NL Handleiding: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Producttitel

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Inhoud van het product

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Veiligheidsinstructies

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: KitchenAid Casserole Cast Iron Empire Red ø 22 cm / 3.3 Litre - Enamelled

Product Title

KitchenAid Casserole Cast Iron Empire Red ø 22 cm / 3.3 Litre - Enamelled

Contents of the Product

• 1x Casserole (Diameter 22 cm, Height 12.6 cm, Total length with handle 28.8 cm, Capacity 3.3 litres)
• 1x Lid with stainless steel knob
• Material: Enamelled cast iron

User Instructions

• Use: Ideal for braising, soups and slow cooking (2–4 persons)
• Compatible with: Gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs
• Oven safe: Yes, up to 260 °C
• Dishwasher safe: No – hand washing recommended
• Cleaning: Wash with warm water and mild detergent; do not soak
• Utensils: Safe to use with metal kitchen utensils
• Preheating: Always heat gradually over low to medium heat to prevent thermal shock
• Coating: Enamelled cast iron – no seasoning required, acid-resistant (suitable for tomatoes, wine, citrus)
• PFAS-free: Yes

Maintenance and Cleaning Instructions

• Seasoning: Season the pan before first use by applying a thin layer of cooking oil and heating it. Repeat regularly to maintain the protective layer.
• Cleaning: Wash the pan with hot water and a soft brush or sponge. Do not use harsh detergents or steel wool.
• Not dishwasher safe: Cast iron is not suitable for the dishwasher. This damages the protective layer and promotes rust.
• Drying: Dry the pan immediately and thoroughly after washing. Briefly heat the pan on low heat to evaporate any remaining moisture.
• Oil after use: After drying, apply a thin layer of cooking oil to the cooking surface to protect the pan against rust.
• Removing rust: Remove surface rust with a soft scouring pad, then re-season the pan.

Safety Instructions

• Weight: Cast iron is heavy. Lift the pan with both hands to prevent dropping and injury.
• Heat: The pan and handle become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
• Oil before first use: Apply a layer of cooking oil before first use (seasoning) to protect the pan and prevent rust.

• Rust: Cast iron can rust if exposed to moisture for extended periods. Dry the pan immediately and thoroughly after washing.
• No sudden temperature changes: Avoid extreme thermal shocks, such as placing a very hot pan in cold water.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Use by children should always be supervised by an adult.

Disposal Instructions

• Take discarded cast iron pans to a metal recycling point or civic amenity site.
• Do not dispose of cast iron with regular household waste.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.
- **P280:** Use oven gloves or pot holders when handling the hot pan.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: The product becomes very hot during use. Risk of burns if touched without protection.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: KitchenAid Bräter Gusseisen Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Emailliert

Produkttitel

KitchenAid Bräter Gusseisen Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Emailliert

Produktinhalt

• 1x Bräter (Durchmesser 22 cm, Höhe 12,6 cm, Gesamtlänge mit Griff 28,8 cm, Inhalt 3,3 Liter)
• 1x Deckel mit Edelstahlknauf
• Material: Emailliertes Gusseisen

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Schmoren, für Suppen und langsames Garen (2–4 Personen)
• Geeignet für: Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
• Ofengeeignet: Ja, bis 260 °C
• Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen
• Reinigung: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel waschen; nicht einweichen
• Küchengeräte: Geeignet für Metallbesteck und -utensilien
• Vorheizen: Stets langsam auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen, um Temperaturschocks zu vermeiden
• Beschichtung: Emailliertes Gusseisen – kein Einbrennen erforderlich, säurebeständig (geeignet für Tomaten, Wein, Zitrusfrüchte)
• PFAS-frei: Ja

Pflege- und Reinigungshinweise

• Einbrennen: Brennen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch ein, indem Sie eine dünne Schicht Speiseöl auftragen und die Pfanne erhitzen. Wiederholen Sie dies regelmäßig, um die Schutzschicht zu erhalten.
• Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
• Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Dies beschädigt die Schutzschicht und fördert Rostbildung.
• Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und vollständig ab. Erhitzen Sie die Pfanne kurz bei niedriger Temperatur, um verbleibende Feuchtigkeit zu verdunsten.
• Einölen nach Gebrauch: Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht Speiseöl auf die Kochfläche auf, um die Pfanne vor Rost zu schützen.
• Rost entfernen: Oberflächlichen Rost mit einem weichen Scheuerschwamm entfernen und die Pfanne anschließend neu einbrennen.

Sicherheitshinweise

• Gewicht: Gusseisen ist schwer. Heben Sie die Pfanne mit beiden Händen an, um ein Fallen und Verletzungen zu vermeiden.
• Hitze: Pfanne und Griff werden beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
• Öl vor dem ersten Gebrauch: Tragen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Schicht Speiseöl auf (Einbrennen), um die Pfanne zu schützen und Rostbildung zu verhindern.
• Rost: Gusseisen kann bei längerem Kontakt mit Feuchtigkeit rosten. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und gründlich ab.
• Keine plötzlichen Temperaturwechsel: Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, z. B. das Stellen einer glühend heißen Pfanne in kaltes Wasser.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Die Benutzung durch Kinder sollte stets unter Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.

Entsorgungshinweise

• Geben Sie ausgediente Gusseisenpfannen an einem Metallsammelplatz oder Wertstoffhof ab.
• Gusseisen nicht im normalen Hausmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Gebrauchsanweisung vor Gebrauch lesen.
- **P280:** Beim Umgang mit der heißen Pfanne Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr bei ungeschütztem Anfassen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: KitchenAid Cocotte Fonte Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litres - Émaillée

Titre du produit

KitchenAid Cocotte Fonte Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litres - Émaillée

Contenu du produit

• 1x Cocotte (Diamètre 22 cm, Hauteur 12,6 cm, Longueur totale avec poignée 28,8 cm, Contenance 3,3 litres)
• 1x Couvercle avec bouton en acier inoxydable
• Matériau : Fonte émaillée

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour les braisés, les soupes et la cuisson lente (2 à 4 personnes)
• Compatible avec : Gaz, électrique, halogène, céramique et induction
• Compatible four : Oui, jusqu'à 260 °C
• Compatible lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé
• Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux ; ne pas faire tremper
• Ustensiles : Compatible avec les ustensiles de cuisine en métal
• Préchauffage : Toujours chauffer progressivement à feu doux à moyen pour éviter les chocs thermiques
• Revêtement : Fonte émaillée – aucun culottage nécessaire, résistante aux acides (tomates, vin, agrumes)
• Sans PFAS : Oui

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Culottage : Culottez la poêle avant la première utilisation en appliquant une fine couche d'huile de cuisson et en la chauffant. Répétez régulièrement pour entretenir la couche protectrice.
• Nettoyage : Lavez la poêle à l'eau chaude avec une brosse douce ou une éponge. N'utilisez pas de détergents agressifs ni de paille de fer.
• Non compatible lave-vaisselle : La fonte n'est pas adaptée au lave-vaisselle. Cela endommage la couche protectrice et favorise la rouille.
• Séchage : Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage. Chauffez brièvement la poêle à feu doux pour évaporer l'humidité résiduelle.
• Huilage après utilisation : Après séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de cuisson pour protéger la poêle contre la rouille.
• Élimination de la rouille : Éliminez la rouille superficielle avec une éponge abrasive douce, puis reculottez la poêle.

Consignes de sécurité

• Poids : La fonte est lourde. Soulevez la poêle à deux mains pour éviter qu'elle ne tombe et prévenir les blessures.

• Chaleur : La poêle et la poignée deviennent très chaudes à l'utilisation. Utilisez toujours des gants de four ou des maniques.
• Huile avant la première utilisation : Appliquez une couche d'huile de cuisson avant la première utilisation (culottage) pour protéger la poêle et prévenir la rouille.
• Rouille : La fonte peut rouiller en cas de contact prolongé avec l'humidité. Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage.
• Pas de chocs thermiques : Évitez les variations de température extrêmes, comme poser une poêle brûlante dans de l'eau froide.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à un usage par des adultes. L'utilisation par des enfants doit toujours se faire sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Déposez les poêles en fonte usagées dans un point de collecte pour métaux ou une déchetterie.
• Ne jetez pas la fonte avec les ordures ménagères ordinaires.

Avertissements

- **P103:** Lire le mode d'emploi avant utilisation.
- **P280:** Utiliser des gants de four ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Risque de brûlures en cas de contact sans protection.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: KitchenAid Cazuela Hierro Fundido Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litros - Esmaltada

Título del producto

KitchenAid Cazuela Hierro Fundido Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litros - Esmaltada

Contenido del producto

• 1x Cazuela (Diámetro 22 cm, Altura 12,6 cm, Longitud total con asa 28,8 cm, Capacidad 3,3 litros)
• 1x Tapa con pomo de acero inoxidable
• Material: Hierro fundido esmaltado

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para estofados, sopas y cocción lenta (2–4 personas)
• Compatible con: Gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
• Apta para horno: Sí, hasta 260 °C
• Apta para lavavajillas: No – se recomienda lavado a mano
• Limpieza: Lavar con agua caliente y detergente suave; no dejar en remojo
• Utensilios: Compatible con utensilios de cocina metálicos
• Precalentamiento: Calentar siempre de forma gradual a fuego bajo o medio para evitar choques térmicos
• Revestimiento: Hierro fundido esmaltado – no requiere curado, resistente a los ácidos (tomates, vino, cítricos)
• Libre de PFAS: Sí

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Curado: Cure la sartén antes del primer uso aplicando una fina capa de aceite de cocina y calentándola. Repita regularmente para mantener la capa protectora.
• Limpieza: Lave la sartén con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. No use detergentes agresivos ni estropajos de acero.
• No apta para lavavajillas: El hierro fundido no es adecuado para el lavavajillas. Esto daña la capa protectora y favorece la oxidación.
• Secado: Seque la sartén inmediata y completamente después del lavado. Caliente la sartén brevemente a fuego bajo para evaporar la humedad restante.
• Aceitar tras el uso: Tras el secado, aplique una fina capa de aceite de cocina sobre la superficie de cocción para proteger la sartén contra la oxidación.
• Eliminar el óxido: Elimine el óxido superficial con una esponja abrasiva suave y vuelva a curar la sartén.

Instrucciones de seguridad

• Peso: El hierro fundido es pesado. Levante la sartén con ambas manos para evitar caídas y lesiones.
• Calor: La sartén y el mango se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes de horno o

agarradores.
• Aceite antes del primer uso: Aplique una capa de aceite de cocina antes del primer uso (curado) para proteger la sartén y prevenir la oxidación.
• Óxido: El hierro fundido puede oxidarse con la exposición prolongada a la humedad. Seque la sartén de forma inmediata y completa tras el lavado.
• Sin cambios bruscos de temperatura: Evite los choques térmicos extremos, como colocar una sartén muy caliente en agua fría.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por parte de adultos. El uso por parte de niños debe realizarse siempre bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• Lleve las sartenes de hierro fundido en desuso a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
• No deseche el hierro fundido junto con los residuos domésticos ordinarios.

Advertencias

- **P103:** Lea las instrucciones antes de usar.
- **P280:** Use guantes de horno o agarradores al manipular la sartén caliente.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: El producto se calienta mucho durante el uso. Riesgo de quemaduras si se toca sin protección.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Produkttitel

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Produktets indhold

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerhedsinstruktioner

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: KitchenAid Casseruola Ghisa Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litri - Smaltata

Titolo del prodotto

KitchenAid Casseruola Ghisa Empire Red ø 22 cm / 3,3 Litri - Smaltata

Contenuto del prodotto

• 1x Casseruola (Diametro 22 cm, Altezza 12,6 cm, Lunghezza totale con manico 28,8 cm, Capacità 3,3 litri)
• 1x Coperchio con pomello in acciaio inossidabile
• Materiale: Ghisa smaltata

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per brasati, zuppe e cottura lenta (2–4 persone)
• Compatibile con: Gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
• Adatta al forno: Sì, fino a 260 °C
• Lavabile in lavastoviglie: No – si raccomanda il lavaggio a mano
• Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato; non lasciare in ammollo
• Utensili: Compatibile con utensili da cucina in metallo
• Preriscaldamento: Riscaldare sempre gradualmente a fuoco basso o medio per evitare shock termici
• Rivestimento: Ghisa smaltata – non richiede stagionatura, resistente agli acidi (pomodori, vino, agrumi)
• Privo di PFAS: Sì

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Stagionatura: Stagionare la padella prima del primo utilizzo applicando un sottile strato di olio da cucina e scaldandola. Ripetere regolarmente per mantenere lo strato protettivo.
• Pulizia: Lavare la padella con acqua calda e una spazzola morbida o una spugna. Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette in acciaio.
• Non adatta alla lavastoviglie: La ghisa non è adatta alla lavastoviglie. Ciò danneggia lo strato protettivo e favorisce la ruggine.
• Asciugatura: Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio. Scaldare brevemente la padella a fuoco basso per far evaporare l'umidità residua.
• Oliare dopo l'uso: Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio da cucina sulla superficie di cottura per proteggere la padella dalla ruggine.
• Rimozione della ruggine: Rimuovere la ruggine superficiale con una paglietta morbida, quindi ristagionare la padella.

Istruzioni di sicurezza

• Peso: La ghisa è pesante. Sollevare la padella con entrambe le mani per evitare cadute e lesioni.
• Calore: La padella e il manico diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.

• Olio prima del primo utilizzo: Applicare uno strato di olio da cucina prima del primo utilizzo (stagionatura) per proteggere la padella e prevenire la ruggine.
• Ruggine: La ghisa può arrugginire se esposta all'umidità per periodi prolungati. Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio.
• Nessun brusco sbalzo di temperatura: Evitare shock termici estremi, come immergere una padella rovente in acqua fredda.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. L'uso da parte di bambini deve avvenire sempre sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare le padelle in ghisa dismesse presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio.
• Non smaltire la ghisa con i normali rifiuti domestici.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Rischio di ustioni se toccato senza protezione.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: KitchenAid Garnek żeliwny Empire Red ø 22 cm / 3,3 litra - Emaliowany

Tytuł produktu

KitchenAid Garnek żeliwny Empire Red ø 22 cm / 3,3 litra - Emaliowany

Zawartość produktu

• 1x Garnek (Średnica 22 cm, Wysokość 12,6 cm, Całkowita długość z uchwytem 28,8 cm, Pojemność 3,3 litra)
• 1x Pokrywka z gałką ze stali nierdzewnej
• Materiał: Emaliowane żeliwo

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealne do duszenia, zup i wolnego gotowania (2–4 osoby)
• Zgodne z: Kuchenką gazową, elektryczną, halogenową, ceramiczną i indukcyjną
• Bezpieczne do piekarnika: Tak, do 260 °C
• Nadaje się do zmywarki: Nie – zalecane mycie ręczne
• Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem; nie moczyć
• Przybory kuchenne: Odpowiednie do użytku z metalowymi przyborami kuchennymi
• Podgrzewanie: Zawsze podgrzewać stopniowo na małym lub średnim ogniu, aby uniknąć szoku termicznego
• Powłoka: Emaliowane żeliwo – nie wymaga sezonowania, odporne na kwasy (pomidory, wino, cytrusy)
• Wolne od PFAS: Tak

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Wypalanie: Wypal patelnię przed pierwszym użyciem, nakładając cienką warstwę oleju spożywczego i podgrzewając ją. Powtarzaj regularnie, aby utrzymać warstwę ochronną.
• Czyszczenie: Myj patelnię gorącą wodą i miękką szczotką lub gąbką. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani druciaków stalowych.
• Nie nadaje się do zmywarki: Żeliwo nie jest odpowiednie do zmywarki. Niszczy to warstwę ochronną i sprzyja rdzeweniu.
• Suszenie: Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu. Podgrzej patelnię krótko na małym ogniu, aby odparować pozostałą wilgoć.
• Olejowanie po użyciu: Po wysuszeniu nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na powierzchnię do gotowania, aby chronić patelnię przed rdzą.
• Usuwanie rdzy: Usuń powierzchniową rdzę miękką gąbką do szorowania, a następnie ponownie wypal patelnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Waga: Żeliwo jest ciężkie. Podnoś patelnię obiema rękami, aby zapobiec upuszczeniu i urazom.
• Ciepło: Patelnia i uchwyt stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic

kuchennych lub uchwytów do garnków.
• Olejowanie przed pierwszym użyciem: Przed pierwszym użyciem nałóż warstwę oleju spożywczego (wypalanie), aby zabezpieczyć patelnię i zapobiec rdzewieniu.
• Rdza: Żeliwo może rdzewieć przy długotrwałym kontakcie z wilgocią. Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu.
• Brak nagłych zmian temperatury: Unikaj ekstremalnych szoków termicznych, takich jak umieszczanie rozgrzanej do czerwoności patelni w zimnej wodzie.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez osoby dorosłe. Użytkowanie przez dzieci powinno odbywać się wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte patelnie żeliwne należy oddać do punktu zbiórki złomu lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Nie wyrzucać żeliwa razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi.
- **P280:** Podczas obsługi gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Produkt staje się bardzo gorący podczas użytkowania. Ryzyko oparzeń przy dotknięciu bez ochrony.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Tuotteen nimi

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Tuotteen sisältö

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Turvallisuusohjeet

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Název výrobku

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Obsah výrobku

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Pokyny pro údržbu a čištění

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Bezpečnostní pokyny

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Termék neve

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

A termék tartalma

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Biztonsági utasítások

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Título do produto

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Conteúdo do produto

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Instruções de manutenção e limpeza

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instruções de segurança

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Produkttittel

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Produktinnhold

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Titlul produsului

KitchenAid Braadpan Gietijzer Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Geëmailleerd

Conținutul produsului

• 1x Braadpan (Diameter 22 cm, Hoogte 12,6 cm, Totale lengte met handgreep 28,8 cm, Inhoud 3,3 liter)
• 1x Deksel met roestvrij stalen knop
• Materiaal: Geëmailleerd gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor stoofgerechten, soepen en langzaam garen (2–4 personen)
• Geschikt voor: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot 260 °C
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen
• Reiniging: Wassen met warm water en mild afwasmiddel; niet laten weken
• Keukengerei: Geschikt voor metalen keukengerei
• Voorverwarmen: Altijd langzaam opwarmen op laag tot middelhoog vuur om thermische schokken te voorkomen
• Coating: Geëmailleerd gietijzer – geen inbranden vereist, zuurbestendig (geschikt voor tomaten, wijn, citrus)
• PFAS-vrij: Ja

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
• Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
• Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
• Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instrucțiuni de siguranță

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
• Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of

pannenlappen.
• Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
• Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
• Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: KitchenAid Gryta Gjutjärn Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Emaljerad

Produkttitel

KitchenAid Gryta Gjutjärn Empire Red ø 22 cm / 3,3 Liter - Emaljerad

Produktinnehåll

• 1x Gryta (Diameter 22 cm, Höjd 12,6 cm, Total längd med handtag 28,8 cm, Volym 3,3 liter)
• 1x Lock med knopp i rostfritt stål
• Material: Emaljerat gjutjärn

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för gryträtter, soppor och långsam tillagning (2–4 personer)
• Kompatibel med: Gas, el, halogen, keramik och induktion
• Ugnsäker: Ja, upp till 260 °C
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt rekommenderas
• Rengöring: Tvätta med varmt vatten och milt diskmedel; lägg inte i blöt
• Köksredskap: Tål användning med metallköksredskap
• Förvärming: Värm alltid upp gradvis på låg till medelhög värme för att undvika termiska chocker
• Beläggning: Emaljerat gjutjärn – kräver ingen inbränning, syrabeständig (lämpad för tomater, vin, citrus)
• PFAS-fri: Ja

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Inbränning: Bränn in pannan före första användning genom att applicera ett tunt lager matolja och värma upp den. Upprepa regelbundet för att underhålla det skyddande lagret.
• Rengöring: Diska pannan med varmt vatten och en mjuk borste eller svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller stålull.
• Ej diskmaskinssäker: Gjutjärn är inte lämpligt för diskmaskinen. Detta skadar det skyddande lagret och främjar rostbildning.
• Torkning: Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning. Värm kort pannan på låg värme för att avdunsta kvarvarande fukt.
• Olja efter användning: Efter torkning, applicera ett tunt lager matolja på tillagningsytan för att skydda pannan mot rost.
• Ta bort rost: Ta bort ytlig rost med en mjuk skursvamp och bränn sedan in pannan på nytt.

Säkerhetsinstruktioner

• Vikt: Gjutjärn är tungt. Lyft pannan med båda händerna för att förhindra att den tappas och undvika skador.
• Värme: Pannan och handtaget blir mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
• Olja inför första användning: Applicera ett lager matolja före första användning (inbränning) för att

skydda pannan och förhindra rost.
• Rost: Gjutjärn kan rosta vid långvarig kontakt med fukt. Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning.
• Inga plötsliga temperaturförändringar: Undvik extrema temperaturchocker, till exempel att ställa en glödhet panna i kallt vatten.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Användning av barn ska alltid ske under överinseende av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade gjutjärnspannor till en återvinningsstation för metall eller en miljöstation.
• Kasta inte gjutjärn i det vanliga hushållsavfallet.

Varningar

- **P103:** Läs bruksanvisningen före användning.
- **P280:** Använd ugnsvantar eller grytlappar när du hanterar den heta pannan.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Produkten blir mycket het under användning. Risk för brännskador vid beröring utan skydd.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.