pilnībā izmantotu garantijas tiesības, ir jāievēro lietošanas instrukcija, kas pievienota produktam.

Jebkādi bojājumi vai defekti, kas redzami jau iegādes brīdī, nekavējoties jāziņo pēc produkta izsaiņošanas.

Garantija neattiecas uz:

- trauka bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ
- mehāniskiem bojājumiem, skrāpējumiem, iekrāsājumiem vai bojājumiem, kas radušies nepareizas uzglabāšanas, lietošanas vai tīrīšanas/dzīšanas rezultātā
- traipiem vai krāsas izmaiņām, ko izraisījuši gatavotie ēdieni, sāls vai izmantotie ķīmiskie līdzekļi
- rūsu, kas radušies nepareizas mazgāšanas, uzglabāšanas vai kopšanas trūkuma dēļ
- bojājumiem, kas radušies, nokrītot vai spēcīgi ietriecoties
- bojājumiem, kas radušies, izmantojot neatbilstošus virtuves piederumus
- termiskiem bojājumiem, kas radušies termiskā šoka vai tukša trauka pārkaršanas rezultātā.

EE KASUTUSJUHEND

Täname teid Ambition toodete valimise eest. Et saaksite meie tooteid pikaajaliselt ja ohutult kasutada, palume tutvuda ja järgida alljärgnevaid kasutusjuhendi põhimõtteid.

Juhend kehtib:

Toote nimetus	Kütteala läbimõõt
Pann 16 cm	13 cm
Pann 20 cm	16,5 cm
Pann 26 cm	21 cm
Grillpann 30 cm	

1. **TÄHELEPANU!** Enne esmakordset kasutamist peske malmnõu sooja veega ilma puhastusvahenditeta ja kuivatage hoolikalt. Seejärel viige läbi maitsestamisprotsess, mis kaitseb nõu rooste eest. Maitsestamise protsess: määrige nõu sisepind õhukese kihina toiduõliga ja asetage seejärel ahju, mis on eelsoojendatud umbes 200°C juurde, mitmeks minutiks. Võtke nõu ahjust välja ja laske jahtuda. Seejärel pühkige järelejäänud õli. Nii töödeldud nõu sobib igapäevaseks kasutamiseks. Maitsestamist tuleks korrata iga paari kuu järel või kui tekib rooste või toit hakkab kinni jääma.
2. Pärast iga kasutuskorda laske nõul jahtuda, seejärel peske see sooja veega, kasutades pehmet lappi või svammi, ilma puhastusvahendita, ja kuivatage hoolikalt. Pärast iga pesemist määrige nõu väheste toiduõliga. Ärge kasutage karedate harjade ega puhastusvahenditega. Jätkuva mustuse korral leotage panni umbes 20 minutit soojas vees.
3. Malmnõud ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.
4. Malmnõusid võib kasutada gaasi-, elektri-, keraamilistel ja induktsioonpliididel ning ahjus kuni 240°C. Ärge kasutage malmnõusid mikrolaineahjus. Kasutades ahjus, ärge asetage nõud otse ahju põhja.
5. Malmnõud ei sobi küpsetamiseks ega praadimiseks ilma rasvaineta. Nõu põhi peab olema kaetud rasvaga. See hoiab ära toidu kinni jäämise.
6. Malm soojeneb aeglaselt ja ei talu järske temperatuurimuutusi. Ärge pange kuuma nõud külma vette, see võib nõu kahjustada.
7. Ärge kuumutage nõud liiga kiiresti. Termošoki vältimiseks suurendage kuumust järk-järgult. Alandage pliidi võimsust, kui toit on keema hakanud – see aitab säästa energiat. Ärge kasutage induktsioonpliidil maksimaalset võimsust (nt Booster-funktsiooni), kuna see võib nõu kahjustada. Gaasipliidil ei tohi leek ulatuda nõu põhjast kaugemale. Parim tulemus saavutatakse madala või keskmise võimsusega.
8. Kaitske malmnõusid löökide, mõlkide ja kriimustuste eest.
9. Ärge lõigake toitu otse nõus.
10. Ärge hoidke toitu malmnõus – see võib põhjustada roostet.
11. Toidu valmistamisel ärge kasutage metallist köögitarvikuid, mis võivad pinda kriimustada.
12. **TÄHELEPANU!** Käepidemed ja nõu ise võivad küpsetamisel ja kuumutamisel märkimisväärselt kuumeneda – kasutage alati kaitsekindaid või muid kaitsevahendeid.
13. Veenduge, et nõu ja pliidiplaadi vahele ei jääks mustust. Puhastage nõu põhja regulaarselt. Ärge lohistage malmnõu pliidiil, vaid tõstke seda, et vältida kriimustusi.
14. Ärge asetage märga nõud kappi. Nõu peab enne hoiustamist olema täiesti kuiv. Malmnõusid tuleb hoida kuivas kohas.
15. Hoiustamisel veenduge, et nõu pind ei puutuks kokku teiste nõudega. Kui nõusid hoitakse "ühes sees", soovitate kasutada kaitsekangast või köögipaberit.
16. Malmnõu ei ole mänguasi. Hoidke see lastele, eriti kuumana, kättesaamatus kohas.

GARANTII TINGIMUSED

Ambition kaubamärgi Iron sarja malmpottidele kehtib **10-aastane garantiid**.

Garantiid kehtib ainult koduseks ja isiklikuks kasutamiseks. See katab tootmis- ja materjalivigu, mis on tekkinud

tootja süül.

Garantii täieliku kehtivuse tagamiseks tuleb järgida tootega kaasas olevat kasutusjuhendit.

Kõik defektid või kahjustused, mis on nähtavad juba ostmise hetkel, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Garantii ei kata:

- kahjustusi, mis on tekkinud ebaõige kasutamise tagajärjel
- mehaanilisi kahjustusi, kriimustusi, mõlke või vigastusi, mis tulenevad valest hoiustamisest, kasutamisest või puhastamisest/pesemisest
- plekke või värvimuutusi, mis on tekkinud toiduainetest, soolast või kasutatud kemikaalidest
- roostet, mis on põhjustatud ebaõigest pesemisest, hoiustamisest või hoolduse puudumisest
- kukkumise või tugeva löögi tagajärjel tekkinud kahjustusi
- kahjustusi, mis on tekkinud sobimatute köögiriistade kasutamise tõttu
- termilisi kahjustusi, mis on tekkinud termilise šoki või tühja nõu ülekuumenemise tagajärjel.